

(19) **KG** (11) **1176** (13) **C1** (46) **29.08.2009**(51) *C12G 3/02* (2009.01);
A23L 2/00 (2009.01)ГОСУДАРСТВЕННАЯ ПАТЕНТНАЯ СЛУЖБА
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ****к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя (владельца)**(19) **KG** (11) **1176** (13) **C1** (46) **29.08.2009**

(21) 20070129.1

(22) 01.10.2007

(46) 29.08.2009, Бюл. №8

(76) Сыдыгалиев К. (KG)

(56) Патент KG №765, кл. C12G 3/02, A23L 2/00, 2005

(54) **Способ приготовления напитка бозо**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве слабоалкогольных напитков. Задачей изобретения является увеличение срока хранения реализуемого продукта без применения консервации или пастеризации. Поставленная задача решается в способе приготовления напитка бозо, включающем приготовление угута, смеси для варки сусла, варку сусла, охлаждение, добавление угута, перемешивание, процеживание, где процеженный полуфабрикат, разлитый в емкости, оставляют на хранение и по мере необходимости добавляют закваску для сбраживания.

(21) 20070129.1

(22) 01.10.2007

(46) 29.08.2009, Бюл. №8

(76) K.Sydygaliev (KG)

(56) Patent KG №765, cl. C12 G 3/02, A23L 2/00, 2005

(54) **Method of bozo drinks preparation**

(57) Invention concerns the food-processing industry and can be used in manufacturing of low-alcohol drinks. The invention problem is to increase a storage period of the product for sale without its preservation or pasteurization. The task in view decides by the way of bozo drink preparation, including preparation of ugut, mixtures for mash brewing, mash brewing, cooling, ugut addition, mixing and filtering, where filtered half-finished product, bottled in vessels and left for storage is being added with barm for fermentation, as it is required.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве слабоалкогольных напитков из зернового сырья.

Известны следующие способы приготовления напитка бозо: способ, включающий приготовление угута, жареной муки, подготовку пшена, сбраживание его в теплой воде с дрожжами, варку смеси с добавлением жареной муки, охлаждение сусла, добавление угута и дрожжей, перемешивание, сбраживание, процеживание, разлив готового бозо. (Современная киргизская кухня. Сост. гл. ред. КСЭ Ибрагимова С. Ш. – Фрунзе, 1989. – С. 180-181).

Способ, включающий приготовление угута, подготовку пшена, сбраживание его в теплой воде с закваской, варку смеси, охлаждение сусла, добавление угута и закваски, перемешивание,

сбраживание, процеживание и подача готового бозо (с добавлением мёда или отваров растений, подогревом) (Кириева Т.В. Возрождение рецептуры старинного кыргызского напитка // Депонированная рукопись 850, 850а. – Бишкек, 1996).

Способ, включающий приготовление угута, подготовку пшена, добавление муки, перемешивание, варку смеси, охлаждение суслу при непрерывном перемешивании суслу, угута вносимого при температуре 55-65°C, и закваски, вносимой при температуре 30-45°C (Патент КГ №765, кл. C12G 3/02, A23L 2/00, 2005).

Все вышеуказанные способы имеют характерный для всех общих недостаток - непродолжительный срок хранения из-за разлива готового к употреблению напитка бозо, имеющего свойство продолжения брожения и выделения газа при хранении.

Задачей изобретения является увеличение срока хранения реализуемого продукта без применения консервации или пастеризации.

Поставленная задача решается в способе приготовления напитка бозо, включающем приготовление угута, смеси для варки суслу, варку суслу, охлаждение, добавление угута, перемешивание, процеживание, где процеженный полуфабрикат, разлитый в емкости, оставляют на хранение и по мере необходимости добавляют закваску для сбраживания.

Сущность предложенного способа заключается в следующем: предварительно готовят угут из пшеницы. Промытую пшеницу заливают теплой водой при температуре 10-15°C, оставляют для набухания на сутки. Не впитавшуюся воду сливают, а пшеницу заворачивают во влажную ткань и ставят в теплое место на 2-4 суток. После прорастания пшеницу сушат и перемалывают или пропускают через мясорубку.

Готовят крупу для напитка бозо из кукурузы, пшеницы, проса, сечки риса или их смеси. Крупу заливают теплой водой, добавляют закваску, оставляют в теплом месте на 1-2 суток для сбраживания. Сброженную смесь перекладывают в котел с горячей водой и варят до готовности, постоянно помешивая. Котел снимают с огня, охлаждают, периодически помешивая, чтобы не образовалась пленка, в остывшее до температуры 12-18°C сусло добавляют угут и перемешивают. Когда полуфабрикат превращается в жидкую массу, его процеживают и разливают в емкости, оставляют на хранение. Закваску добавляют только перед использованием. После сбраживания напиток бозо готов для употребления.

Пример.

Предварительно готовят угут. Для его изготовления берут небольшое количество пшеницы, заливают теплой водой при температуре 10-15°C, оставляют для набухания на сутки. Не впитавшуюся воду сливают, а пшеницу заворачивают во влажную ткань и ставят в теплое место на 2-4 суток. После прорастания пшеницу сушат и перемалывают или пропускают через мясорубку.

Очищенную крупу заливают теплой водой, добавляют закваску, оставляют в теплом месте на 1-2-е сутки для сбраживания. Сброженную смесь перекладывают в котел с горячей водой и варят до готовности, постоянно помешивая. Охлаждают, периодически помешивая, чтобы не образовалась пленка, в остывшее до температуры 12-18°C сусло добавляют угут и тщательно перемешивают. Добавив в полуфабрикат необходимое количество воды, процеживают и разливают в емкости, оставляют на хранение. Напиток бозо готовится с добавлением в полуфабрикат закваски и сбраживания в течение 7-10 часов в теплом месте.

Формула изобретения

Способ приготовления напитка бозо, включающий приготовление угута, смеси для варки суслу, варку суслу, охлаждение, добавление угута, перемешивание, процеживание, отличающийся тем, что процеженный полуфабрикат, разлитый в емкости, оставляют на хранение и по мере необходимости добавляют закваску для сбраживания.

Составитель описания
Ответственный за выпуск

Усубакунова З.К.
Чекиров А.Ч.