



(19) KG (11) 1961 (13) C1  
(51) A01D 45/04 (2017.01)  
A01F 1/00 (2017.01)

## ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ И ИНОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

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

(21) 20160039.1

(22) 13.05.2016

(46) 30.06.2017. Бюл. № 6

(71) Инновационный центр фитотехнологий Национальной академии наук Кыргызской Республики (KG)

(72) Турдумамбетов К.; Смаилов Э. А.; Смаилова Х. Э.; Самиев Ж. Т.; Акматов А. О.; Кааршова А. А.; Шалпыков К. Т. (KG)

(73) Инновационный центр фитотехнологий Национальной академии наук Кыргызской Республики (KG)

(56) Доненко А. П., Короткова Т. Г., Мелехина О. И., Пашиян Л. А. Технологические стадии процесса переработки риса-сырца на ООО «Южная рисовая компания» // Научные труды КубГТУ. - 2015 г. - № 4. - С. 1-10

#### (54) Способ получения высококачественного узгенского риса

(57) Изобретение относится к способу получения высококачественного узгенского риса для пищевой промышленности.

Задача предлагаемого изобретения - сохранение качества зерна, сохранение полезных витаминов и питательности риса, т. е. получение высококачественного узгенского риса.

Поставленная задача решается в способе получения высококачественного узгенского риса, включающем скашивание, перевязывание, укладывание снопов риса, где снопы риса выдерживают 4, 7 и 10 дней до обмолачивания.

1 н. п. ф., 4 пр., 1 табл.

#### Изобретение относится к сельскому хозяйству, в частности к получению высококачественного узгенского риса.

Известно, что состав риса зависит от сорта и окружающей среды. Сбор риса производили отделением шелухи и получали три вида риса: шелущенный, шлифованный без пропарки и шлифованный с пропариванием. (Рис и его качество: перевод с англ. / Под ред. Бардышева Г. М., Емельяновой Н. А. - М., 1976. - С. 16; 10-11).

Недостатком известного метода является низкая производительность и низкая калорийность риса.

Наиболее близким к предложенному изобретению является получение риса, где рис-сырец проходит следующие стадии переработки: очистку зерен от примесей, сортирование по крупности, шелущение (отделение оболочек), обработку ядра и т. д. (Доненко А. П., Короткова Т. Г., Мелехина О. И., Пашиян Л. А. Технологические стадии процесса переработки риса-сырца на ООО «Южная рисовая компания» // Научные труды КубГТУ. - 2015 г. - № 4. - С. 1-10). Полученный рис имеет калорийность: углеводы - 62,3 г, пищевые волокна - 9,7 г, жиры - 2,6 г, белки - 7,5 г.

Известно, что 1 г жиров содержит 9 ккал, 1 г углеводов - 4 ккал и 1 г белков - 4 ккал. (Калорийность. Рис продовольственный. - ДeLi принт, 2007. - 276 с.).

Недостатком данного способа является применение механического отделения зерен риса от кожуры. При этом удаляется наиболее питательный и ценный алеиновый слой риса, который располагается непосредственно под кожурой.

Задача предлагаемого изобретения - сохранение качества зерна, сохранение полезных витаминов и питательности риса, т. е. получение высококачественного узгенского риса.

Поставленная задача решается в способе получения высококачественного узгенского риса, включающем скашивание, перевязывание, укладывание снопов риса, где снопы риса выдерживают 4, 7 и 10 дней до обмолачивания.

Сущность предлагаемого способа заключается в том, что после созревания кусты узгенского риса скашивают, перевязывают в снопы и транспортируют на площадки для последующей обработки, где снопы укладывают в скирды округленной формы колосьями во внутрь. Узгенский рис получают 3х оттенков - цветов из одного сорта, от белого до темно-красного. Если доставленные с поля снопы сразу обмолачивают, тогда получают чисто белый рис. Если снопы с рисом находятся в скирде четыре дня и производить обмолот на комбайне, то получается белый рис с оттенком бежевого цвета.

Для получения полу-красно-бурового цвета риса, доставленные с поля снопы с рисом находятся в скирде до семи дней. А вид красно-бурового цвета получают, когда доставленные с поля снопы с рисом находятся в скирде 10-12 дней, при этом изменяется химический состав узгенского риса.

Внутреннее изменение химического состава риса зависит от технологии подготочки к обмолоту зерен риса, чем дольше снопы находятся в скирдах до обмолота, тем больше содержание в них полисахаридов, золы и особенно резко увеличивается содержание пектиновых веществ и гемицеллюлоз, а так же увеличивается калорийность и питательность.

После выдержки в скирдах рис (шалы) сушат в естественных условиях на солнце или в тени, важное значение при этом имеет частое перемешивание или сушка с вентилированием, что дает при обработке шалы на зерно меньше поломок. При хорошей сушке после получения чистого риса мелочь составляет до 5 %, а если сушка проведена неравномерно - до 20 %.

#### Пример 1.

Снопы обмолачивают сразу, цвет зерен получается белым. Содержание: белки - 7,9 г, жиры - 2,7 г, углеводы - 73,0 г, зола - 4,1 г, пищевые волокна - 9,6 г (табл. 1).

#### Пример 2.

Снопы обмолачивают после выдержки в скирдах в течении 4 дней и получают белый рис с оттенком бежевого цвета. Содержание белков - 8,1 г, жиров - 2,8 г, углеводов - 80,0 г, золы - 4,3 г, пищевых волокон - 9,9 г (табл. 1).

#### Пример 3.

Снопы обмолачивают после выдержки в скирдах в течении 7 дней и получают зерна полу-красно-бурового цвета (сорт зарча). Содержание белков - 8,7 г, жиров - 2,9 г, углеводов - 83,2 г, золы - 4,3 г, пищевых волокон - 10,3 г (табл. 1).

#### Пример 4.

Снопы обмолачивают после выдержки в скирдах в течении 10 дней и получают зерна красно-бурового цвета (сорт - даста). Содержание белков - 9,1 г, жиров - 2,9 г, углеводов - 87,3 г, золы - 4,4 г, пищевых волокон - 12,4 г (табл. 1).

Узгенский рис Продажный рис Обмолачиваются сразу после сбора (белый) Снопы, выдержаные 4 дня (бежевый) Снопы, выдержаные 7 дней (полу-красно-буровый) Снопы, выдержаные 10 дней (красно-буровый)	Белки в г 7,5	Жиры в г 2,6	Углеводы в г 62,3	Зола в г -	Пищевые волокна в г 9,7
	7,9	2,7	73,0	4,1	9,6
	8,1	2,8	80,0	4,3	9,9
	8,7	2,9	83,2	4,3	10,3
	9,1	2,9	87,3	4,4	12,4

#### Формула изобретения

Способ получения высококачественного узгенского риса, включающего скашивание, перевязывание, укладывание снопов риса, отличающийся тем, что снопы риса выдерживают 4, 7 и 10 дней до обмолачивания.

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