



(19) KG (11) 254 (13) C1

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ (51)⁶ A23L 1/06
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к предварительному патенту Кыргызской Республики

(21) 970025.1

(22) 25.02.1997

(46) 30.09.1998, Бюл. №3, 1998

(71)(73) Жоробекора Ш.Ж., Луговская С.А. (KG)

(72) Жоробекова Ш.Ж., Луговская С.А., Турдумамбетов К., Осмонканова Г.Н. (KG)

(56) А.с. SU № 1683645, кл. A23L 1/06, 1990

(54) Пищевой продукт "ИХТАН"

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано как общеукрепляющее, тонизирующее средство, а также в качестве малокалорийного пищевого продукта, в основном, для лиц, страдающих повышенным аппетитом и склонностью к ожирению. Состав пищевого продукта "Ихтан", содержащий (мас. %): чай зеленый 2-4, девясиль высокий 2-4, мяту перечную 8-12, зерна аниса 3-5, листья сенны 8-12, целлюлозу порошковую 15-18, облепиховый порошок 8-12, сироп фруктозный 18-20, и фруктозу, позволяет расширить ассортимент пищевых адаптогенов и повысить биологическую активность продукта. 1 табл., 5 пр.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано как общеукрепляющее, тонизирующее средство, а также в качестве малокалорийного пищевого продукта, в основном, для лиц, страдающих повышенным аппетитом и склонностью к ожирению.

Прототипом изобретения является пищевой продукт "Цефлор", содержащий следующие компоненты (мас. %): чай зеленый 4-6, мяту перечную 8-12, фруктово-ягодный сок 18-22, яблочный порошок 20-26, сахар - остальное (а.с. SU, №1683645, кл. A23L 1/06, 1990 г.).

Недостатком данного продукта является ограниченный набор биологически активных веществ, в частности, жирорастворимых витаминов (B₁, B₂, C, E, K), каротиноидов, органических кислот, микроэлементов, сесквитерпеновых лактонов, фруктозанов.

Задача изобретения - расширение ассортимента пищевых адаптогенов и повышение биологической активности Продукта путем введения в его состав витаминов и провитаминов (A, C, D, E, K, B₁ B₂), водо- и жирорастворимых антиоксидантов, микроэлементов, каротиноидов, органических кислот, сесквитерпеновых лактонов,

фруктозанов.

Поставленная задача решается тем, что состав пищевого продукта "ИХТАН" содержит чай зеленый, мяту перечную, порошковую целлюлозу, а также дополнительно содержит девясилий высокий, листья сенны, фруктозный сироп, облепиховый порошок, зерна аниса и фруктозу при следующем соотношении компонентов (мас. %):

Чай зеленый	2-4
Девясилий высокий	2-4
Мята перечная	8-12
Зерна аниса	3-5
Листья сенны	8-12
Целлюлоза порошковая	15-18
Облепиховый порошок	8-12
Сироп фруктозный	18-20
Фруктоза	остальное.

Корни девясила, зерна аниса, фруктоза, фруктовый сироп в сочетании с облепиховым порошком ранее не были известны в рецептуре пищевых продуктов.

Корни девясила высокого улучшают пищеварение, регулируют секреторную функцию желудка и кишечника, стимулируют общий обмен веществ в организме, обладают антисептическим и успокаивающим действием (Н.В. Плеханова, С.А. Луговская. Девясилии Киргизии, их состав и лекарственные свойства. - Фрунзе, 1981 г. - С. 28).

Зерна аниса содержат жирное и эфирное масла. Эфирное масло содержит анетол, метилхавикол, анисовый альдегид и анисовую кислоту. Эфирное масло имеет характерный ароматный запах и сладкий вкус. Оно возбуждает деятельность кишечника, стимулирует функции пищеварительных желез, обладает легким слабительным, ветрогонным и антисептическим свойством (А.А. Алтымышев. Природные целебные средства. - Фрунзе, 1985, - С. 72).

Облепиховый порошок представляет природный комплекс биологически активных веществ, в состав которых входят водорастворимые витамины и провитамины, природные биоантоксиганды (витамины Е, С, биофлавоноиды, филлохиноны), богатый набор эссенциальных жирных кислот, необходимых для регуляции пищеварения и липидного обмена (Облепиха крушиновидная. - Фрунзе, 1983. - С. 81).

Фруктозный сироп состоит из фруктозы и 5 % глюкозы. Сироп в рецептуре используют для продления срока хранения пищевого продукта, а также служит формообразующей добавкой.

Фруктоза-кетосахар, хорошо восстанавливает силы при умственной работе, не вызывая при этом ожирения, нормализует работу организма в зрелом возрасте, способствует оплодотворяющей функции спермы, повышает половую потенцию. Фруктоза незаменима при лечении сахарного диабета, не раздражает инсулярный аппарат, не способствует повышению содержания в крови холестерина и накоплению в организме жира (Н.В. Плеханова, К. Турдумамбетов, Г.П. Федорченко. Лечебный сахар из сорных растений Киргизии. Фрунзе, -1985 г. - С. 5).

Чай зеленый содержит дубильные вещества, пищевые волокна, железо, марганец, фтор, смолы, алкалоиды - кофеин, теофиллин, теобромин, витамины С, В₁, В₂, К, Р, эфирные масла. Наличие в чае дубильных веществ способствует связыванию различных ядовитых, в том числе радиоактивных веществ, кроме того, он оказывает тонизирующее действие (В.В. Поклебкин. Чай. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г. - С. 48).

Мята перечная содержит много эфирного масла. Основная часть его - ментол и другие терпены. Терпены усиливают аппетит, улучшают пищеварение, снижают кислотность желудочного содержимого, расслабляют спазмы и колики, действуют

успокаивающее. Мята придает изделию приятный вкус и аромат.

Листья сенны содержат антрагликозиды, которые усиливают перистальтику кишечника. Назначение листьев сенны в рецептуре - оказать ослабляющее действие.

Порошковая целлюлоза обладает химической инертностью, отсутствием вкуса, высоким водоудержанием, способностью к гелеобразованию, свойствам адсорбции, детоксикации и не усваивается организмом (ТУ 8-22-47-87).

Пример 1. Берут тонкоизмельченных: 2 г чая зеленого, 2 г корней девясила высокого, 3 г зерен аниса, 8 г мяты перечной, 8 г листьев сенны, 15 г порошковой целлюлозы, 8 г облепихового порошка, добавляют 36 г фруктозы и 18 г фруктозного сиропа. Все тщательно перемешивают, гранулируют. Полученные гранулы буроватого цвета, приятного мято-анисового вкуса. Средний вес 1.0 ± 0.05 г, диаметр - 1.2 мм, высота - 0.5 мм. Целевой продукт содержит: влаги 15 %, золы - 1.9 %, нерастворимых в воде веществ - 32 %. Распадаемость - 3 мин. Продукт отвечает поставленной цели.

Пример 2. Берут тонкоизмельченных: 3 г чая зеленого, 3 г девясила высокого, 4 г зерен аниса, 10 г мяты перечной, 10 г листьев сенны, 17 г порошковой целлюлозы, 10 г облепихового порошка, 24 г фруктозы, добавляют 19 г фруктозного сиропа. Все тщательно перемешивают, гранулируют. Полученные гранулы буроватого цвета, приятного мято-анисового аромата, сладкого вкуса. Средний вес 1.0 ± 0.05 г, диаметр – 1.2 мм, высота - 0.5 мм, распадаемость - 4 мин. Целевой продукт содержит: влаги 16 %, золы 2.0 %, нерастворимых в воде веществ 36 %. Продукт отвечает поставленной цели.

Пример 3. Берут тонкоизмельченных: 4 г чая зеленого, 1 г девясила высокого, 5 г зерен аниса, 12 г мяты перечной, 12 г листьев сенны, 18 г порошковой целлюлозы, 12 г облепихового порошка, 17 г фруктозы, добавляют 20 г фруктозного сиропа. Все тщательно перемешивают, гранулируют. Полученные гранулы буроватого цвета, приятного мято-анисового аромата, сладкого вкуса. Средний вес 1.0 ± 0.05 г, диаметр - 1.2 мм, высота - 0.5 мм, распадаемость - 5 мин. Целевой продукт содержит: влаги 17 %, золы 2.2 %, нерастворимых в воде веществ 37 %. Продукт отвечает поставленной цели.

Пример 4. Берут тонкоизмельченных: 1 г чая зеленого, 1 г девясила высокого, 2 г зерен аниса, 6 г мяты перечной, 3 г листьев сенны, 3 г порошковой целлюлозы, 10 г облепихового порошка, 40 г фруктозного сиропа, 34 г фруктозы. Все тщательно перемешивают, получается сметанообразная, неформующаяся масса приторно-сладкого вкуса. Продукт поставленной цели не отвечает, т.к. при таком соотношении компонентов обладает слабым адсорбирующими и тонизирующими действием.

Пример 5. Берут 10 г чая зеленого, 10 г девясила высокого, 15 г мяты перечной, 15 г зерен аниса, 20 г листьев сенны, 5 г облепихового порошка, 5 г порошковой целлюлозы, 10 г фруктозного сиропа, 10 г фруктозы. Все тщательно перемешивают. Получается сыпучая, рассыпающаяся при формировании масса, с большим содержанием сенны, чая, девясила. Продукт поставленной цели не отвечает, т.к. содержит избыток биологически активных веществ и обладает возбуждающим и выраженным ослабляющим действием.

Преимуществом изобретения по сравнению с прототипом (табл.1) является:

- повышение биологической активности (проявляет антидиабетический, антисептический, противовоспалительный эффект);
- расширение ассортимента малокалорийных пищевых продуктов;
- реабилитационное действие при умственной работе, а также действие, нормализующее обмен веществ и повышающее половую потенцию за счет присутствия в продукте фруктозы.

Таблица 1

Признаки	Прототип	Изобретение
Тонизирующий эффект	Выражен	Выражен
Антиспастический эффект	Выражен	Выражен
Адсорбционный эффект	Выражен	Выражен
Декорпорирующий эффект	Выражен	Выражен
Антисептический эффект	Отсутствует	Выражен
Противовоспалительный эффект	Отсутствует	Выражен
Эффект, повышающий половую потенцию	Отсутствует	Выражен

Формула изобретения

Пищевой продукт, содержащий порошковую целлюлозу, чай зеленый, мяту перечную, отличающийся тем, что он дополнительно содержит корни девясила высокого, зерна аниса, листья сенны, сироп фруктозный, облепиховый порошок, фруктозу при следующих соотношениях компонентов, (масс. %):

чай зеленый	2-4
корни девясила высокого	2-4
зерна аниса	3-5
мята перечная	8-12
листья сенны	8-12
облепиховый порошок	8-12
целлюлоза порошковая	15-18
сироп фруктозный	18-20
фруктоза	остальное.

Составитель описания
Ответственный за выпуск

Журина Г.А.
Арипов С.К.