

(19) **KG** (11) **1390** (13) **C1** (46) **31.10.2011**

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

(51) *A23L 1/105* (2011.01)
A23L 1/317 (2011.01)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя

(21) 20100073.1

(22) 08.06.2010

(46) 31.10.2011, Бюл. №10

(76) Зотов Е.П., Белов Г.В. (KG)

(56) Патент US №5306192, кл. А63Н 33/30, 1994

(54) **Пищевое изделие "БИШБУРГЕР" (БИШКЕКСКИЙ ГАМБУРГЕР)**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно, к изделиям типа фаст-фуд (быстрая еда).

Задачей изобретения является разработка нового, национального, пищевого продукта быстрого приготовления с повышенной биологической ценностью, и увеличение ассортимента изделий типа фаст-фуд.

Поставленная задача решается тем, что в пищевом изделии, содержащем две лепешки с начинкой между ними, причем состоящем из двух жареных во фритюре цельных лепешек или диетических, выпеченных в духовой печи из муки с добавлением 10-20 % дробленых проросших зерен пшеницы двух цельных лепешек, или разрезанной вдоль лепешки толщиной 15-25 мм и диаметром 150-250 мм, прослоенных начинками следующих составов (частей): нарезанный ломтиками или мелко нарубленный чучук с тертым сыром и кетчупом (60:20:10), нарезанный ломтиками или мелко нарубленный казы с чесноком и кетчупом (70:10:20), нарезанный ломтиками или мелко нарубленный карта с кетчупом и зеленью (80:20:10), нарезанный ломтиками быжы с томаты (80:20), нарезанный ломтиками кыйма боор с тертым сыром и майонезом (80:20:10), рубленую мусульманскую, говяжью или куриную колбасы с сыром и томатом (60:20:20), подсолненное сырье с чесноком и красным перцем (60:10:20), сладкий творог, изюм и орехи (80:20:20).

1 н.п. ф., 7 з.п. ф., 4 пр.

(21) 20100073.1

(22) 08.06.2010

(46) 10.31.2011, Bull. №10

(76) Zotov E.P., Belov G.V. (KG)

(56) Patent US №5306192, cl. A63H 33/30, 1994

(54) Food product "BISHBURGER" (Bishkek HAMBURGER)

(57) The invention relates to the food industry, namely, to products such as quick-cooking (fast food).

Problem of the invention is to develop a new, national, quick-cooking foodstuff with high biological value, and increasing range of products such as fast food.

The problem is solved by the fact that in a food product that contains two flat cakes with a filling between them, and it consists, at that, from two whole deep-fried flat cakes, or two diet flat cakes, baked

(19) **KG** (11) **1390** (13) **C1** (46) **31.10.2011**

in the oven, made of flour with the addition of 10-20% crushed germinating wheat grains, or cake cut along with the thickness of 15-25 mm and 150-250 mm in diameter, interplayed with filling of the following compositions (parts): sliced or finely chopped chuchuk (boiled horse gut, filled with horse fat and meat) with grated cheese and ketchup (60:20:10); sliced or finely chopped with kazy (interlaced horse or mutton guts, filled with horse or mutton fat with spices) garlic and ketchup (70:10:20); sliced or finely chopped karta (boiled horse or mutton stomach) with ketchup and greens (80:20:10), sliced tomatoes with byzhy (boiled horse or mutton stomach, filled with rice, horse or mutton blood and liver) (80:20): sliced kyuima boor (boiled horse or mutton liver) with grated cheese and mayonnaise (80:20:10); chopped Mussulmanic beef or chicken sausage with cheese and tomato (60:20:20); salted syozmyo (barm, dry-through to the cheese consistency) with garlic and red pepper (60:10:20); sweet cottage cheese, raisins and nuts (80: 20:20). 1 independ. claim, 7 depend. claims, 4 examples.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно, к изделиям типа фаст-фуд (быстрая еда).

Человечеству давно известно изделие «бутерброд» – хлеб с маслом. Более поздняя его разновидность – сэндвич, то есть бутерброд, накрытый сверху еще одним куском хлеба.

Поскольку ускоренный темп современной жизни и постоянный дефицит времени деловых людей понуждает индустрию питания приспосабливаться к потребностям общества в форме быстрой еды, в последнее время стали популярными сэндвичи типа «хот-дог» – разрезанная вдоль булочка с сосиской внутри, «чизбургер» – с сыром внутри, «гамбургер» – с котлетой внутри.

В качестве прототипа изобретения выбран минисэндвич «Гамбургер», представляющий собой изделие, состоящее из двух лепешек с начинкой между ними, предназначенный в основном для детей (патент US №5306192, кл. А63Н 033/30, 1994).

Недостатком его является ограниченный ассортимент начинок и сложность изготовления, включающая прессовое и другое оборудование. Кроме того, минигамбургер изготавливается на виду у детей, которые, не отрываясь, могут смотреть на длительный процесс его изготовления, чего не скажешь о деловых людях, ограниченных временем для обеда.

Задачей изобретения является разработка нового, национального, пищевого продукта быстрого приготовления с повышенной биологической ценностью, и увеличение ассортимента изделий типа фаст-фуд.

Поставленная задача решается тем, что в пищевом изделии, содержащем две лепешки с начинкой между ними, причем состоящем из двух жареных во фритюре цельных лепешек или диетических, выпеченных в духовой печи из муки с добавлением 10-20 % дробленых проросших зерен пшеницы двух цельных лепешек, или разрезанной вдоль лепешки толщиной 15-25 мм и диаметром 150-250 мм, прослоенных начинками следующих составов (частей): нарезанный ломтиками или мелко нарубленный чучук с тертым сыром и кетчупом (60:20:10), нарезанный ломтиками или мелко нарубленный касы с чесноком и кетчупом (70:10:20), нарезанный ломтиками или мелко нарубленный карта с кетчупом и зеленью (80:20:10), нарезанный ломтиками быззы с томатами (80:20), нарезанный ломтиками кыйма боор с тертым сыром и майонезом (80:20:10), рубленую мусульманскую, говяжью или куриную колбасы с сыром и томатом (60:20:20), подсолненное сырье с чесноком и красным перцем (60:10:20), сладкий творог, изюм и орехи (80:20:20).

Проросшие, трехдневной давности зерна пшеницы накапливают в себе много биологически активных веществ и особенно витамин Е, который является мощным ингибитором свободных радикалов, замедляет старение организма, продлевает жизнь, предотвращает развитие атеросклероза и возникновение раковых клеток и многих других заболеваний (Марголин С.Л. «Радикалы и их влияние на организм человека», Российский химико-технологический университет, 2003).

Технология изготовления «Бишбургера». Зерна пшеницы смачивают водой и помещают в теплое и темное место на два-три дня до достижения длины ростков не более 3 мм. После чего зерна высушивают, дробят и добавляют в тесто. Тесто раскатывают до нужной толщины на доске с бортиками высотой 15-25 мм, протыкают в нескольких местах вилкой для предотвращения вздувания и жарят во фритюре или пекут в духовой печи. Лепешки цельные или разрезанные вдоль, или ломти хлеба, поджаренные в тостере, прослаивают заказанной начинкой и подают в салфетке наподобие хот-дога, гамбургера или на тарелке с ножом и вилкой.

Сущность изобретения состоит в том, что пищевое изделие «Бишбургер» представляет собой новое, не имеющее аналогов оригинальное пищевое изделие с национальным колоритом и с повышенной биологической ценностью благодаря включению в основу изделия проросших зерен пшеницы. Основные компоненты начинок извлечены из небытия, реализованы и приспособ-

лены к современным условиям напоминая о незаслуженно забытых пищевых изделиях далеких предков, приспособленных к условиям кочевой жизни.

Примеры исполнения.

Пример 1. Раскатываем лепешку толщиной 30 мм, испечем или опустим в кипящее масло, или возьмем ломти хлеба такой же толщины. Готовые изделия становятся такими толстыми, что в слое изделия теряется вкус начинки.

Пример 2. Увеличим диаметр лепешки или ломоть хлеба до 300 мм. Такую лепешку или хлеб с начинкой трудно держать в руке и есть, да и содержимое может вывалиться.

Пример 3. Уменьшим размер лепешки или куска хлеба до 80 мм. На такой лепешке трудно разместить начинку-ассорти.

Пример 4. Уменьшим до 5 % или увеличим до 30 % содержание в изделии дробленых зерен проросшей пшеницы. В первом случае биологическая ценность «Бишбургера» теряется, а во втором случае становится экономически невыгодной.

Таким образом, отступление от размеров толщины лепешки или куска хлеба в сторону увеличения или уменьшения от заданных, неприемлемо. Также неприемлемо чрезмерное увеличение и уменьшение диаметра лепешки или куска хлеба и содержание в них проросших зерен пшеницы.

Срок годности начинок, при хранении в холодильнике, не более 10 часов. Преимуществ «Бишкекского гамбургера» перед известными изделиями быстрого приготовления масса и состоят они в том, что «Бишбургер» является новинкой в данной группе пищевых изделий с повышенной биологической ценностью. «Бишбургер», как гласит его название, может стать фирменным пищевым изделием и служить маркой столицы и других городов Кыргызстана. Внедрение «Бишбургера» в пищевую фаст-фуд-промышленность, принимая во внимание большое разнообразие его начинок, существенно расширит ассортимент подобных изделий, особенно учитывая претворение в жизнь традиционных кыргызских знаний. Питание «Бишбургером» сэкономит время деловых людей, гостей столицы, которых он удивит и порадует разнообразием начинок, употребление в пищу «Бишбургера» доставит наслаждение пищей, поскольку он может изготавливаться на любой вкус, а то, что многие начинки Бишбургера, в отличие от пиццы, пирогов или пирожков, не подвергаются термической обработке, повышает его биологические, полезные для организма свойства, поскольку в них сохраняются все витамины и другие термолабильные вещества. Все составные части Бишбургеров природного происхождения, без добавлений усилителей вкуса, консервантов, красителей, загустителей, эмульгаторов и других синтетических веществ, далеко небезвредных для организма.

Быстро и свежеприготовленный «Бишбургер» с золотистой, хрустящей корочкой и начинкой от острой до изысканной или сладкой, особенно желанной детьми, удовлетворит любой вкус, насытит и доставит удовольствие от наслаждения пищей, сэкономит время делового человека, приятно удивит и порадует гостей страны.

Отличие предлагаемого решения от прототипа состоит в том, что упрощается процесс изготовления целевого продукта и намного расширяется ассортимент изделий и, что особенно важно, с повышенной биологической ценностью, экономится время питания предлагаемыми изделиями, а это главный довод, поскольку любая экономия сводится в конечном счете к экономии времени.

Формула изобретения

1. Пищевое изделие, содержащее две лепешки с начинкой между ними, отличающееся тем, что состоит из двух жареных во фритюре цельных лепешек или диетических, выпеченных в духовой печи из муки с добавлением 10-20 % дробленых проросших зерен пшеницы двух цельных лепешек, или разрезанной вдоль лепешки толщиной 15-25 мм и диаметром 150-250 мм, прослоенных начинкой следующего состава (частей): нарезанный ломтиками или мелко нарубленный чучук с тертым сыром и кетчупом (60:20:10).

2. Пищевое изделие по п. 1, отличающееся тем, что содержит начинку следующего состава: нарезанный ломтиками или мелко нарубленный казы с чесноком и кетчупом (70:10:20).

3. Пищевое изделие по п. 1, отличающееся тем, что содержит начинку следующего состава: нарезанный ломтиками или мелко нарубленный карта с кетчупом и зеленью (80:20:10).

4. Пищевое изделие по п. 1, отличающееся тем, что содержит начинку следующего состава: нарезанный ломтиками быжы с томатами (80:20).

5. Пищевое изделие по п. 1, отличающееся тем, что содержит начинку следующего состава: нарезанный ломтиками кыйма боор с тертым сыром и майонезом (80:20:10).

6. Пищевое изделие по п. 1, отличающееся тем, что содержит начинку следующего состава: рубленную мусульманскую, говяжью или куриную колбасы с сыром и томатом (60:20:20).

7. Пищевое изделие по п. 1, отличающееся тем, что содержит начинку следующего состава: подсоленное сырье с чесноком и красным перцем (60:10:20).

8. Пищевое изделие по п. 1, отличающееся тем, что содержит начинку следующего состава: сладкий творог, изюм и орехи (80:20:20).

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