



(19) KG (11) 1469 (13) C1 (46) 30.08.2012

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ  
И ИННОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

## (12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя

---



---

(21) 20110060.1

(22) 02.06.2011

(46) 30.08.2012, Бюл. №8

(76) Конкубаева Н.У. (KG)

(56) Справочник технолога пищеконцентратного и овощесушильного производства под ред. И.В. Гуляева. – М.: Легкая и пищевая промышленность. – 1984. – С. 226-235

(54) "Бадрак" ванильный

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к получению пищевых концентратов.

Задачей изобретения является увеличение ассортимента продуктов, используемых в качестве пищевых концентратов, сухих завтраков с улучшенными органолептическими свойствами.

Поставленная задача решается тем, что в «Бадрак» ванильном, включающем зерна пшеницы, масло растительное, дополнительно содержащем сахарную пудру, ванилин, спирт-ректификат при следующем соотношении компонентов, мас. %:

зерна пшеницы	65-75
масло растительное	9,8-14
сахарная пудра	15-20
ванилин	0,1-0,5
спирт-ректификат	0,1-0,5.

1 н.п. ф.

(21) 20110060.1

(22) 02.06.2011

(46) 30.08.2012, Bull. №8

(76) Konkubaeva N.U. (KG)

(56) Reference book for technologist of food concentrates and vegetable drying production, edited by I.V. Gulyaev. - Moscow: Light and food industries. - 1984. - Pages 226-235

(54) Vanilla "Badrak"

(57) The invention relates to the food industry, namely, to production of food industry concentrates.

Problem of the invention is to increase the range of products that are used as food concentrates, breakfast cereals with the improved organoleptic properties.

The stated problem is solved by the fact that in the vanilla "Badrak", which includes wheat grains, vegetable oil, further comprising the powdered sugar, vanilla, rectified spirit in the following ratio of components, weight, %:

wheat grains	65-75
vegetable oil	9,8-14
powdered sugar	15-20
vanillin	0.1-0.5

(19) KG (11) 1469 (13) C1 (46) 30.08.2012

rectified spirit                  0.1-0.5.  
1 independ. claim.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к получению пищевых концентратов. Полноценное и сбалансированное питание способствует действенной профилактике целого ряда заболеваний, повышению иммунитета в отношении неблагоприятного воздействия окружающей среды, укрепляет способность представителей человеческой популяции к нормальному воспроизведству, полноценному росту и развитию.

В современной экологической ситуации постоянно растет спрос на натуральные продукты питания, которые богаты пищевыми ценными веществами, что стимулирует производителей к увеличению выпуска данных продуктов.

В настоящее время большое распространение получили использование таких продуктов как: «воздушные зерна», «воздушная кукуруза», «воздушная пшеница» – продукты специально обработанные (взорванные) зерна отборного риса, пшеницы, кукурузы, готовые к употреблению.

Эти взорванные зерна кладут в бульоны и в супы вместо гренок. Их также можно добавлять в молоко, в кофе, какао, кисели и т. п. Эти зерна очень легки, приятны на вкус и более полезны, чем обычные рисовые, пшеничные, кукурузные крупы, так как легче усваиваются организмом.

Известны несколько видов воздушных зерен пшеницы:

- «Воздушная пшеница» – состоящая только из пшеничной крупы;
- «Воздушные зерна» – состоящие из зерен пшеницы и сиропа;
- «Воздушные зерна пшеницы соленые» – из зерен пшеницы и соли;

- «Воздушные зерна в карамели» – из зерен пшеницы, кондитерского жира, карамельной массы и лецитина. (Справочник технолога пищеконцентратного и овощесушильного производства / под ред. И.В. Гуляева. – М.: Легкая и пищевая промышленность. – 1984. – С. 226-235).

Недостатками вышеперечисленных пищевых продуктов является наличие в составе большого количества сахара и соли, что нежелательно для потребления некоторым категориям людей, таким, как например, больным сахарным диабетом.

Задачей изобретения является увеличение ассортимента продуктов, используемых в качестве пищевых концентратов, сухих завтраков с улучшенными органолептическими свойствами.

Поставленная задача решается тем, что в «Бадрак» ванильном, включающем зерна пшеницы, масло растительное, дополнительно содержащей сахарную пудру, ванилин, спирт-ректификат при следующем соотношении компонентов, мас. %:

зерна пшеницы	65-75
масло растительное	9,8-14
сахарная пудра	15-20
ванилин	0,1-0,5
спирт-ректификат	0,1-0,5.

Для изготовления предложенного продукта – «Бадрак» ванильный – отбирают специальные стекловидные сорта пшеницы (как например «Асыл»). Воздушные зерна получают общепринятым способом. Для этого используют самую крупную крупу, которая представляет собой целые ядра пшеницы, освобожденные от оболочки и зародыша и отшлифованные. Затем крупу кондиционируют теплой водой до 14,0-14,5 % влажности, выдерживают в специальном бункере в течение 12-14 часов при температуре 35-40°C. Обработанную таким образом пшеничную крупу подвергают теплой обработке, в так называемой «пушке». «Пушка» – это аппарат для получения воздушных зерен, где зерна предварительно подогревают до температуры 220-240°C в течение 15 минут, доводя давление до 1,0-1,2 МПа. Полученные воздушные зерна обогащаются необходимыми вкусовыми добавками.

Пример получения «Бадрак» ванильного.

Очищенную крупу пшеницы обрабатывают вышеперечисленным способом. Полученную воздушную пшеницу обогащают вкусовыми добавками.

Для обогащения берут 728 г воздушных зерен пшеницы, перемешивают с 120 г растительного масла. В 10 г ванилина добавляют 10 г спирта-ректификата, все перемешивают с сахарной пудрой в количестве 150 г и добавляют в воздушные зерна.

#### Формула изобретения

«Бадрак» ванильный, включающий зерна пшеницы, масло растительное, отливающий - ся тем, что дополнительно содержит сахарную пудру, ванилин, спирт-ректификат при следующем соотношении компонентов, мас. %:

зерна пшеницы	65-75
масло растительное	9,8-14
сахарная пудра	15-20
ванилин	0,1-0,5
спирт-ректификат	0,1-0,5.

Выпущено отделом подготовки материалов

---

Государственная служба интеллектуальной собственности и инноваций при Правительстве Кыргызской Республики,  
720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41; факс: (312) 68 17 03