



(19) KG (11) 1578 (13) C1 (46)
(51) A23L 1/31 (2013.01) 31.10.2013
A23L 3/005 (2013.01)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
И ИННОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

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

(19) KG (11) 1578 (13) C1 (46) 31.10.2013

(21) 20120065.1

(22) 09.07.2012

(46) 31.10.2013. Бюл. № 10

(76) Саалыбаева Н. Ж., Кожобекова К. К., Коджегулова Д. А. (KG)

(56) Патент RU № 2380987, кл. A23L 1/39, A23L 3/00, 2010

(54) Способ производства мясного продукта "Беш-бармак" быстрого приготовления

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности.

Задачей изобретения является разработка способа получения мясного продукта быстрого приготовления без использования синтетических ароматизаторов и расширение ассортимента мясных продуктов.

Поставленная задача решается в способе производства мясного продукта «Беш-бармак» быстрого приготовления, включающем измельчение мяса и очищенного лука, где измельченное мясо и лапшу после термообработки и измельченный лук подвергают сушке, при следующем соотношении компонентов, (мас. %):

Лапша	70-80
Мясо	20-25
Овощи и специи	3-5.

1 н. п. ф., 2 пр.

(21) 20120065.1

(22) 09.07.2012

(46) 31.10.2013, Bull. number 10

(76) Saalybaeva N.J., Kojobekova K.K., Kodzhegulova D.A. (KG)

(56) Patent RU №2380987, cl. A23L 1/39, A23L 3/00, 2010

(54) Method of producing the fast food meat product "Besh-Barmak"

(57) The invention relates to the food industry.

Problem of the invention is to develop a method for producing a fast food meat product without using the synthetic flavorings and expanding the range of meat products.

The problem is solved in the method of producing the fast food meat product "Besh-Barmak", which includes meat grinding and onions peeling, where ground meat and noodles after heat treatment and chopped onion are subjected to drying at the following component ratio (weight, %):

noodles	70-80
meat	20-25
Vegetables and spices	3-5.

1 independ.claim, 2 examples.

Изобретение относится к пищевой промышленности.

Известен способ приготовления «Беш-бармак» (Борубаев Т. Киргизская кухня. - Фрунзе: Кыргызстан, 1982. - С. 58-61), где мясо варят крупными кусками в небольшом количестве воды, добавляя соль и красный перец до готовности, затем вынимают и мелко шинкуют. Пресное тесто тонко раскатывают и нарезают в виде лапши, которую отваривают в бульоне и откладывают на дуршлаг. Лапшу соединяют с нарезанным мясом и припущенными луком, который нарезан кольцами.

Данный способ приготовления, несмотря на достаточно хорошие вкусовые качества изготавливаемого продукта, малопригоден для промышленного использования ввиду большой трудоемкости и не обеспечения возможности длительного хранения изготавливаемого продукта.

Наиболее близким является способ производства консервированного супа горохового с копченостями быстрого приготовления, в процессе которого осуществляют подготовку мясных и растительных компонентов, включающую измельчение говядины и копченостей, очистку, шинковку и бланшировку картофеля, очистку и бланшировку гороха, замачивание и измельчение сушеных и жареного репчатого лука и моркови, смешивание указанных компонентов с добавлением картофельных хлопьев и воды, фасовку полученной смеси в пакеты из многослойной полимерной металлизированной пленки. В консервированный продукт перед его употреблением добавляют по вкусу специи, пряности и ароматизаторы, предварительно расфасованные во влагостойкий пакет, приложенный к пакету с консервированным продуктом (Патент RU № 2380987, кл. A23L 1/39, A23L 3/00, 2010).

Недостатком способа является использование синтетических ароматизаторов и копченостей.

Задачей изобретения является разработка способа получения мясного продукта быстрого приготовления без использования синтетических ароматизаторов и расширение ассортимента мясных продуктов.

Поставленная задача решается в способе производства мясного продукта «Беш-бармак» быстрого приготовления, включающем измельчение мяса и очищенного лука, где измельченное мясо и лапшу после термообработки и измельченный лук подвергают сушке, при следующем соотношении компонентов, (мас. %):

Лапша	70-80
Мясо	20-25
Овощи и специи	3-5.

Способ осуществляют следующим образом.

Лапшу готовят обычным способом, т. е. замешивают тесто, дают отстояться, раскатывают и нарезают тонкими полосками. Отваривают лапшу и мясо. Лапшу, мясо после варки, или термообработки, подвергают сушке. Лук после очистки и измельчения подвергают сушке. Далее готовые продукты фасуют в пакеты.

Для сушки используют оборудование АО «ZeoDry+Plus», где в процессе высушивания используют абсорбирующие свойства зеолита для дегидратации продукта, помещенного в бак, а положение коробки с зеолитом ему также позволяет реагировать как молекулярное сито, которое образует ловушку для летучих веществ в образованном пространстве между продуктом и коробкой, содержащей зеолит. Во время всего процесса дегидратации, летучие вещества конденсируются естественным путем на продукте простым воздействием холодной поверхности. Поглощающие свойства зеолита уже широко применяют в промышленности в сфере дегидратации, так как они позволяют очень мягкую сушку при температуре окружающей среды.

Примеры получения предложенного мясного продукта.

Пример № 1.

Промытый, очищенный и измельченный лук в количестве 5 г сушат в аппарате АО «ZeoDry+Plus». Подготовленную лапшу 80 г и мясо 20 г после термообработки, т. е. варки, высушивают в аппарате АО «ZeoDry+Plus». Далее, измельченный сушеный лук и черный перец 0,5 г с приготовленными продуктами пакуют в вакуум-упаковки.

Пример № 2.

Способ осуществляют по примеру №1 с той лишь разницей, что используют мясо сушеное разного вида: говядину, баранину, конину, птицу, яка и сушеные зелень и овощи (морковь, помидор, укроп, петрушку и т. д.).

Преимуществами высушивания продуктов данной сушкой являются сохранение структуры, сохранение активных компонентов, таких как витамины и антиоксиданты. Экологическим аспектом является отсутствие хладообразующих жидкостей (таких как фреон или флюохлоридных газов), единственным отходом является водяной пар. Также основным преимуществом является выпуск указанных продуктов в промышленном масштабе.

Формула изобретения

Способ производства мясного продукта быстрого приготовления, включающий измельчение мяса и очищенного лука, отличающийся тем, что измельченное мясо и лапшу после термообработки и измельченный лук подвергают сушке, при следующем соотношении компонентов, (мас. %):

Лапша	70-80
Мясо	20-25
Овощи и специи	3-5.

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