



(19) KG (11) 2015 (13) C1  
(51) A21D 13/00 (2017.01)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ И  
ИНОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

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

(21) 20170006.1

(22) 16.01.2017

(46) 28.02.2018, Бюл. № 2

(71) Кылышбекова Н. К. (KG)

(72) Кылышбекова Н. К.; Исраилова М. Т.; Осмонбек к. М. (KG)

(73) Кылышбекова Н. К. (KG)

(56) Ибрагимова С. Ш. Современная кыргызская кухня. Сборник рецептур. - Фрунзе: глав. Ред. Сов. Энциклопедии, - 1989. - 223 с.

**(54) Состав для приготовления национального мучного изделия боорсок**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к приготовлению национального мучного обжаренного изделия боорсок.

Задачей изобретения является повышение пищевой ценности, придание изделию лечебно-профилактических и функциональных свойств, интенсификация процесса брожения теста.

Поставленная задача решается в составе для приготовления национального мучного изделия боорсок, содержащем муку пшеничную 1 сорта, дрожжи, маргарин, сахар и соль, где дополнительно вводят БАД из цветочной пыльцы-обножки, при следующем соотношении компонентов: г.

мука пшеничная 1 сорта	730-734
дрожжи	8-12
соль	8-12
сахар-песок	38-42
маргарин	145-155
БАД (цветочная пыльца-обножка)	15-20 (2-4 %).

1 н. п. ф., 2 табл.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к приготовлению национального мучного обжаренного изделия боорсок.

Известен способ приготовления мучного обжаренного изделия боорсок «Денсаулык» для диетического питания. При замесе теста в него вносят добавку, содержащую пюре из смеси моркови, тыквы и порошка тыквенных семян и лекарственных растений (зверобой, тысячелистник и солодка). В отличие от вышеуперечисленных способов здесь процесс брожения теста занимает 90 мин., изделие обладает лечебными и профилактическими свойствами (Патент КZ № 29225 A4, кл. A21D 2/36, 13/00, 2014).

Недостатками предложенного обжаренного изделия боорсок являются:

1. Приготовление самого обогатителя - очень трудоемкий и длительный процесс и также требует использования дополнительного оборудования.

2. Применение комплексного обогатителя экономически не выгодно, вследствие использования большого количества сырья, а также трудоемкой его подготовки к производству.

Известен также способ ускоренного приготовления дрожжевого теста для боорсоков с предварительной активацией дрожжей. В качестве БАДов используется ЭКС (экстракт корня солодки), мука из облепихи и комплексной добавки. (Кириева Т. В., Черевко А. И. Влияние биологически

активных добавок и технологических факторов на потребительские свойства кыргызских национальных мучных изделий. Монография. - Бишкек, 2001. - 146 с.).

Недостатки:

1. Требуется предварительная активация дрожжей.
2. Увеличение продолжительности технологического процесса.
3. Наличие дополнительного оборудования для выполнения технологической операции (активации дрожжей).

Известен состав и способ приготовления мучного кулинарного изделия боорсок из муки пшеничной 1 сорта, дрожжей, маргарина, сахара, воды и соли. Этот способ позволяет получать изделия с хорошими органолептическими показателями. (Ибрагимова С. Ш. Современная кыргызская кухня. Сборник рецептур. - Фрунзе: глав. Ред. Сов. Энциклопедии, 1989. - 223 с.).

Недостатки:

1. Длительный процесс брожения.
2. Низкая пищевая ценность.

Задачей изобретения является повышение пищевой ценности, придание изделию лечебно-профилактических и функциональных свойств, интенсификация процесса брожения теста.

Поставленная задача решается в составе для приготовления национального мучного изделия боорсок, содержащем муку пшеничную 1 сорта, дрожжи, маргарин, сахар и соль, где дополнительно вводят БАД из цветочной пыльцы-обножки, при следующем соотношении компонентов: г.

мука пшеничная 1 сорта	730-734
дрожжи	8-12
соль	8-12
сахар-песок	38-42
маргарин	145-155
БАД (цветочная пыльца-обножка)	15-20 (2-4 %).

Сущность изобретения состоит в том что в известный состав по приготовлению мучного обжаренного изделия боорсок, который содержит муку пшеничную первого сорта, дрожжи, маргарин, сахар, воду и соль дополнительно вводят БАД из цветочной пыльцы-обножки, кроме этого применяется безопарный способ тестоведения вместо опарного, что приводит к сокращению технологического процесса. Сущность изобретения подтверждается несколькими примерами, где изготовление изделий производят при следующих параметрах: полученные полуфабрикаты подвергаются брожению при температуре 29-31 °С с последующей разделкой, формовкой, расстойкой, обжаркой во фритюре.

Мучные изделия готовят безопарным способом тестоведения по следующей рецептуре (на 750 г пшеничной муки), БАД из цветочной пыльцы-обножки добавляется в количестве от 2,5 до 5 % взамен пшеничной, в виде водной суспензии во избежание неравномерной окраски готовых изделий. Рецептура прототипа и экспериментальных образцов приведена в таблице № 1.

Полуфабрикаты и готовые изделия прошли исследование на органолептические и физико-химические показатели качества.

Экспериментальные образцы-полуфабрикаты и прототип-полуфабрикат по состоянию поверхности не отличались, у всех тестозаготовок был хороший подъем, но в экспериментальных образцах тесто поднялось значительно лучше. Цвет в экспериментальных образцах отличался желтым оттенком вследствие добавления добавки, которая имеет желтый цвет.

Готовые изделия имели отличные органолептические показатели. В образце 1 было отмечено присутствие приятного медово-цветочного привкуса. В отличие от 1-го образца во 2-м образце появился горьковатый привкус. В остальном экспериментальные образцы не отличались друг от друга: было отмечено присутствие не ярко выраженного аромата цветочной пыльцы и светло-коричневый цвет с желтоватым оттенком. Физико-химические показатели были отличны от прототипа. В исследуемых образцах наблюдалось изменение кислотности от 4,7 °Н до 4,9 °Н и уменьшение влажности до 36,8 %. Показатели качества прототипа и экспериментальных образцов приведены в таблице 2.

Таблица 1

Наименование	Прототип	1-образец	2-образец
--------------	----------	-----------	-----------

Мука пшеничная 1 сорта	750	732	713
Дрожжи	10	10	10
Соль	10	10	10
Сахар-песок	40	40	40
Маргарин	150	150	150
БАД (цветочная пыльца-обножка)	-	18	37

Таблица 2

Наименование показателей	Прототип	1-образец	2-образец
Полуфабрикаты			
Состояние поверхности	выпуклая	выпуклая	выпуклая
Степень подъема и разрыхленности	хороший подъем	отличный подъем	отличный подъем
Цвет	соответствующий	светло-желтый	
Запах	свойственный	свойственный	свойственный
Готовые изделия			
Внешний вид	изделия пышной формы, жаренные во фритюре, с румянной корочкой без крупных трещин и подрывов		
Поверхность	мягкая, пористая		
Консистенция	без комочек и следов непромеса		
Состояние мякиша			
Вкус	сладковато-солоноватый	присутствие медово-цветочного привкуса	присутствие горьковатого привкуса
Запах	свойственный жаренному во фритюре изделию из дрожжевого теста	присутствие не ярко выраженного аромата цветочной пыльцы	
Цвет	светло-коричневый	светло-коричневый с желтоватым оттенком	
Кислотность, °Н	4,5	4,7	4,9
Влажность, %	40	36,8	36

### Формула изобретения

Состав для приготовления национального мучного изделия боорсок, содержащий муку пшеничную 1 сорта, дрожжи, маргарин, сахар и соль, отличающийся тем, что дополнительно вводят БАД из цветочной пыльцы-обножки, при следующем соотношении компонентов, г:

мука пшеничная 1 сорта	730-734
дрожжи	8-12
соль	8-12
сахар-песок	38-42
маргарин	145-155
БАД (цветочная пыльца-обножка)	15-20 (2-4 %).

Выпущено отделом подготовки материалов