

(19) **KG** (11) **802** (13) **C1** (46) **31.08.2005**(51)<sup>7</sup> **A23C 9/12**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНСТВО  
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ  
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

## (12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя (владельца)

---

(21) 20040050.1

(22) 31.05.2004

(46) 31.08.2005, Бюл. №8

(76) Исмаилов Б. (KG)

(56) Патент RU №2000701, C1, кл. A23C 9/12, 1993, Патент RU №2129382, C1, кл. A23C 9/12, 1999

**(54) Способ производства кисломолочного продукта "Курут" и напитка "Актык" на его основе**

(57) Изобретение относится к пищевой и молочной промышленности и может найти применение при производстве кисломолочных продуктов и напитков. Задачей изобретения является расширение ассортимента кисломолочных продуктов и напитков, повышение их биологической ценности, а также упрощение технологии получения. Сущность способа производства кисломолочного продукта заключается в пастеризации и охлаждении молока, внесении закваски, получении сгустка, внесении поваренной соли, перемешивании, формовании, сушки и упаковки, при этом сгусток нагревают до 80°C, затем в охлажденный сгусток вносят поваренную соль - 2-5%, размолотые ядра косточек и подов (урюка, миндаля) - 1-5%, масло растительное (хлопковое, подсолнечное, грецкого ореха, фисташек, оливковое, кунжутное, кедровое) - 2.5-5%. Сущность способа производства кисломолочного напитка заключается в том, что вводят сухой продукт курут в кипяченую охлажденную до 40-45°C воду, дают набухнуть белковой массе в течение 5-6 ч, вводят сыворотку, сок лечебных трав, мед, плодово-ягодный сироп, смесь перемешивают мешалкой, газифицируют 2 н. п. ф-лы. 4 пр.

Изобретение относится к пищевой и молочной промышленности и может найти применение при производстве кисломолочных продуктов и напитков.

Известен широко распространенный среди среднеазиатских народов способ домашнего приготовления кисломолочного продукта и напитка на его основе из пастеризованного при 40-45°C коровьего, овечьего, козьего, ячьего (цельного, обезжиренного) молока, а также их смеси путем заквашивания получения сгустка и удаления сыворотки из сгустка. После самопрессования сгустка в течение 2-3 ч его солят и формуют в виде лепешек или шариков массой 40-60 г, а затем сушат. Полученный продукт в народе называют «Курут» и употребляют как сушеным, так и разбавленным в

воде.

Недостатком известного способа является низкое качество сушки и низкая биологическая ценность продукта.

Известен способ производства кисломолочного продукта «Курут», в соответствии с которым молоко пастеризуют, охлаждают до температуры заквашивания, заквашивают, полученный сгусток обрабатывают, вносят в него поваренную соль, пищевой краситель в количестве 5-6% и минеральные добавки в количестве 1-6%, затем перемешивают, формируют полученный сгусток, сушат и упаковывают. Наряду с упомянутыми добавками используют вкусовые наполнители в количестве 0.2-5% (Патент RU №2000701, кл. A23C 9/12, 1993). Недостаток способа состоит в низкой биологической ценности получаемого продукта.

Известен также способ производства кисломолочного напитка «Здравие», который, благодаря внесению плодово-ягодного сиропа и мела, позволяет повысить его пищевую и биологическую ценность. Сущность способа заключается в том, что в смесь обезжиренного и цельного молока вводят пектин из морских трав (зостерин), предварительно смешанный с сахаром и медом и растворенный в пастеризованной и охлажденной воде, далее смесь гомогенизируют, пастеризуют, охлаждают до температуры заквашивания, вносят закваску, сквашивают, полученный сгусток охлаждают, перемешивают с сиропом, медом и разливают (Патент RU №2129382, кл. A23C 9/12, 1999).

Недостаток известного способа - сложная технология получения кисломолочного напитка и использование специального пектина, который снижает широкое использование напитка.

Задачей изобретения является расширение ассортимента кисломолочных продуктов и напитков, повышение их биологической ценности, а также упрощение технологии получения.

Сущность изобретения состоит в следующем. Основу изобретенного продукта составляет молоко (цельное или обезжиренное), из которого последовательно получают айран, сузьме, курут, обогащенные биологически ценными добавками и витаминами, они являются высококалорийной основой для разнообразных напитков. Молоко пастеризуют, охлаждают до температуры заквашивания, вносят закваску - препарат бактериальный БП-углич-№4 (сухой или жидкий) (ТУ 49-172-83), выдерживают в течение 4-5 ч, полученный сгусток освобождают от сыворотки (ее хранят отдельно в холодильнике) и нагревают до 80°C. После охлаждения в сгусток вносят пищевую соль - 2-5%, размолотые ядра косточек плодов (урюка, миндаля) - 1-5%, масло растительное (хлопковое, подсолнечное, грецкого ореха, фисташек, оливковое, кунжутное, кедровое) - 2.5-5%. Смесь тщательно перемешивают до однородной массы, (формируют по 50-70 г, сушат до содержания влаги в массе не более 17% (согласно требованиям стандарта Кыргызской Республики КМС 285:2001 «Курут») и упаковывают в полотняные мешки или бумажные коробки. Срок хранения 9-10 месяцев. Хранение «Курута» должно производиться при температуре 0-10°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Предлагаемый способ производства кисломолочного продукта «Курут» имеет существенное отличие от известных способов в том, что полученный сгусток нагревают до 80°C и затем после охлаждения в него вводят биологически ценные добавки и витамины. Прогрев полученного сгустка перед внесением добавок дает возможность сохранить полезные свойства добавок без изменения.

Осуществление способа поясняется на примерах.

Пример 1. Цельное или обезжиренное молоко пастеризуют, охлаждают до 40°C, добавляют закваску - препарат бактериальный БП-углич-№4, выдерживают в течение 4 ч. Выделившуюся сыворотку сливают, полученный сгусток нагревают до 80°C, затем в охлажденный сгусток вносят 2% поваренной соли. 1% размолотых ядер косточек плодов (хрюка, миндаля), масло растительное (хлопковое, подсолнечное, грецкого ореха,

фисташек, оливковое, кунжутное, кедровое) - 2.5%. Смесь тщательно перемешивают, формуют курут по 50 г яйцевидной формы, сушат продувкой горячим воздухом до содержания влаги в массе не более 17%.

Пример 2. Согласно примеру 1, но соли добавляют 5%, размолотых ядер косточек плодов (урюка, миндаля) - 5%, масло (хлопковое, подсолнечное, грецкого ореха, фисташек, оливковое, кунжутное, кедровое) - 5%. Смесь формуют по 70 г.

Кисломолочный напиток «Актык» вырабатывается из продукта «Курут» и по своей биологической ценности носит универсальный характер. Содержание белков, жиров и витаминов дает напитку возможность утолять голод, большое содержание влаги - утолять жажду, содержание полезных для организма веществ позволяет считать его лечебным средством.

Способ производства кисломолочного напитка на основе продукта «Курут» включает введение сухого курута в кипяченую охлажденную до 40-45°C воду, процесс набухания белковой массы в течение 5-6 ч, затем введение сыворотки, сока лечебных трав, меда и плодово-ягодного сиропа. Смесь тщательно перемешивают мешалкой до однородной массы, охлаждают до температуры 5-8°C, газифицируют до содержания газа по массе не менее 0.4% и разливают в тару. Температура хранения 5-8°C, срок хранения 48 ч.

Предлагаемый способ производства кисломолочного напитка «Актык» отличается тем, что его готовят из продукта «Курут» с биологическими добавками. Использование сухого продукта в качестве основного компонента напитка при его изготовлении удобно и гигиенично.

Осуществление способа поясняется на примерах.

Пример 1. Готовый продукт «Курут» вводят в кипяченую охлажденную до 40°C воду, дают набухнуть в течение 5 ч, затем вводят сыворотку, сок лечебных трав, мед, плодово-ягодный сироп, перемешивают мешалкой, газифицируют до содержания газа по массе не менее 0.4% и разливают в тару. Хранят при температуре 5°C в течение 48 ч.

Пример 2. Согласно примеру 1, но белковая масса набухает в течение 6 ч. Мед используют жидкий для лучшего перемешивания.

### **Формула изобретения**

1. Способ производства кисломолочного продукта, включающий пастеризацию и охлаждение молока, внесение закваски, получение сгустка, внесение поваренной соли, перемешивание, формование, сушку и упаковку, отличающийся тем, что сгусток нагревают до 80°C, затем в охлажденный сгусток вносят поваренную соль - 2-5%, размолотые ядра косточек плодов (урюка, миндаля) - 1-5%, масло растительное (хлопковое, подсолнечное, грецкого ореха, фисташек, оливковое, кунжутное, кедровое) - 2.5-5%.

2. Способ производства кисломолочного напитка, включающий приготовление смеси меда и плодово-ягодного сиропа, розлив, отличающийся тем, что дополнительно вводят сухой продукт курут по п. 1 в кипяченую охлажденную до 40-45°C воду, дают набухнуть белковой массе в течение 5-6 ч, вводят сыворотку, сок лечебных трав, смесь перемешивают мешалкой, газифицируют.

Составитель описания  
Ответственный за выпуск

Бакеева С.К.  
Калдаров Ж.Г.

---

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