



(19) KG (11) 2144 (13) C1  
(51) A23C 9/127 (2019.01)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ И  
ИННОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ к патенту Кыргызской Республики под ответ-  
ственность заявителя**

(21) 20180029.1

(22) 03.04.2018

(46) 31.05.2019, Бюл. № 5

(76) Чериков С. Т.; Коланов О.; Чамашев А. Р.; Чамашова Г. Ж.; Кайкыев Т.; Черикова Д. С. (KG)

(56) Патент KZ № 27835 A4, 2013

**(54) Способ приготовления напитка "Тоо суусундугу"**

(57) Изобретение относится к области производства молочной продукции, а именно к способам производства напитка из кобыльего молока.

Задачей способа является изготовление цельного натурального напитка из свежего кобыльего молока с улучшенными качествами и биологической ценностью.

Поставленная задача решается в способе приготовления напитка «Тоо суусундугу», включающем нормализацию молочной основы до температуры заквашивания, внесение закваски, сквашивание, перемешивание, сбраживание, выдерживание до полного созревания, где в качестве молочной основы используют кобылье молоко в свежем виде, причем количество закваски составляет 10-12 % от молочной основы, сквашивание проводят при температуре 26-27 °С, продолжительность сбраживания длится не менее 24-26 часов с периодическим перемешиванием в течение 14-15 минут через каждые 4 часа до полного созревания и достижения кислотности 140-160° по Тернеру.

1 н. п. ф.

Изобретение относится к области производства молочной продукции, а именно к способам производства напитка из кобыльего молока.

Известен способ производства кумыза, включающий внесение в кобылье молоко кумызной закваски, вымешивание, созревание, самогазирование, розлив в бутылки, укупоривание и дозирование при температуре 4-6 °С, при этом кобылье молоко используют в свежем виде, при постоянном вымешивании приливают к закваске кислотностью 120 °С в соотношении 1:3 при температуре 28-30 °С, созревание полученной смеси проводят до достижения кислотности 60-70 °С и добавляют молоко следующего удоя с дальнейшим вымешиванием в течение 1 ч выдержкой в течение 2-х часов, причем укупоривание осуществляют кронпробкой, в качестве закваски используют ежедневно оставляемую часть кумыса в активной фазе брожения (Патент RU № 2355174 C2, 2007).

Недостатками описанного способа являются непродолжительная выдержка и потеря органолептических характеристик кумыза в процессе приготовления, вкуса и внешнего вида.

Наиболее близким решением к изобретению является способ приготовления кумыза, включающий в себя сквашивание кобыльего молока кумысной закваской, перемешивание, сбраживание в течение 8-12 часов при температуре 26-28 °С, дополнительное перемешивание в течение 40-70 минут, выдерживание охлажденного кумыса в течение 9-14 часов, фасовку в стерильную тару, дополнительное выдерживание в течение 20-24 часов при температуре 18-22 °С до полного созревания и при достижении кислотности 115-160° по Тернеру - герметичное укупоривание (Патент KZ № 27835 A4, 2013).

Недостатком способа является технология приготовления в емкости, которая непосредственно влияет на органолептические характеристики готового продукта.

Задачей способа является изготовление цельного натурального напитка из свежего кобыльего молока с улучшенными качествами и биологической ценностью.

Поставленная задача решается в способе приготовления напитка «Тоо суусундугу», включающем нормализацию молочной основы до температуры заквашивания, внесение закваски, сквашивание, перемешивание, сбраживание, выдерживание до полного созревания, где в качестве молочной основы используют кобылье молоко в свежем виде, причем количество закваски составляет 10-12 % от молочной основы, сквашивание проводят при температуре 26-27 °С, продолжительность сбраживания длится не менее 24-26 часов с периодическим перемешиванием в течение 14-15 минут через каждые 4 часа до полного созревания и достижения кислотности 140-160° по Тернеру.

Способ осуществляют следующим образом.

Для приготовления напитка используют свежее кобылье молоко. Собранное молоко наливают в сабаа (бурдюк), где хранится небольшое количество предыдущего кымыза, которое предназначено для закваски. Для получения закваски с поздней осени 4-5 литров кымыза оставляют и хранят в темном месте при температуре 8-10 °С до весны. В середине весны закваска готова.

Сабаа вместимостью 90-100 л перед использованием внутри заранее обрабатывают в течение 10-12 часов древесным дымом (древесина арчовая или боярышника), так как кожа хорошо сорбирует дымовые компоненты древесины на свою поверхность и эти особые запахи сохраняются в течение недели без изменений. Также перед заправкой молоком сабаа внутри еще обрабатывают сливками, термообработанными до черной окраски. Обработка дымом дает особый аромат, вкус и одновременно стерилизует посуду. При обработке сливками стенок сабаа, посуда становится устойчивой к разрушению от кислой среды и одновременно уменьшается кислотность напитка, он становится более мягким и подготовленным для хранения до 28-30 дней, не теряя первоначальных свойств.

После заправки сабаа закрывают материалом сверху. Сквашивание по данной технологии проводят при температуре 26-27 °С, для этого в летнее время перед заправкой предварительно охлаждают свежесобранное молоко. Для получения такой температуры в холодное время сабаа окутывают со всех сторон теплоизолирующим материалом. Общая продолжительность сбраживания составляет 24-26 часов. В процессе сбраживания до созревания кымыза молоко периодически интенсивно перемешивают в течение 14-15 минут через каждые 4 часа до полного созревания и достижения кислотности 140-160° по Тернеру.

Использование предложенного способа приготовления позволит повысить биологическую ценность, органолептические характеристики натурального напитка и расширить область применения как для лечебных целей, так и для общего потребления.

#### **Формула изобретения**

Способ приготовления напитка "Тоо суусундугу", включающий нормализацию молочной основы до температуры заквашивания, внесение закваски, сквашивание, перемешивание, сбраживание, выдерживание до полного созревания, отличающийся тем, что в качестве молочной основы используют кобылье молоко в свежем виде, причем количество закваски составляет 10-12 % от молочной основы, сквашивание проводят при температуре 26-27 °С, продолжительность сбраживания длится не менее 24-26 часов с периодическим перемешиванием в течение 14-15 минут через каждые 4 часа до полного созревания и достижения кислотности 140-160° по Тернеру.

Выпущено отделом подготовки официальных изданий