



(19) KG (11) 2001 (13) C1
(51) A23L 2/00 (2017.01)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ И
ИНОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

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

(21) 20160033.1

(22) 26.04.2016

(46) 30.12.2017. Бюл. № 12

(71) Чериков С. Т.; Тойматов С. Ш.; Молдоташов Б. С.; Черикова Д. С.; Чалабаев А. (KG)

(72) Чериков С. Т.; Тойматов С. Ш.; Молдоташов Б. С.; Черикова Д. С.; Чалабаев А. (KG); Джо Джонг Вон (KR)

(73) Чериков С. Т.; Тойматов С. Ш.; Молдоташов Б. С.; Черикова Д. С.; Чалабаев А. (KG)

(56) Гул азық <http://culture.akipress.org/news:8381>

(54) Гул азық

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при изготовлении комбинированного пищевого сухого пайка долгого хранения быстрого приготовления.

Задачей настоящего изобретения является увеличение ассортимента пищевых продуктов быстрого приготовления и улучшение их состава, а также снижение как энергетических затрат, так и затрат времени при её изготовлении.

Поставленная задача решается получением пищевого продукта Гул азық, быстрого приготовления, включающем вареное, сущеное, измельченное мясо говядины или конины, курут, талкан, где дополнительно содержит женьшень, какао-масло и животный жир, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

вареное, сущеное и измельченное мясо говядины или конины	55-58
курут	8-10
талкан	18-20
женьшень	4-5
какао-масло	3-5
козий жир	остальн ое.

1 н. п. ф., 1 пр., 1 рис.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при изготовлении комбинированного пищевого сухого пайка долгого хранения быстрого приготовления.

Известна смесь для пищевого продукта быстрого приготовления из сырья животного происхождения, содержащее бескостное мясо любой сортности разных видов домашнего скота, кроликов, домашней птицы, рыбы, белковых морепродуктов, а также из смеси, включая нестандартное по питательности сырье, представляющий собой сваренный или подвергнутый тепловой обработке, дробленый, формованный и высушенный продукт с мелкодисперсной, гигроскопичной, влагопроводящей и пористой структурой, содержащий вкусовые, структурообразующие и связующие компоненты, а также продукт содержит влагопроводящие компоненты или/и на продукт воздействуют механическим путем при формовке для создания дополнительных влагопроводящих капиллярных каналов, при этом продукт готов к употреблению при добавлении к нему кипящей жид-

кости, например воды, молока, бульона. Пищевой продукт в качестве связующих компонентов содержит, например, соевый концентрат, продукты переработки злаковых культур.

После тепловой обработки или варки исходного сырья оно подвергается измельчению с целью получения дробленного мяса с мелкодисперсной структурой. В дробленное мясо вводят структурообразующие и влагопроводящие компоненты и связующие вещества; после чего осуществляется формовка готовых изделий, продукт может быть использован для изготовления полуфабрикатов и готовых изделий в виде котлет, бифштексов, фрикаделек и т. п. (патент RU № 2154968, кл. A23L 1/31, A23B 4/03, 2000).

К недостаткам данного решения следует отнести определенную сложность технологического процесса их производства и изготовления и большие энергозатраты при производстве в сочетании с большим объемом технологического оборудования.

Наиболее близким аналогом для заявленного изобретения является сырьевая смесь для изготовления «Гул азық», содержащее бескостное мясо из говядины или конины, которую сначала отваривают, а потом сушат. После этого его проводят через жаргылчак (ручная мельница (жернова) из двух каменных дисков) и снова варят. Затем снова сушат и добавляют в него измельченный курут (сухой кисломолочный продукт) и талкан (мелкая крупа из поджаренных зерен пшеницы, ячменя, овса, кукурузы или пшена). И только потом все это прожаривают на животном жире, при этом продукт готов к употреблению при добавлении к нему кипящей жидкости, например, воды (<http://culture.akipress.org/news:8381>).

К недостаткам данной технологии можно отнести необходимость достаточно больших энергетических затрат и затрат времени для процесса измельчения составляющих компонентов, что повышает себестоимость продукта.

Задачей настоящего изобретения является увеличение ассортимента пищевых продуктов быстрого приготовления и улучшение их состава, а также снижение как энергетических затрат, так и затрат времени при её изготовлении.

Поставленная задача решается получением пищевого продукта Гул азық, быстрого приготовления, включающем вареное, сущеное, измельченное мясо говядины или конины, курут, талкан, где дополнительно содержит женьшень, какао-масло и животный жир, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

вареное, сущеное и измельченное мясо говядины или конины	55-58
курут	8-10
талкан	18-20
женьшень	4-5
какао-масло	3-5
козий жир	остальная ое.

Введение в продукт женьшения способствует созданию в его структуре дополнительных влагопроводящих каналов, которые обеспечивают увеличение пористости структуры и повышение влагопроводящих свойств продукта. Женьшень способствует: общему укреплению нервной системы, особенно при состояниях психического стресса и тревоги; увеличению способности к концентрации, внимательности, обучаемости; стимулированию иммунной системы, ускорению восстановления организма после болезней; при профилактике роста некоторых типов раковых клеток, снижению уровня холестерина, профилактике диабета; снижению утомляемости, улучшению показателей выносливости, включая спортивную деятельность.

Для получения талкана используют обжаренную пшеницу, а для получения курута (или сузме) обезжиренное овчье молоко. Используемое какао-масло и козий жир дополнительно улучшают энергетическую ценность получаемого материала и способствуют формированию (таблетированию) готового продукта с целью создания удобства упаковки, складирования и хранения на долгое время. Температура плавления козьего жира не опускается ниже 37 градусов.

Использование предложенного способа получения пищевой сырьевой смеси позволит улучшению состава, повышение калорийности, энергетической ценности и долгого хранения быстро приготавливаемого комбинированного пищевого сухого пайка.

Предложенная смесь безусловно является нужным продуктом для альпинистов, пограничников, чабанов и других работников, работающих в отдаленных местах от дома и от источника питания.

Способ изготовления смеси для быстрого приготовления пищи осуществляется следующим образом: мясо говядины или конины подвергают термообработке, например, варке; после чего в сушильной установке с инфракрасным излучением мясо вареное, сузме (недосушенный курут), сушится до остаточной влаги 4-5 %.

Сушеное мясо и сузме измельчают в конусной дробилке. В дробилке наружные конусные жернова неподвижны, а в роторе закрепленные внутренние конусные жернова врачаются, т. е. принцип измельчения истиранием в жаргылчаке соблюдается. Полученный порошок при выходе из дробилки, попадая в сита, делится на мелкие фракции 0,2-0,3 мм и на крупные. Крупные обратно возвращаются на измельчение.

К полученной при дроблении смеси сушенного мяса и сузме добавляют талкан, сухой порошкообразный корень женьшена, согласно рецептуре, и смешивают до однородной массы. Смесь мелкой фракции обжаривают на козьем жире до появления красноватого оттенка и в конце обжарки добавляют какао-масло по рецептуре.

Пример.

Для получения 100 кг гул азык сырьевая раскладка имеет следующий вид: вареное, сушеное и измельченное мясо говядины или конины 56 кг, курут 9 кг, талкан 19 кг, женьшень 4,5 кг, какао-масло 4 кг, козий жир 7,5. Вес одной таблетки 20 гр. Из 100 кг готового порошкового гул азык можно получить $(100 \times 1000) : 20 = 5000$ шт. таблеток (рис. 1). При заправке по 20 шт. в одну упаковку можно получить из 5000 шт. таблеток 250 упаковок.

Формула изобретения

Гул азык, пищевой продукт быстрого приготовления, включающий вареное, сушеное, измельченное мясо говядины или конины, курут, талкан, отличающийся тем, что дополнительно содержит женьшень, какао-масло и животный жир при следующем соотношении компонентов, мас. %:

вареное, сушеное и измельченное мясо го-	55-58
вядины или конины	
курут	8-10
талкан	18-20
женьшень	4-5
какао-масло	3-5
козий жир	остальн ое.

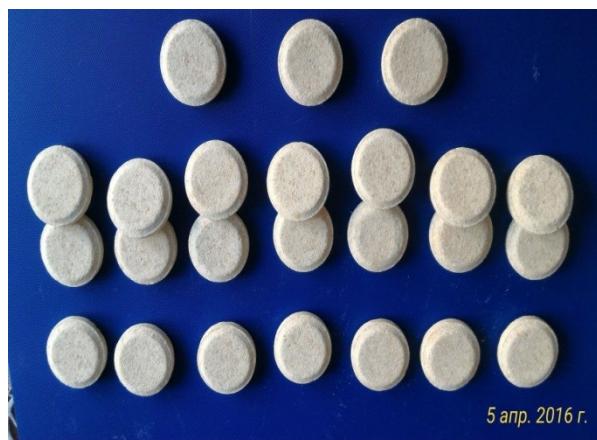


Рис. 1. Гул азык таблетированный с применением женьшена

Выпущено отделом подготовки материалов