



(19) KG⁽¹¹⁾ 1554⁽¹³⁾ C1⁽⁴⁶⁾
(51) A23C 15/12 (2013.01) 31.07.2013

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
И ИННОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя

(19) KG (11) 1554 (13) C1 (46) 31.07.2013

- (21) 20120050.1
 (22) 16.05.2012
 (46) 31.07.2013, Бюл. №7
 (71)(73) Саалыбаева Н.Ж. (KG)
 (72) Саалыбаева Н.Ж., Коджегулова Д.А. (KG)
 (56) Киргизская кухня / сост. Т. Борубаев – Фрунзе: Кыргызстан, 1982. – С. 116
 (54) **Кошкон-май**
 (57) Изобретение относится к пищевой промышленности.

Задачей изобретения является расширение ассортимента пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Поставленная задача решается разработкой пищевого продукта «Кошкон-май», который содержит топленое масло, мед, где дополнительно включены злаки овса, проса и пшеницы, измельченный грецкий орех при следующем соотношении компонентов, мас. %:

овес	17-25
пшеница	10-17
просо	10-17
топленое масло	10-13
мед	20-27
грецкий орех	10-
	15,

при этом смесь злаков содержит 10 % пророщенного зерна от общего количества смеси злаков и вместо топленого масла может содержать чойбогө или сливки. 1 н.п.ф., 2 з.п.ф., 3 пр.

- (21) 20120050.1
 (22) 16.05.2012
 (46) 31.07.2013, Bul. №7
 (71)(73) Saalybaeva N.J. (KG)
 (72) Saalybaeva N.J., Kodjegulova D.A. (KG)
 (56) The Kyrgyz kitchen / compiled by T. Borubaev - Frunze, Kyrgyzstan, 1982. - P. 116
 (54) **Koshkon-Mai**
 (57) The invention relates to the food industry.

Problem of the invention is to expand the range of foods with high nutritional and biological value.

The problem is solved in development of the food product "Koshkon-Mai", which contains the melted butter, honey, where additionally included cereals of oats, millet, and wheat, crushed walnuts in the following ratio of components, weight %:

oats	17-25
wheat	10-17
millet	10-17
melted butter	10-13
honey	20-27
walnut	10-15,

cereals mixture, at that, contains 10% of germinated grains of the total content of grains, and can contain choybogo or cream instead of melted butter. 1 independ.claim, 2 depend.claims, 3 examples.

Изобретение относится к пищевой промышленности.

Известен пищевой продукт Кама, который приготовлен из предварительно обжаренных и смолотых семян ржи, овса, ячменя, гороха, черных бобов, взятых в равных долях. Кама как продукт характерен только для эстонской кухни. Это один из древнейших эстонских пищевых продуктов, не потерявший популярности и ныне. Кама выпускается пищевой промышленностью Эстонии, входит в состав ряда блюд. Но наиболее частое и традиционное применение Камы - это ее механическое смешивание со свежим молоком или простоквашей, сливками в кашицу - камакёрт, которая при подслащивании медом служит сладким блюдом, а при подсаливании играет роль закуски. При иной пропорции камы с молочными продуктами из нее делают бабашки размешром с клецки, которые едят сырьми (Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. - М.: Центрополиграф, 2004. - С. 273, 286).

Наиболее близким прототипом является кошкон-май, где готовое топленое масло необходимо растопить, добавить мед и по-мешать до получения однородной массы. Снять с огня и остудить (Киргизская кухня / сост. Т. Борубаев - Фрунзе: Кыргызстан, 1982. - С. 116).

Недостатком предложенного способа получения кошкон-май является то, что в его составе много продуктов животного происхождения и данный пищевой продукт низкой биологической ценности.

Задачей изобретения является расширение ассортимента пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценностью.

Поставленная задача решается разработкой пищевого продукта «Кошкон-май», который содержит топленое масло, мед, где дополнительно включены злаки овса, просо и пшеницы, измельченный грецкий орех при следующем соотношении компонентов, мас. %:

овес	17-25
пшеница	10-17
просо	10-17
топленое масло	10-13
мед	20-27
грецкий орех	10-15,

при этом смесь злаков содержит 10 % пророщенного зерна от общего количества смеси злаков и вместо топленого масла может содержать чёбөгө или сливки.

Сущность изобретения состоит в том, что готовят «Кошкон-май» следующим образом: топленое масло или чёбөгө подогревают до 65-70°C и добавляют смесь злаковых культур, содержащий в своем составе пророщенные зерна пшеницы, можно их предварительно пропарить, мед подогревают, орех грецкий измельчают и все это перемешивают, придают определенную форму и пакуют в герметичную тару.

Примеры получения предложенного продукта "Кошкон-май" показаны на следующих примерах:

Пример 1.

Смесь злаковых культур измельчают от 710 до 250 микрон: овес - 0,4 кг, просо - 0,3 кг, пшеница - 0,3 кг (из них 0,1 кг пророщенное зерно). Топленое масло 0,25 кг и мед - 0,50 кг подогревают до 65-70°C, орех грецкий 0,25 кг измельчают и все перемешивают. Полученный пищевой продукт светло-коричневого цвета с характерным приятным запахом. Его пакуют в герметическую упаковку.

Пример 2.

Смесь злаковых культур: овес - 0,32 кг, просо - 0,24 кг, пшеница - 0,24 кг (из них 0,1 кг пророщенное зерно), измельченный от 710 до 250 микрон. Топленое масло 0,25 кг и мед - 0,50 кг подогревают до 65-70°C, орех грецкий 0,25 кг измельчают и все перемешивают.

Пример 3.

Смесь злаковых культур измельчают от 710 до 250 микрон: овес - 0,4 кг, просо - 0,3 кг, пшеница - 0,3 кг (из них 0,1 кг пророщенное зерно). Чёбөгө или сливки - 0,5 кг и мед - 0,50 кг подогревают до 65-70°C, орех грецкий 0,25 кг измельчают и все перемешивают.

Формула изобретения

1. Кошкон-май, содержащий топленое масло, мед, отличающийся тем, что дополнительно содержит злаки овса, проса и пшеницы, измельченный грецкий орех при следующем соотношении компонентов, мас. %:

овес	17-25
пшеница	10-17
просо	10-17
топленое масло	10-13
мед	20-27
грецкий орех	10-15.

2. Кошкон-май по п. 1, отличающийся тем, что содержит 10 % пророщенного зерна от общего количества смеси злаков.

3. Кошкон-май по п. 1, отличающийся тем, что вместо топленого масла может содержать чәбөгө или сливки.

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