

(19) **KG** (11) **765** (13) **C1** (46) **31.03.2005**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО ПО  
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ (51)<sup>7</sup> **C12G 3/02; A23L 2/00**  
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

## (12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя (владельца)

(21) 20040063.1

(22) 26.07.2004

(46) 31.03.2005, Бюл. №3

(76) Кыдыралиев Н.А., Дейдиев А.У. (KG)

(56) Современная киргизская кухня: Сб. рецептов / Сост. С.Ш. Ибрагимова, Рецептуры разраб.: Ибрагимовой С.Ш., Штанчиковой С.А., Шаменовой Г.Н. - Ф.: КСЭ, 1991.-С. 180-181

(54) **Способ приготовления напитка "Бозо"**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве слабоалкогольных напитков из зернового сырья. Задачей изобретения является упрощение и сокращение продолжительности технологии приготовления напитка. Задача решается тем, что в способе приготовления напитка «Бозо», включающем приготовление угута (солода), подготовку пшена, добавление муки и перемешивание ее с пшеном, варку и охлаждение смеси, добавление угута и закваски, перемешивание компонентов, сбраживание, фильтрование и розлив, продолжительность варки смеси составляет 40-60 мин, а охлаждение проводится при непрерывном перемешивании смеси, угута, вносимого при температуре смеси 55-65°C и закваски - 30-45°C. Способ позволяет получить напиток, обладающий высокой пищевой и биологической ценностью упрощенной технологией. Получаемый напиток является освежающим напитком густой консистенции светло-бежевого цвета с приятным сладко-кислым вкусом и специфическим хлебным запахом. 1 п. ф-лы, 3 табл., 2 пр.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве слабоалкогольных напитков из зернового сырья.

Известен способ приготовления напитка «Бозо по иссык-кульски», включающий приготовление угута (солода), подготовку пшена и закваски, приготовление и сбраживание сусла, варку и охлаждение смеси, добавление угута, сбраживание и фильтрацию смеси, добавление теплой воды в смесь в соотношении 3:1, отстаивание, добавление меда и подогрев напитка при постоянном перемешивании и розлив (Депонированная рукопись №850, 850а. Кириева Т.В. Возрождение рецептуры старинного кыргызского напитка. -Бишкек, 1996).

Недостатком способа является трудоемкость и длительность приготовления напитка, а также высокая себестоимость готового продукта, т.к. применяется двойное сбраживание сусла, а после фильтрации готового бозо, добавляется теплая вода, мед и осуществляется подогрев с постоянным помешиванием бозо.

Известен способ приготовления напитка «Бозо», включающий приготовление угута

(солода), жареной муки, подготовку пшена и его сбраживание, добавление жареной муки, варку и охлаждение смеси, добавление угута и дрожжей, перемешивание, сбраживание, фильтрацию и розлив (Современная киргизская кухня: Сб. рецептур / Сост. С.Ш. Ибрагимов; Рецептуры разработ.: Ибрагимовой С.Ш., Штанчиковой С.А., Шаменовой Г.Н. - Ф.: КСЭ, 1991, С. 180-181).

Недостатком способа является то, что добавляемая мука подвергается обжариванию на топленом бараньем жиру и применяется двойное сбраживание, что является трудоемким и длительным процессом приготовления бозо.

Задачей изобретения является упрощение и сокращение продолжительности технологии приготовления напитка.

Задача решается тем, что в способе приготовления напитка «Бозо», включающем приготовление угута (солода), подготовку пшена, добавление муки и перемешивание ее с пшеном, варку и охлаждение смеси, добавление угута и закваски, перемешивание компонентов, сбраживание, фильтрование и розлив, продолжительность варки смеси составляет 40-60 мин, а охлаждение проводится при непрерывном перемешивании смеси, угута, вносимого при температуре смеси 55-65°C и закваски-30-45°C.

Способ осуществляется следующим образом.

Для получения напитка «Бозо» предварительно готовят угут. Для этого пшеницу промывают, заливают водой и оставляют для набухания при температуре 20-22°C в течение суток. Не впитавшую воду сливают, а пшеницу заворачивают во влажную ткань или складывают в мешок и ставят на теплое место на 3-4 суток, периодически переворачивая мешок. После прорастания, пшеницу пропускают через мясорубку и сушат. Высушенную пшеницу растирают до мукообразного состояния.

Для приготовления суслу пшено очищают от посторонних примесей и промывают. Пшеничную муку II сорта смешивают с пшеном и тщательно перемешивают. Подготовленную смесь закладывают в кипящую воду и варят в течение 40-60 мин. Сваренную смесь охлаждают при непрерывном перемешивании смеси, при достижении температуры смеси 55-65°C добавляют угут, не прекращая охлаждение и перемешивание при температуре смеси 30-45°C добавляют закваску и смесь оставляют для сбраживания на 12-14 часов при температуре 20-23°C. Сброженную массу процеживают и разливают в емкости.

Примеры осуществления способа:

Пример 1. Предварительно готовят угут. Пшено очищают, промывают и перемешивают с пшеничной мукой II сорта. Подготовленную смесь закладывают в кипящую воду и варят в течение 40-60 мин. Сваренную смесь охлаждают при непрерывном перемешивании смеси, при достижении температуры смеси 65°C добавляют угут, не прекращая охлаждение и перемешивание при температуре смеси 45°C добавляют закваску и смесь оставляют для сбраживания на 12-14 часов при температуре 20-23°C. Сброженную массу процеживают и разливают в емкости. Полученный напиток соответствует требованиям стандарта.

Пример 2. Как в примере 1, муку II сорта смешивают с подготовленным пшеном, смесь закладывают в кипящую воду и варят в течение 40-60 мин. Сваренную смесь охлаждают, непрерывно перемешивая смесь и при достижении температуры смеси 55°C добавляют угут, не прекращая охлаждение и перемешивание при температуре смеси 30°C добавляют закваску и оставляют для сбраживания на 12-14 часов при температуре 20-23°C. Сброженную массу процеживают и разливают в емкости. Полученный напиток соответствует требованиям стандарта.

В таблице 1 представлена сравнительная характеристика основных этапов получения напитка по известному и предлагаемому способу.

Сравнительная характеристика этапов получения напитка

Известный способ (прототип)	Предлагаемый способ
1. Приготовление угута 2. Подготовка пшена 3. Закладывание дрожжей 4. Перемешивание 5. Сбраживание пшена  6. Обжаривание муки 7. Добавление жареной муки в сброженное пшено 8. Варка смеси 9. Охлаждение смеси 10. Добавление угута, дрожжей 11. Тщательное перемешивание 12. Сбраживание в течение 12-14 часов 13. Фильтрация 14. Розлив	1. Приготовление угута 2. Подготовка пшена 3. Смешивание муки и пшена 4. Варка смеси 5. Охлаждение и перемешивание с добавлением угута и закваски 6. Сбраживание суслу в течение 12-14 часов 7. Фильтрация  8. Розлив

Из таблицы 1 видно, что известный способ получения напитка состоит из 14 этапов, причем пятый этап отводится на предварительное сбраживание пшена. Это требует 3 суток, которые увеличивают время приготовления напитка.

Преимуществом предлагаемого способа является то, что нет необходимости предварительного сбраживания пшена и обжаривания муки, что требует дополнительного времени. Процесс охлаждения и перемешивания суслу с добавлением угута и закваски осуществляется одним этапом, что сокращает технологию приготовления напитка.

Способ позволяет получить напиток, обладающий высокой пищевой и биологической ценностью, упрощенной технологией.

Получаемый напиток является освежающим напитком густой консистенции светло-бежевого цвета с приятным сладко-кислым вкусом и специфическим хлебным запахом.

В таблице 2 представлены органолептические показатели качества, а в таблице 3 - физико-химические свойства напитка «Бозо».

Таблица 2

Органолептические показатели качества напитка «Бозо»

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Непрозрачная жидкость с пузырьками газа, на поверхности имеется небольшое количество пены
Консистенция	Консистенция густых сливок с осадками хлебных припасов
Цвет	Светло-бежевый
Запах	Приятный, специфический, дрожжевой
Вкус	Специфический хлебный, приятный, сладковатый с ощущением кислотности

Таблица 3

## Физико-химические свойства напитка «Бозо»

№ п/п	Наименование показателя	Норма	Фактическое содержание
1	Содержание сухих веществ, %	-	11-12
2	Плотность, кг/дм <sup>3</sup>	-	1.1-1.2
3	Титруемая кислотность, см <sup>3</sup> раствора гидроокиси натрия концентрацией 1.0 моль/дм <sup>3</sup> на 100 см <sup>3</sup> напитка, град	до 1.8	1.3-1.5
4	Массовая доля этилового спирта, %	2.5-4.5	2.5-4.5

## Формула изобретения

Способ приготовления напитка "Бозо", включающий приготовление угута (солода), подготовку пшена, добавление муки и перемешивание ее с пшеном, варку и охлаждение смеси, добавление угута и закваски, перемешивание компонентов, сбраживание, фильтрование и розлив, отличающийся тем, что продолжительность варки смеси составляет 40-60 мин, а охлаждение проводится при непрерывном перемешивании смеси, угута, вносимого при температуре смеси 55-65°C и закваски - 30-45°C.

Составитель описания

Казакбаева А.М.

Ответственный за выпуск

Арипов С.К.

---

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