



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО  
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ  
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

## (12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к предварительному патенту Кыргызской Республики

(19) KG (11) 67 (13) C1

(51)<sup>5</sup> A23L 2/00, 2/38

(21) 940094.1

(22) 02.11.1994

(46) 01.07.1995, Бюл. №3, 1996

(76) Эгембердиев Т.Б., Эгембердиев Д.Б. (KG)

(56) Санитарные правила. Изготовление, транспортировка, хранение и реализация кыргызских национальных напитков "Бозо", "Жарма", "Максым". - Бишкек, СанПиН 9-17-2/22. - Издание официальное, 1993

### (54) Безалкогольный тонизирующий напиток

(57) Изобретение "Безалкогольный тонизирующий напиток" относится к пищевой промышленности, в частности к производству безалкогольных напитков.

Напиток содержит обжаренные пшеничную муку и крупу злаков, закваску и воду, которые находятся в следующем соотношении, г на 10 л воды:

мука пшеничная	70-100
жир	20-30
крупа злаков	600-700
закваска	400-600,

а в качестве крупяной добавки использована смесь злаков при следующем соотношении компонентов:

ячмень	40-60
кукуруза	30-40
овес	10-20

Новым в напитке является использование смеси крупяной добавки.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству безалкогольных напитков.

Известны тонизирующие безалкогольные напитки, распространенные в Средней Азии, которые приготавливаются преимущественно в домашних условиях для личного использования. Напитки на территории Киргизии известны под названием "Жарма", "Максым" и по своему составу отличаются некоторыми деталями.

Основные ингредиенты напитка "Жарма" на 10 л воды, вес в г:

мука пшеничная	200
крупа обжаренного злака – пшеницы или проса (талкан, толокно)	1000
Жир	200
Закваска	475

Основные ингредиенты напитка "Максым" на 10 л воды, вес в г:

мука пшеничная	350
талкан (толокно)	250
жир	100
закваска	120
молоко	875

Закваска включает в себя дрожжи и сахар.

Технология приготовления в общем виде заключается в следующем: обжаренную муку и талкан варят в жидкости, в охлажденную массу вводят закваску (дрожжи) и оставляют на 12 ч для брожения, после чего напиток готов к употреблению.

Задачей изобретения является приданье ему новых вкусовых качеств. Достигается это благодаря относительному изменению количества вводимых ингредиентов, а также введением новых продуктов, в частности вместо используемого ранее одного сорта дробленного зерна, в напиток вводят смесь из ячменя, кукурузы и овса. Таким образом, в состав предлагаемого напитка входят следующие ингредиенты на 10 л воды, вес в г:

мука пшеничная	70-100
жир	20-30
крупа обжаренных злаков	600-700
закваска	400-600,

а в качестве крупяной добавки использована смесь злаков при следующем соотношении компонентов, мас. %:

ячмень	40-60
кукуруза	30-40
овес	10-20

Способ приготовления напитка заключается в следующем.

В кипящую воду с одновременным просеиванием и помешиванием добавляют крупу обжаренных злаков и предварительно обжаренную на жире пшеничную муку. На умеренном огне с периодическим помешиванием массу варят не менее 45 мин, после чего ее охлаждают, добавляют закваску и оставляют для брожения на 12-16 ч при комнатной температуре. Первый раз напиток приготавливают с дрожжевой закваской, а в дальнейшем в качестве закваски используют ранее приготовленный напиток с добавлением 70-100 г муки. И, кроме того, он может дольше храниться, не прокисая, что особенно важно при изготовлении его в больших количествах для продажи.

Включение новых компонентов в состав напитка придает ему следующие свойства: ячмень способствует лучшему брожению, т.е. самогазировке напитка, кукуруза придает напитку более светлый цвет и питательность, овес обладает лечебными свойствами, а также улучшает процесс брожения и, все вместе они придают старому напитку новые вкусовые качества.

Соотношение компонентов подобрано эмпирическим путем, чтобы придать напитку наилучшие вкусовые качества.

### **Формула изобретения**

1. Безалкогольный тонизирующий напиток, содержащий обжаренные пшеничную муку и крупу злаков, жир, закваску и воду, отличающийся тем, что указанные ингредиенты находятся в следующем соотношении, г на 10 л воды:

мука пшеничная	70 - 100
жир	20 - 30
крупа злаков	600 - 700
закваска	400 - 600,

а в качестве крупяной добавки использована смесь злаков при следующем соотношении компонентов, мас. %

ячмень	40 – 60
кукуруза	30-40
овес	10 - 20

2. Напиток по п. 1, отличающийся тем, что в качестве закваски использован готовый продукт с добавлением 70 - 100 г муки.

Составитель описания

Эралиев Дж.С.

Ответственный за выпуск

Ногай С.А.

---

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