

(19) **KG** (11) **1356** (13) **C1** (46) **31.05.2011**

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

(51) *A23L 2/00* (2011.01)
A23L 1/10 (2011.01)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя

(21) 20100009.1

(22) 25.01.2010

(46) 31.05.2011, Бюл. №5

(76) Сапышева Ж.К. (KG)

(56) Патент KG №184, кл. A23L 2/00, 2/38, 1997

(54) **Способ приготовления безалкогольного тонизирующего напитка**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к производству безалкогольных тонизирующих напитков, распространенных преимущественно на территории Средней Азии.

Задача, решаемая изобретением – получение напитка с консистенцией, приближенной к гомогенной.

Достигается это благодаря изменению обработки крупяной добавки, как одного из основных составляющих напитка. С этой целью муку и крупяную добавку обжаривают, последнюю перед использованием дробят до размеров не более 90 мкм, варят их, остужают и перед процессом заквашивания смесь процеживают, оставляя в смеси 3.5 % – 6,0 % твердой фракции. 1 н. п. ф., 1 пр.

(21) 20100009.1

(22) 25.01.2010

(46) 31.05.2011, Bull. №5

(76) Sapysheva J.K. (KG)

(56) Patent KG №184, cl. A23L 2/00, 2/38, 1997

(54) **Method for preparation of non-alcoholic tonic drink**

(57) The invention relates to the food industry, in particular, to the production of non-alcoholic tonic drinks, distributed mainly in Central Asia region.

Problem, solved by the invention, is to produce drink with the consistency, close to homogeneous.

This is achieved by changing the method of cereals additive processing, as one of the main component of the drink among the others. Flour and cereal additive, for this purpose, are fried, cereal additive is crushed, before the application, until the size of particles are less than 90 micrometers, then they (flour and cereal additive) are boiled, cooled, mixture is filtered, before the process of fermentation, with living 3.5% - 6.0% of solid fraction inside it. 1 independ. claim., 1 example.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к производству безалкогольных тонизирующих напитков, распространенных преимущественно на территории Средней Азии.

(19) **KG** (11) **1356** (13) **C1** (46) **31.05.2011**

Безалкогольные тонизирующие напитки, известные на территории Кыргызстана под названием «Жарма» и «Максым» приготавливались в домашних условиях для личного использования и только в последние десятилетия стали изготавливаться промышленным способом. (Санитарные правила. Изготовление, транспортировка, хранение и реализация кыргызских национальных напитков «Бозо», «Жарма», «Максым» – Бишкек, СанПиН 9-17-2/22, 1993). Как состав, так и технология приготовления этих напитков остаются практически традиционными.

Обжаренные муку и крупу злаков, которые могут быть в виде дробленого зерна одного вида, или в виде многокомпонентного сочетания из ячменя, кукурузы, пшеницы, овса (патент КГ №184, кл. А23L 2/00, 2/38, 1997) кипятят в воде до размягченного состояния, охлаждают до комнатной температуры, добавляют закваску в виде дрожжей, или используя ранее приготовленный напиток, или заквашивают на чистых культурах микроорганизмов, после чего напиток оставляют «бродить» до полной готовности.

Традиционная технология приготовления напитка предусматривает использование крупяной добавки (талкана) относительно крупного помола, вследствие чего напиток может служить не только для утоления жажды, но и голода.

Задачей изобретения является придание напитку принципиально новых вкусовых качеств за счет получения напитка с консистенцией, приближенной к гомогенной.

Поставленная задача достигается благодаря изменению обработки талкана как одного из основных составляющих напитка. С этой целью, талкан перед использованием дробят до размеров не более 90 мкм, а перед процессом заквашивания смесь процеживают, оставляя 3,5 % – 6,0 % твердой фракции от общего веса смеси. Выход за указанные пределы делает напиток более подверженным к расслоению в процессе хранения, что препятствует достижению конечной цели сделать продукт, приближенный к гомогенному состоянию.

Технология приготовления напитка в промышленных условиях заключается в следующем.

Муку и очищенное зерно для приготовления талкана обжаривают в жарочных аппаратах закрытого типа и затем подают в бункера охладителя. Охлаждение зерна производят с помощью вентиляционной установки, после чего зерно шелушат и просеивают в шелушильной машине, очищая от шелухи и горелых частиц. Помол зерна производят на дробильной установке до размера не более 90 мкм, дальнейшее увеличение размера частиц молотой крупы приводит к ускорению процесса осаждения крупяных частиц в напиток на всех последующих технологических этапах производства. Наиболее оптимальный размер молотой крупы – 60-80 мкм. В кипящую воду засыпают муку и крупяную добавку при непрерывном помешивании с помощью электрического миксера и варят до готовности крупяной добавки, примерно в течение полутора часов. Полученный напиток охлаждают до комнатной температуры и через центробежный насос направляют в протирачный аппарат, где с помощью шнеков и сита происходит разделение смеси на две фракции, одна из которых – твердая, является отходом производства и может быть использована для других нужд. Оставшаяся часть – напиток – представляет собой мелкодисперсную смесь воды, муки и растертой крупы, в которой процент сухих веществ составляет 3,5 % – 6,0 % от общего веса напитка, оптимальный показатель 4,0 % – 5,0 %. Контроль содержания сухих веществ в смеси определяют при помощи рефрактометра.

В напиток вводят закваску, начинается процесс брожения, который включает в себя два этапа: сквашивание, за окончанием которого следят по нарастанию кислотности смеси до заданного значения, и «созревание» напитка при более низких температурах. Окончание процесса приготовления напитка определяют по показателям содержания дрожжевых клеток и кислотности готового продукта.

Пример.

Муку и очищенное зерно пшеницы, ячменя, кукурузы обжаривают в жарочном аппарате типа НХ-100 и готовят к помолу. Помол зерна производят на дробильной установке типа ДКМ-5 до размера не более 75 мкм. В смесь муки и крупы добавляют воду и доводят до кипения, готовность определяют по времени варки, продолжительность которой составляет 2 часа. Напиток охлаждают до комнатной температуры и с помощью протирачного аппарата типа Р20Б делят на фракции, с помощью рефрактометра типа ИРФ-454, определяют содержание сухого вещества в смеси, которое составило 4,5 %. Чтобы добиться оптимальной величины содержания сухих веществ, опытным путем определяют диаметр фильтрующих элементов (0,7 мм) и устанавливают их на аппарат. Процесс брожения отслеживают, снимая данные, при помощи электронного термометра. (Окончание процесса брожения контролируют по нарастанию кислотности до значения 30° Т). Кислотность определяют методом титрования.

Формула изобретения

Способ приготовления безалкогольного тонизирующего напитка, заключающийся в том, что обжаренные муку и крупу(ы) злаков кипятят в воде, охлаждают, вводят закваску и подвергают процессу брожения, отличающийся тем, что крупу(ы) злаков предварительно дробят до размера не более 90 мкм, а после кипячения смесь процеживают, оставляя в напитке сухого вещества 3,5 % – 6,0 % от общего веса.

Выпущено отделом подготовки материалов

Государственная служба ИС КР, 720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41; факс: (312) 68 17 03