



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **258**

(51)) **МПК(2006) А 23 С**
9/12

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения**

К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

1

(21) 0800227

(22) 18.06.2008

(46) Бюл.56 (4), 2009

(71) Закрытое акционерное общество «Комбинати
шири Душанбе» (ТJ).

(72) Комилов Н.О. (ТJ); Хафизова Г.Е. (ТJ);
Назарбекова Н.З. (ТJ); Мергандов А (ТJ); Каххо-
ров Б.А. (ТJ).

(73) Закрытое акционерное общество «Комбинати
шири Душанбе» (ТJ)

(54) **СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОГО
НАПИТКА «ДУГИ ТОЧИКИ»**

(56) 1. Храмцова А.Г. Нестеренко П.Г. Безотходная
технология в молочной промышленности./Под ред
А. Г. Храмцова. – М.; Агропромиздат, 1989, с.
279.

2. Патент РФ 96107963/13 А 23 С 21/02.

(57) Изобретение относится к пищевой промыш-
ленности, а именно к способам приготовления

2

молочного напитка на основе молока и воды про-
филактического назначения.

В предлагаемом способе молоко 2%-ной жир-
ности пастеризуют при температуре +72 - +75°C с
выдержкой 10-15 минут. Охлаждают до темпера-
туры +40 - +42°C, вносят стабилизатор - модифи-
цированный крахмал в сухом виде, закваску DJ-
PROX ТУ 971 (производство Франции). Переме-
шивают и сквашивают в термостате при темпера-
туре +42 - +45°C в течение 6-8 часов и по оконча-
нии сквашивания добавляют ароматизатор типа
«Базилик» при следующем соотношении компо-
нентов масс. %:

- Молоко – 40-60
- Закваска – 1-5
- Крахмал – 10-12
- Базилик – 0,05-0,15
- Вода родниковая, остальное

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способам приготовления молочного напитка на основе молока и воды пробиотического назначения.

Существуют различные рецептуры молочных напитков. Например, напиток «Прохлада» российского производства. Напиток «Прохлада» получают из пастеризованной молочной сыворотки, сквашенной чистыми культурами болгарской и ацидофильной палочки и молочными дрожжами, сбраживающими лактозу, с добавлением вкусовых наполнителей [1].

Прототипом данного способа является способ производства напитка из молочной сыворотки. В рецептуру входят: молоко, закваска, приготовленная на обезжиренном молоке из сухого бактериального препарата Бифилакт Д. Технология приготовления состоит, из следующих операций: молоко смешивают со сгущенным растворимым цикорием, пастеризуют, охлаждают, заквашивают закваской [2].

Данный способ не экономичен, потому что продукт не является симбиотиком. Кроме того, используется сахар, в качестве растительной добавки сгущенный растворимый цикорий, закваска, приготовленная на обезжиренном молоке из сухого бактериального препарата Бифилакт Д, полученного кислотным или кислотно-сычужным способом, который удлиняет технологический цикл получения готового продукта, уменьшает выход готового продукта.

Целью изобретения является улучшения качество производимой продукции, снижение себестоимости и расширение ассортимента выпускаемой продукции.

Поставленная задача решается за счет того, что в напитке на основе молока, включающего в себя сычужный фермент, закваска Бифилакт Д заменяется на закваску DJ-PROX TY 971 (производство Франции), время сквашивания которой составляет 6-8 часов.

Данный способ производства молочного напитка «Дуги точки» был получен экспериментальным путем и состоит из следующих этапов: молоко 2%-ной жирности пастеризуют при температуре +72 - +75°C с выдержкой 10-15 минут и охлаждают до температуры +40 - +42°C, вносят стабилизатор - модифицированный крахмал в сухом виде, закваску DJ-PROX TY 971 (производство Франции), перемешивают и сквашивают в термостате при температуре +42 - +45°C в течение 6-8 часов и по окончании сквашивания добавляют ароматизатор типа «Базилик» при следующем соотношении компонентов:

- Молоко 2%-ной жирности в количестве 40-60% от массы напитка;
- Закваска – 1-5 %
- Крахмал – 10-12%

- Базилик – 0,05-0,15 %
- Вода родниковая, остальное

Полученный напиток фасовали в полимерную тару вместимостью 250, 500, 1000 мл, и хранили при температуре +2 – +6 °С.

В молочном напитке «Дуги точки» находятся такие необходимые человеческому организму вещества как: энергетические (удовлетворяющие потребность человека в энергии); пластические (из которых строятся клетки и ткани); регуляторные (участвующие в обменных процессах), белковые и минеральные вещества, микроэлементы, витамины, ферменты.

Ниже приведены некоторые примеры способов производства молочного напитка «Дуги точки».

Пример 1. Берем 50% молока 2%-ной жирности от массы готового продукта и пастеризуем при температуре 73°C с выдержкой 12 минут, охлаждаем до температуры 40°C, вносим стабилизатор - модифицированный крахмал в сухом виде и закваску DJ-PROX TY 971 (производство Франции). Перемешиваем и ставим для сквашивания в термостатную камеру при температуре +42°C в течение 6 часов. По окончании сквашивания добавляем ароматизатор типа «Базилик» при следующем соотношении компонентов:

- Молоко 2%-ной жирности в количестве 50% от массы напитка;
- Закваска – 3,5 %
- Крахмал – 11,5 %
- Базилик – 0,14 %
- Вода родниковая, остальное

Вкус и запах молочного напитка «Дуги точки» должны быть чистыми и молочно освежающими, без посторонних привкусов и запахов.

Пример 2. Выполняется как пример 1 при следующем соотношении компонентов:

- Молоко 2%-ной жирности в количестве 60% от массы напитка
- Базилик – 0,15 %
- Закваска – 5 %
- Крахмал – 12%
- Вода родниковая, остальное

Пример 3. Выполняется как примеры 1 и 2 при следующем соотношении компонентов:

- Молоко 2%-ной жирности в количестве 40% от массы напитка
- Базилик – 0,08 %
- Закваска – 2 %
- Крахмал – 10 %
- Вода родниковая, остальное

Таким образом, на основе экспериментов было установлено, что замена базилика на экстракт цикория повышает пищевую и биологическую ценность данного продукта, он имеет новизну и отличие от других молочных напитков этой категории.

Как следует из примеров, оптимальным вариантом, с точки зрения дегустаторов, стал пример 1, напиток с высоким соотношением молока и базилика.

Данный продукт имеет отличные медицинские свойства: он хорошо воздействует на работу желудочно-кишечного тракта. Механизм действия состава напитка направлен на принудительное

заселение кишечника конкурентоспособными штаммами молочнокислых бактерий, которые осуществляют неспецифический контроль за численностью условно-патогенной микрофлоры, вытесняя её из состава кишечной популяции и сдерживая усиление факторов патогенности у ее представителей.

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

Способ производства молочного напитка, заключающийся в том, что молоко пастеризуют, охлаждают и заквашивают, отличающийся тем, что молоко пастеризуют при температуре +72 +75°C, выдерживают 10-15 минут, охлаждают до температуры +40 +42°C, вносят стабилизатор - модифицированный крахмал в сухом виде, закваску DJ-PROX TY 971 (производство Франции), перемешивают и сквашивают в термостате при темпера-

туре +42 +45°C в течение 6-8 часов и добавляют ароматизатор типа «Базилик» при следующем соотношении компонентов масс. %:

Молоко	– 40-60	
Закваска	– 1-5	
Крахмал	– 10-12	
Базилик	– 0,05-0,15	
Вода	родниковая,	остальное

Компьютерный набор: Назарова Дж.Д.

Заказ

Тираж

Подписное

Национальный патентно-информационный центр РТ
734042, г. Душанбе, ул. Айни, 14а.