

(19) **KG** (11) **1125** (13) **C1** (46) **31.01.2009**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ПАТЕНТНАЯ СЛУЖБА (51)<sup>7</sup> *A23C 9/00* (2006.01)  
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ****к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя (владельца)**

(21) 20070103.1

(22) 23.07.2007

(46) 31.01.2009, Бюл. №1

(76) Короленко А.В., Горшенина Г.В. (KG)

(56) Патент KG №802, кл. A23C 9/12, 2005

**(54) Способ производства кисломолочного продукта к пиву**

(57) Изобретение относится к пищевой и молочной промышленности и может найти применение при производстве кисломолочных продуктов. Задачей изобретения является упрощение и сокращение длительности технологии получения, расширение ассортимента кисломолочных продуктов и повышение их биологической ценности. Поставленная задача решается в способе производства кисломолочного продукта, включающего пастеризацию и охлаждение молока, получение сгустка, внесение поваренной соли и наполнителей, перемешивание, формование, сушку и упаковку, где сгусток осаждают из молока введением лимонной кислоты и в сгусток вносят поваренную соль 8.45%, черный перец 2.1%, красный перец 4.2%, зелень 0.63%, также в качестве наполнителей дополнительно добавляют сушеную рыбу, например, анчоус 10.57 %, грибы в виде порошка 8.16 % и кунжут 8.3%. 1 н. п. и 3 з. п. ф-лы, 4 пр.

Способ производства кисломолочного продукта к пиву.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может найти применение при производстве кисломолочных продуктов.

Известен широко распространённый в Средней Азии способ домашнего приготовления кисломолочного продукта из пастеризованного коровьего, овечьего, козьего (цельного или обезжиренного) молока, которое затем заквашивается при 35-40°C с получением сгустка и удалением сыворотки из него. После самопрессования сгустка в течение 2-3 ч его солят и формуют в виде лепёшек или шариков массой 40-60 грамм, а затем сушат. Данный продукт называется «Курут» и употребляется как сухим, так и разбавленным в воде (материалы с Интернета. [www.eda-server.ru](http://www.eda-server.ru)).

Недостатком данного способа являются низкая температура пастеризации, которая не обеспечивает уничтожения патогенной микрофлоры, низкое качество сушки, длительность технологического процесса, что снижает широкое использование продукта.

Известен способ производства кисломолочного продукта «Курут», где молоко пастеризуют, охлаждают до температуры заквашивания, заквашивают, полученный сгусток обрабатывают, вносят в него поваренную соль, пищевой краситель в количестве 5-6 % и вкусовые наполнители в количестве 0.2-5% (Патент RU №2000701. кл. A23C 9/12, 1993) затем перемешивают, формуют полученный сгусток, сушат и упаковывают.

Недостатком способа является длительность технологического процесса и низкая биологическая ценность продукта.

Существует способ производства «Курута» (Патент KG №802, кл. A23C 9/12, 2005), который заключается в пастеризации молока, охлаждении до температуры заквашивания, внесении закваски – препарат бактериальный БП- углич - №4, выдерживании в течение 4-5 ч. и отделении полученного сгустка от сыворотки, затем сгусток нагревают до 80°C. Далее вносится пищевая соль 2-5%, вкусовые наполнители 1-5%, растительное масло 2.5-5%. Смесь перемешивают, формуют и сушат.

Недостатком данного способа являются длительность технологического процесса (5-6 ч) и применение дорогостоящей закваски.

Задачей изобретения является упрощение и сокращение длительности технологии получения, расширение ассортимента кисломолочных продуктов и повышение их биологической ценности.

Поставленная задача решается в способе производства кисломолочного продукта, включающего пастеризацию и охлаждение молока, получение сгустка, внесение поваренной соли и наполнителей, перемешивание, формование, сушку и упаковку, где сгусток осаждают из молока введением лимонной кислоты и в сгусток вносят поваренную соль 8.45%, черный перец 2.1%, красный перец 4.2%, зелень 0.63%, также в качестве наполнителей дополнительно добавляют сушеную рыбу, например, анчоус 10.57 %, грибы в виде порошка 8.16 % и кунжут 8.3%.

Сущность изобретения состоит в следующем: основу продукта составляет молоко (цельное или обезжиренное). Молоко пастеризуют, охлаждают до температуры 60 °С, вносят лимонную кислоту для свертывания молока, перемешивают, охлаждают до температуры 40°C. Отделяют сыворотку и в полученный сгусток вносят поваренную соль, наполнители.

Смесь тщательно перемешивают до однородной массы, формуют, сушат до содержания влаги в массе не более 17 % и упаковывают в полотняные мешки или картонные коробки. Срок хранения 6-9 месяцев. Хранение продукта должно осуществляться при температуре 0-10°C и относительной влажности воздуха 75%.

#### Пример 1.

Цельное или обезжиренное молоко пастеризуют, охлаждают до 60°C, вносят лимонную кислоту, перемешивают, охлаждая до 40°C, отделяют сгусток от сыворотки. В сгусток вносят 8.45 % пищевой соли, 2.1 % черного перца, 4.2 % красного перца, 0.63 % зелени (укропа, петрушки или их смесь в сухом или свежем виде).

Смесь тщательно перемешивают, формуют в кубики или шарики по 5-8 г, сушат до содержания влаги в массе не более 17%.

#### Пример 2.

Согласно примеру 1, но соли добавляют 6.1%, зелени (укропа, петрушки) 2 %, сушеную рыбу, например, анчоус 10.57%.

#### Пример 3.

Согласно примеру 1, но в качестве наполнителей используют грибы в виде порошка 8.16 %, перец красный 2 %.

#### Пример 4

Согласно примеру 1, но в качестве наполнителя используют кунжут 8.3 %.

Кисломолочный продукт, получаемый по предлагаемому способу, имеет существенные отличия от ранее известных кисломолочных продуктов, тем, что для получения сгустка добавляется лимонная кислота, что значительно сокращает время и упрощает технологию приготовления продукта. Биологическая ценность продукта повышается за счет увеличения белков в сгустке.

### Формула изобретения

1. Способ производства кисломолочного продукта, включающий пастеризацию и охлаждение молока, получение сгустка, внесение поваренной соли и наполнителей, перемешивание, формование, сушку и упаковку, отличающийся тем, что сгусток осаждают из молока введением лимонной кислоты, в сгусток вносят поваренную соль 8.45%, черный перец 2.1%, красный перец 4.2%, зелень 0.63%.

2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что в качестве наполнителя используют сушеную рыбу, например, анчоус, в количестве 10.57 %.

3. Способ по п. 1, отличающийся тем, что в качестве наполнителя используют грибы в виде порошка, в количестве 8.16 %.

4. Способ по п. 1, отличающийся тем, что в качестве наполнителя используют кунжут 8.3%.

Составитель описания  
Ответственный за выпуск

Усубакунова З.К.  
Чекиров А.Ч.

---

Государственная патентная служба КР, 720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 680819, 681641; факс: (312) 681703