



(19) KG_{(51) A23L7/162} (13) C1 (46) 31.01.2013

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
И ИННОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ
к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя

(19) KG (11) 1517 (13) C1 (46) 31.01.2013

(21) 20110062.1

(22) 06.06.2011

(46) 31.01.2013, Бюл. №1

(71)(73) Общество с ограниченной ответственностью "MAXI sales" ("МАКСИ сэйлс") (KG)

(72) Куттубаева А.Т., Сатарова В. (KG)

(56) Патент RU №2316229, кл. A23L 1/162, 2008

(54) Способ производства лапши быстрого приготовления

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к производству лапши быстрого приготовления.

Задачей изобретения является разработка способа производства лапши быстрого приготовления, сохраняющего вкусовые качества лапши в течение продолжительного времени, упрощение способа производства с использованием натуральных добавок и расширение ассортимента выпускаемой продукции быстрого приготовления.

Поставленная задача решается в способе производства лапши быстрого приготовления, включающем предварительную подготовку компонентов, приготовление солевого раствора с добавками, замешивание теста и его раскатку, нарезку тестового пластина на узкие полосы и продольную нарезку на равные полосы, термическую обработку острый паром и охлаждение, причем замешанное тесто отлеживается в течение 30-60 минут и проходит обминку до раскатки, при этом нарезанные тестовые полосы смазывают растительным маслом, а после охлаждения лапша проходит стабилизацию и вакуум упаковку и нарезанные тестовые полосы дополнительно вытягивают на жгуты до образования тонких длинных нитей до толщины от 0,1 до 0,7 см, в зависимости от ассортимента лапши.

Лапша быстрого приготовления, полученная предложенным способом обладает натуральным вкусом, обеспечивает потребителю при употреблении ощущение настоящей свежеприготовленной «домашней лапши», при этом быстро готовится. 1 н.п. ф., 1 з.п. ф., 3 табл.

(21) 20110062.1

(22) 06.06.2011

(46) 31.01.2013, Bull. №1

(71) (73) Limited Liability Company "MAXI sales" ("MAXI seyls") (KG)

(72) Kuttubaeva A.T., Satarova B. (KG)

(56) Patent RU №2316229, cl. A23L 1/162, 2008

(54) Method for the instant noodles production

(57) The invention relates to the food industry, in particular, to the production of instant noodles.

Problem of the invention is to provide a method for instant noodles production, which allows preserving the noodle's taste for a long time, the simplification of the production method with introduction of natural supplements, and diversification of the produced fast food products.

The stated problem is solved in the process of instant noodles production, including components preconditioning, preparation of salt solution with additives, dough kneading and its rolling out, cutting of a layer of dough for narrow strips and its lengthways cutting into equal strips, heat treatment with a direct steam and further cooling, and the kneaded dough, at that, rested up for 30-60 minutes and went through punching before its rolling up; thus sliced dough strips are smeared with oil, and, after cooling, noodles undergo the stabilizing and vacuum packaging and the sliced dough strips are additionally pulled on the wisps till forming of long, thin strands of 0.1 to 0.7 cm thickness, depending on the assortment of noodles.

Instant noodles, produced by the proposed method has a natural flavor, providing the consumer with a true taste of freshly prepared "homemade noodles" when cooking, while it's left quickly prepared. 1 independ. claim, 1 depend. claim, 3 tables.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к производству лапши быстрого приготовления.

Известен способ приготовления лапши для лагмана, при котором замешивают пресное не очень крутое тесто и выдерживают два часа для набухания под влажным полотенцем, затем разделяют на колбасики, обильно смазывают растительным маслом и вытягивают лапшу нужной толщины, далее отваривают лапшу в кипящей подсоленной воде в течение 5 минут, промывают холодной водой, смазывают растительным маслом и порцинируют. (Киргизская кухня: Сб. рецептур. / сост. Т. Борубаев. – Фрунзе: Кыргызстан. – 1982. – С. 86-87).

Недостатком способа является то, что сроки хранения готовой лапши незначительны - около 18 часов и вследствие этого необходимо приготовление лапши непосредственно перед подачей блюда.

Известен способ производства лапши яичной для производства продукта быстрого приготовления «Бизнес меню» характеризующийся тем, что компоненты предварительно подготавливают к производству и взвешивают, яичный порошок смешивают с равным количеством теплой воды до сметанообразной консистенции, смесь выливают в бак, отдельно смешивают добавки - соль, сахарный песок, глутамат натрия, натриевая соль карбоксиметилцеллюлозы, чесночный порошок, тартразин и растворяют их в воде при тщательном перемешивании. Далее замешивают тесто - для этого в тестомеситель при помощи дозаторов подают муку пшеничную и воду, затем туда добавляют подготовленную сметанообразную эмульсию яичного порошка и смесь добавок, замешанное тесто из тестомесителя подают на черновые вальцы, где предусмотрена пятиступенчатая раскатка теста. На выходе из последнего вальца пласт теста разрезают на узкие полосы ножами продольной нарезки. За счет разности линейных скоростей вращения ножей и ленты транспортера обеспечивается непрерывная продольная нарезка тестового пласта на равные полосы волнообразной формы с одновременным их разделением, далее тестовые полосы подают на сетчатый транспортер пропарочной камеры, на выходе из пропарочной камеры тестовые полосы охлаждают и подсушивают потоками воздуха, а затем их разрезают на равномерные порции и при помощи автоматической подачи сжатого воздуха придают тестовым полосам форму металлических лотков, на которые их потом укладывают, и проводят процесс обжарки в пальмовом масле, полученную обжаренную яичную лапшу подают на конвейер, где охлаждают воздухом и одновременно удаляют излишки масла (патент RU №2316229, кл. A23L 1/162, 2008).

Недостатком данного способа является то, что процесс производства является сложным и многоступенчатым, а также в приготовленной по такой технологии лапше присутствуют канцерогены, которые образуются при обжарке порций теста и нежелательные химические элементы, содержащиеся в сложном составе добавки.

Задачей изобретения является разработка способа производства лапши быстрого приготовления с сохранением вкусовых качеств лапши в течение продолжительного времени и упрощение способа производства с использованием натуральных добавок и расширение ассортимента выпускаемой продукции быстрого приготовления.

Поставленная задача решается в способе производства лапши быстрого приготовления, включающем предварительную подготовку компонентов, приготовление солевого раствора с добавками, замешивание теста и его раскатку, нарезку тестового пласта на узкие полосы и продольную нарезку на равные полосы, термическую обработку острым паром и охлаждение, причем замешанное тесто отлеживается в течение 30-60 минут и проходит обминку до раскатки, при этом нарезанные тестовые полосы смазывают растительным маслом, а после охлаждения лапша проходит стабилизацию и вакуум упаковку и нарезанные тестовые полосы дополнительно вытягивают на жгуты до образования тонких длинных нитей до толщины от 0,1 до 0,7 см, в зависимости от ассортимента лапши.

Технологический процесс производства лапши быстрого приготовления включает в себя следующие стадии: подготовка сырья к производству, приготовление солевого раствора с добавками, приготовление теста, отлежка, обминка, раскатывание и нарезка теста, термическая обработка, охлаждение и стабилизация лапши, фасовка в вакуум упаковку.

В зависимости от ассортимента лапши быстрого приготовления тестовые полосы дополнительно вытягивают на жгуты до образования тонких длинных нитей до толщины от 0,1 до 0,7 см.

Все сырье по рецептуре освобождают от тары и упаковки и взвешивают на электронных весах. При производстве лапши используют пшеничную муку. Пшеничная мука должна отвечать ГОСТ 26574 и КМС 918:2004.

Подготовка муки к производству заключается в просеивании и взвешивании. Просеивание проводят для отделения случайных примесей, для этого применяют мукопросеиватели. Для взвешивания муки применяют электронные весы. Отдельно готовят солевой раствор и добавки, для этого соль тщательно растворяют в воде при перемешивании, при комнатной температуре (около 20 минут) и добавляют добавки.

Смешивание всех ингредиентов называется замесом теста и осуществляется в тестомесителях. Замешивают тесто предпочтительно в течение 15-20 минут. Все компоненты для приготовления лапши вводят согласно разработанной рецептуре. Продолжительность замеса теста может ме-

няться в зависимости от температуры сырья, свойств муки, интенсивности смещивания и других факторов.

В случае необходимости предусматривается добавление возвратного продукта (обрзеков теста) до 5 % к массе муки.

Замешанное тесто из тестомесильной машины подается на рабочий стол для отлежки, продолжительность которой составляет 30-60 мин. Для придания тесту эластичности тесто проходит неоднократную обминку и затем подают на раскаточную машину, для придания тесту необходимой толщины, тесто раскатывают с помощью одной пары вальцов, на выходе из которых пласт теста нарезают ножами продольной нарезки и происходит одновременное разделение их на равные полосы с помощью других ножей.

Нарезанные тестовые полосы смазываются растительным маслом и проходят формовку. В зависимости от ассортимента лапши тестовые полосы дополнительно вытягивают на жгуты до образования тонких длинных нитей до толщины от 0,1 до 0,7 см., далее изделия укладывают на лотки тележки пропарочной камеры. В пропарочной камере тестовые заготовки проходят термическую обработку острый паром в течение 5-25 минут при температуре 95-100 °С в зависимости от ассортимента. Затем изделия охлаждают в охладителе и стабилизируют в течении 10 минут, с целью перераспределения влаги во внутренних и внешних слоях изделий. После, изделия отправляют на фасовку и вакуум упаковку.

В таблице 1 приведена пищевая ценность изготовленной лапши быстрого приготовления из расчета на 100 гр. продукта.

Таблица 1

Показатели	В 100 г. продукта
Белки, г.	10,5
Жиры, г.	3,0
Углеводы, г.	70,8
Энергетическая ценность, ккал	385

В таблице 2 приведены органолептические показатели лапши быстрого приготовления.

Таблица 2

Наименование показателей	
Цвет	Однотонный, серовато-белый с кремовым или желтоватым оттенком, соответствующий сорту муки, без следов непромеса
Запах	Свойственный тестовым полуфабрикатам лапши быстрого приготовления, без запаха или с легким запахом растительного масла
Вкус	Свойственный тестовым полуфабрикатам лапши быстрого приготовления, с легким привкусом растительного масла
Свежесть	Свежая, не слежавшаяся, после вскрытия вакуумной упаковки не имеет посторонних запахов
Форма	В виде длинных нитей лапши, полосок лапши прямоугольной и квадратной формы
Поверхность	Гладкая, допускается незначительная шероховатость
Состояние изделий после варки	При варке не теряет форму, не склеивается

в течение 2-3 минут	между собой, комья не образуются
---------------------	----------------------------------

Из таблицы 2 видно, что изготовленная предлагаемым способом лапша быстрого приготовления обладает свойствами свежеприготовленной «домашней лапши», проста в применении, а также быстро готовится.

В таблице 3 приведены физико-химические показатели лапши быстрого приготовления.

Таблица 3

Наименование показателей	
Влажность, %, не более	44,0
Общая (титруемая) кислотность, град., не более	3,0
Массовая доля деформированных изделий в одной фасованной упаковке, %, не более	1,0
Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более	3,0 При величине отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем измерении
Массовая доля жира, %, в интервале	3,0-5,0
Содержание поваренной соли (NaCl), %, в интервале	0,5-1,5
Показатель окислительной порчи: перекисное число, моль активного кислорода/кг жира, не более	1-1,5

Из таблицы 3 видно, что данный способ предусматривает приготовление лапши с влажностью 40-44 % и кислотностью 3,0 град., максимально обладающей свойствами «живого» (не высушенного) свежеприготовленного теста (лапши) со значительным сроком хранения при заданных параметрах.

Предлагаемый способ производства лапши быстрого приготовления позволяет расширить ассортимент продуктов быстрого приготовления для блюд национальной кухни, в частности, как «Гульчетай», все виды лагмана, «кашлям-фу», «кесме», «домашней лапши», мясных и овощных рулетов и др.

При этом способе производства лапши обеспечивается высокое качество продукции, лапша обладает натуральном вкусом, обеспечивает потребителю при употреблении ощущение настоящей свежеприготовленной «домашней лапши», при этом быстро готовится.

Формула изобретения

1. Способ производства лапши быстрого приготовления, включающий предварительную подготовку компонентов, приготовление солевого раствора с добавками, замешивание теста и его раскатку, нарезку тестового пластина на узкие полосы и продольную нарезку на равные полосы, термическую обработку острый паром и охлаждение, отличающийся тем, что замешанное тесто отлеживается в течение 30-60 минут и проходит обминку до раскатки, при этом нарезанные тестовые полосы смазывают растительным маслом, после охлаждения лапша проходит стабилизацию и вакуум упаковку.

2. Способ производства лапши быстрого приготовления по п. 1, отличающийся тем, что нарезанные тестовые полосы дополнительно тянутся на жгуты до образования тонких длинных нитей до толщины от 0,1 до 0,7 см, в зависимости от ассортимента лапши.

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