



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

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ И
ИННОВАЦИЙ 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., Пашинян 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: шелушенный, 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, шелушение (отделение оболочек), обработку ядра и т. д. (Доненко А. П., Короткова Т. Г., Мелехина О. И., Пашинян 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. - ДеЛи 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 производят обмолот на комбайне, то получается белый рис с оттенком бежевого цвета.

Для получения полу-красно-бурого цвета риса, доставленные с поля снопы с рисом находятся в скирде до семи дней. А вид красно-бурого 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 подготовки 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 не-равномерно - 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-бурого 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-бурого 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	Белки в г	Жиры в г	Углеводы в г	Зола в г	Пищевые волокна в г
Продажный рис	7,5	2,6	62,3	-	9,7
Обмолачивают сразу после сбора (белый)	7,9	2,7	73,0	4,1	9,6
Снопы, выдержанные 4 дня (бежевый)	8,1	2,8	80,0	4,3	9,9
Снопы, выдержанные 7 дней (полу-красно-бурый)	8,7	2,9	83,2	4,3	10,3
Снопы, выдержанные 10 дней (красно-бурый)	9,1	2,9	87,3	4,4	12,4

Формула изобретения

Способ получения высококачественного узгенского риса, включающего скашивание, пере-
вязывание, укладывание снопов риса, о т л и ч а ю щ и й с я 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