

(19) **KG** (11) **233** (13) **C1**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

(51)⁶ **A23L 1/06**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ к предварительному патенту Кыргызской Республики

(21) 960561.1

(22) 17.10.1996

(46) 30.06.1998, Бюл. №2, 1998

(76) Данилов В.В., Крикунов В.И., Тупиков В.П. (KG)

(56) А.с. SU №1660668, кл. A23L 1/06, 1991

(54) **Продукт питания "Миалон"**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в качестве высококалорийного, общеукрепляющего и тонизирующего средства для питания спортсменов, космонавтов, туристов и других категорий лиц. Задачей изобретения является повышение биологической ценности продукта путем увеличения содержания в нем веществ, нормализующих обменные процессы и сбалансированности в белково-углеводном отношении. Задача решается тем, что в рецептуру продукта на основе кураги вводится грецкий орех, оливковое масло, мед, лимон и изюм, в следующем соотношении, мас %:

Грецкий орех (или фундук)	15-20
Оливковое масло	0.4-1.5
Курага	15-18
Изюм (кишмиш)	14-20
Лимон (или гранатовый сок)	12-15
Какао-порошок	5-7
Мед	остальное.

5 пр.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в качестве высококалорийного, общеукрепляющего и тонизирующего средства для питания спортсменов, космонавтов, туристов и других категорий лиц.

Известно большое количество пищевых паст, желе, напитков, нормализующих обменные процессы в организме, содержащих антиоксиданты, ценность которых, как адаптогенов, состоит в способствовании приспособления организма к новым условиям и нагрузкам при длительном воздействии на организм неблагоприятных факторов.

Известна паста, в которой используются мас. %:

курага	7 - 13,
арахис	8 - 12,
масляный экстракт пыльцы	4 - 6,
фруктово-ягодный сок с мякотью	12 - 17
фруктовый сахар	остальное.

Здесь, в рецептуре, соединены растительные вещества, обладающие липогидрофильной антиоксидантной активностью с высоким содержанием природных биологически активных веществ.

В рецептуре фруктоза служит консервантом, пыльца является высокопитательным биологически активным продуктом, курага - поставщиком калия, арахис содержит легкоусвояемый белок, полиненасыщенные жиры и арахидоновую кислоту.

Недостатком данной рецептуры является то, что она не сбалансирована в белково-углеводном отношении, т.к. арахис и другие компоненты практически являются углеводными продуктами. Пыльца - высокоактивное вещество, но она дефицитна и, кроме того, может вызвать аллергическую реакцию организма.

Задачей изобретения является повышение биологической ценности продукт путем увеличения содержания в нем веществ, нормализующих обменные процессы в более сбалансированном в отношении белково-углеводного состава виде.

Поставленная задача решается введением в рецептуру кураги, грецкого ореха, изюма, оливкового масла, меда и лимона, что позволяет сбалансировать белково-углеводный состав продукта и повысить его биологическую активность. Сущность изобретения в том, что в продукт питания, включающий растительные продукты с высоким содержанием антиоксидантов, одним из которых является курага, дополнительно вводят мед, изюм (кишмиш), грецкий орех (или фундук), оливковое масло, какао-порошок, сок лимона (или гранатовый сок) при следующем соотношении компонентов, масс. %: грецкий орех - 15-20 или фундук - 15-20, оливковое масло - 0.4-1.5, курага - 15-20, изюм (кишмиш) - 14-20, лимон (или гранатовый сок) - 12-15, какао-порошок - 5-7, мед - остальное.

Оливковое масло - естественный продукт, единственное масло, содержащее в своем составе до 80 % олеиновой кислоты, относящейся к ненасыщенным жирным кислотам. В жире человека содержится до 70 % олеиновой кислоты, она способствует превращению холестерина в легкорастворимые соединения и тем самым облегчению вывода ее из организма и оказывает нормализующее влияние на стенки кровеносных сосудов, повышая их эластичность и снижая проницаемость. Олеиновая кислота почти полностью всасывается в кишечник и легко, с минимальными затратами энергии, используется организмом в обмене веществ.

Орех является высокопитательным белковым растительным продуктом, также содержащим ненасыщенные жирные кислоты и, кроме того, содержит минеральные вещества (Ca, Mg, K, P и др) при оптимальном их соотношении.

Мед в сочетании с лимонной кислотой составляет основу знаменитого антистрессового препарата Аракеяна, который, минимально загружая пищеварительные органы, является вследствие специфичности взаимодействия, поставщиком большого количества энергии. Содержащиеся в меде гомеопатические количества цветочной пыльцы и маточного молока, а также почти все необходимые организму микроэлементы, также являются биологически активными веществами, нормализующее действующими на организм. Мед, кроме своих высоких биологических свойств, является отличным консервантом.

Целлюлоза и пектины ореха, кураги и изюма способствуют дезоксикации вредных веществ, образующихся в кишечнике, и выделению их из организма.

Все указанное придает целевому продукту новые, более выраженные по сравнению с известными, питательные и целебные свойства.

Пример 1. Берут 150 г кураги, 140 г изюма, 150 г грецкого ореха (или 150 г

фундука), 4 г. оливкового масла, 5 г какао-порошка, 120 г лимонного сока (или 120 г гранатового) и остальное мед. Антиокислительная активность 30-35 %. Продукт поставленной цели соответствует.

Пример 2. Берут 170 г кураги, 170 г изюма, 180 г грецкого ореха (или 180 г фундука), 8 г оливкового масла, 60 г какао-порошка, 130 г лимонного сока (или 130 г гранатового) и остальное мед. Антиокислительная активность 36-38 %. Продукт поставленной цели соответствует.

Пример 3. Берут 200 г кураги, 200 г изюма, 200 г грецкого ореха (или 200 г фундука), 15 г оливкового масла, 70 г какао-порошка, 150 г лимонного сока (или 150 г гранатового) и остальное мед.

Антиокислительная активность 38-40 %.

Продукт оптимально соответствует поставленной цели.

Пример 4. Берут 100 г кураги, 100 г изюма, 100 г грецкого ореха (или 100 г фундука), 1,5 г оливкового масла, 70 г какао-порошка, 50 г лимонного сока (или 50 г гранатового) и остальное мед.

Антиокислительная активность 18 - 22 %.

Продукт поставленной цели не соответствует.

Пример 5. Берут 350 г меда, 250 г кураги, 250 г изюма, 300 г грецкого ореха (или 300 г фундука), 25 г оливкового масла, 100 г какао-порошка, 350 г лимонного сока (или 280 г гранатового) и - остальное мед.

Антиокислительная активность 42 – 45 %.

При применении продукта возможны кишечные расстройства. Продукт не стоек при хранении.

Новизна изобретения определяется тем, что в рецептуре соединены растительные продукты, содержащие высокоэффективные природные биологически активные вещества с высокой энергетической емкостью, сбалансированные по белково-углеводному составу с высокой антиоксидантной активностью. Продукт рекомендуется для предупреждения и купирования неблагоприятных ситуаций в организме, развивающиеся при переутомлении, работе в экстремальных условиях, в болезненном состоянии, в зимне-весенний период года.

Суточная доза применения продукта 50-70 г в чистом виде и в сочетании с другими продуктами.

Формула изобретения

Продукт питания, включающий растительные продукты с высоким содержанием антиоксидантов, одним из которых является курага, отличающийся тем, что он дополнительно содержит мед, изюм (кишмиш), грецкий орех (или фундук), оливковое масло, какао-порошок, сок лимона (или гранатовый сок) при следующем соотношении компонентов, масс. %:

грецкий орех (ил фундук)	15 - 20
оливковое масло	0.4 - 1.5
курага	15 - 18
изюм (кишмиш)	14 – 20
лимон (или гранатовый сок)	12 - 15
какао-порошок	5 - 7
мед	остальное.

Составитель описания
Ответственный за выпуск

Кожомкулова Г.А.
Арипов С.К.

Кыргызпатент, 720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41, факс: (312) 68 17 03