



(19) KG (11) 1084 (13) C1 (46) 30.09.2008

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ПАТЕНТНАЯ СЛУЖБА
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

(51) A23C 9/12 (2006.01)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя (владельца)

(19) KG (11) 1084 (13) C1 (46) 30.09.2008

(21) 20070061.1

(22) 02.05.2007

(46) 30.09.2008, Бюл. №9

(76) Тогорокбаев Д.Т. (KG)

(56) Патент KG №736, кл. A23C 9/12, 2005

(54) Кисломолочный напиток

(57) Изобретение относится к пищевой и молочной промышленности и может быть использовано при производстве кисломолочных продуктов. Задачей изобретения является расширение ассортимента национальных кисломолочных напитков с повышенной пищевой и биологической ценностью. Поставленная задача решается получением кисломолочного напитка, включающим айран или сюзме и дополнительно содержащем рассол овощей, яичный порошок, ядра грецкого ореха и вкусовые добавки при соотношении ингредиентов (мас. %):

айран или сюзме	20-30
рассол овощей с кислотностью 0.8-1.6%	20 -30
яичный порошок	10-20
ядра грецкого ореха	10-20
вкусовые добавки	0.2-0.5
родниковая или очищенная вода	остальное.

Полученный напиток характеризуется высокой пищевой и биологической ценностью, обладает оригинальным вкусом, стимулирует работу желудочно-кишечного тракта, утоляет жажду, устраняет похмельный синдром. 1 н. п. ф-л, 3 пр.

Изобретение относится к пищевой и молочной промышленности и может быть использовано для производства кисломолочных напитков.

Известен способ приготовления кыргызского национального кисло-молочного напитка чалап путем добавления в кисло-молочную основу – кефир или сюзме воду и тщательного растирания до исчезновения комочеков (соотношение айрана или сюзме : воды 1:10). Современная Киргизская кухня: Сб. рецептур./ Сост. С.Ш. Ибраимова. – Фрунзе: – 1989. – С. 179.

Недостатком данного напитка является то, что использование воды в качестве дисперсионной среды значительно снижает пищевую и биологическую ценность напитка.

Также известен способ приготовления кисломолочного напитка чалап, использующий в качестве дисперсионной среды молочную сыворотку, где на заключительной стадии выработки напитка в него вводят комбинированный стабилизатор из смеси водного раствора пектина и агара (патент KG №736, кл. A23C 9/12, 2005).

Недостатком данного напитка является низкая пищевая и биологическая ценность напитка.

Задачей изобретения является расширение ассортимента национальных кисломолочных напитков с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Поставленная задача решается получением кисломолочного напитка, включающем айран или сюзме и дополнительно содержащем рассол овощей, яичный порошок, ядра грецкого ореха и вкусовые добавки при соотношении ингредиентов (мас. %):

айран или сюзме	20-30
рассол овощей с кислотностью 0.8-1.6%	20 -30
яичный порошок	10-20
ядра грецкого ореха	10-20
вкусовые добавки	0.2-0.5
родниковая или очищенная вода	остальное.

Введение в напиток рассола квашеной капусты обогащает напиток витамином С, которого в рассоле квашенной капусты содержится большое количество, а также витаминами А и В.

Рассол квашеной капусты – это не только пищевой продукт, но и лечебное средство, действие которого обусловлено наличием в рассоле квашеной капусты витамина U, предупреждающий заболевание желудка и двенадцатиперстной кишки.

Огуречный рассол содержит азотистые вещества, соли кальция, витамины А, В, С. Рассол томатов содержит пектиновые вещества, алкалоиды, минеральные соли и витамины А, С, В1, В2.

Овощные рассолы придают напитку оригинальный вкус.

Яичный порошок повышает питательную ценность напитка. Яичный порошок содержит около 44% белка, 42.2% жиров, 1.8% углеводов, он хорошо растворяется в воде. Для получения яичного порошка можно использовать куриные, перепелиные, гусиные и утиные яйца.

Ядра грецкого ореха содержат комплекс биологически активных веществ, которые благотворно влияют на сосуды головного мозга, содержат до 75% жиров, до 20% белков, а также углеводы, дубильные вещества, минеральные вещества (соли железа, кальция, кобальта, а также фосфор, магний), витамин С, витамины группы В, витамин РР, каротин.

Напиток приготавливают следующим образом:

Кисломолочную основу айран или сюзме диспергируют рассолом овощей (капусты, или огурцов, или томатов) с кислотностью (в пересчете на молочную кислоту) 0.8-1.6 %. Далее яичный порошок и измельченные ядра грецкого ореха тщательно растирают до однородной массы в небольшом количестве диспергированной кисломолочной смеси и при постоянном перемешивании добавляют в оставшуюся диспергированную кисломолочную смесь.

После этого вводят вкусовые добавки (перец или имбирь, или анис) и добавляют очищенную или родниковую воду, все перемешивают и расфасовывают в определенную тару.

Примеры получения напитка:

Пример 1.

Айран или сюзме в количестве 200 г диспергируют капустным рассолом с кислотностью 1.4% в количестве 200 г, постепенно вводят белковую массу. Белковую массу, приготовленную из яичного порошка в количестве 150 г и измельченные ядра грецкого ореха в количестве 150 г тщательно растирают до однородной массы в небольшом количестве диспергированной овощным рассолом кисломолочной смеси. При постоянном перемешивании вводят в смесь айрана с капустным рассолом в полученную белковую массу, затем вводят перец в количестве 2 г, добавляют родниковую воду до одного литра общего объема.

Пример 2.

Так же как в примере 1, но айран берут в количестве – 250 г диспергируют огуречным рассолом с кислотностью 0.8% в количестве -300 г белковую массу готовят из яичного порошка в количестве 100 г, измельченные ядра грецкого ореха в количестве 100 г, добавляют имбиря 2 г и остальное – родниковая вода.

Пример 3.

Так же как в примере 1, но айрана берут 300 г капустного рассола с кислотностью 1.6% в количестве 200 г, яичного порошка в количестве 100 г измельченные ядра грецкого ореха в количестве 100 г, перца 3 г, аниса 2 г, остальное – родниковая вода.

Полученный напиток характеризуется высокой пищевой и биологической ценностью обладает оригинальным вкусом, стимулирует работу желудочно-кишечного тракта, утоляет жажду, устраняет похмельный синдром.

Формула изобретения

Кисломолочный напиток, включающий айран или сюзме и воду отличающейся тем, что дополнительно содержит рассол овощей, яичный порошок, ядра грецкого ореха и вкусовые добавки при соотношении ингредиентов (мас. %):

айран или сюзме	20-30
рассол овощей с кислотностью 0.8-1.6%	20-30
яичный порошок	10-20
ядра грецкого ореха	10-20
вкусовые добавки	0.2-0.5
родниковая или очищенная вода	остальное.

Составитель описания

Усубакунова З.К..

Ответственный за выпуск

Чекиров А.Ч.

Государственная патентная служба КР, 720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 680819, 681641; факс: (312) 68 17 03