



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **195**

(51)) **МПК(2006)A23C 9/12**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения** К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

(21) 0800229

(22) 18. 06. 2008

(46) Бюл.52 (4), 2008

(71) ЗАО «Комбинати шири Душанбе» (TJ).

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

(73) ЗАО «Комбинати шири Душанбе» (TJ).

(54) **СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМО-
ЛОЧНОГО НАПИТКА «ДУГОБ»**

(57) Изобретение относится к пищевой промыш-
ленности, а именно к способам приготовления
кисломолочных продуктов с помощью молочно-
кислых бактерий, как в промышленных масшта-
бах, так и в условиях, приближенных к бытовым.

Способ заключается в том что обезжиренное
молоко пастеризуют при температуре 72-75°C с

выдержкой 10-15 минут и добавляют пахту. Пасте-
ризованное молоко гомогенизируют и охлаждают
до температуры 40-42°C, вносят закваску, состоя-
щую из мезофильных стрептококков и болгарской
палочки, добавляют ароматизаторы, соль и родни-
ковую воду, после этого полученную консистен-
цию перемешивают и газифицируют при следующем
соотношении компонентов, мас. %:

Молоко обезжиренное	45
Пахта, полученная при выработке сладкосливочного масла	10
Закваска	1-5
Ароматизаторы	0,05-0,10
Соль поваренная пищевая сорта «Экстра»	0,8-1,0
Вода родниковая	остальное

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способам приготовления кисломолочных продуктов с помощью молочнокислых бактерий, как в промышленных масштабах, так и в условиях, приближенных к бытовым.

Молоко — один из важнейших продуктов питания человека. Особенно оно полезно для детей, беременных, кормящих женщин и людей пожилого возраста. Молоко и великое множество молочных продуктов вносят разнообразие в питание, улучшают вкус, повышают питательность нашей пищи и имеют огромное диетическое и целебное значение. Между сортами человеческой еды в исключительном положении находится молоко — пища, приготовленная самой природой, отличающаяся легкой удобоваримостью и питательностью, по сравнению с другими видами пищи.

В молочном продукте «Дугоб» 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), то легко убедиться, что в дугобе содержатся во первых — углеводы, во вторых — белковые и минеральные вещества, в третьих — микроэлементы, витамины, ферменты.

В состав кисломолочного напитка «Дугоб» входят:

Молоко обезжиренное	45
Пахта, полученная при выработке сладкосливочного масла	10
Закваска	1-5
Ароматизаторы	,05-0,10
Соль поваренная пищевая сорта «Экстра»	0,8-1,0
Вода родниковая	остальное

Способ производства кисломолочного напитка «Дугоб» был получен экспериментальным путем и состоит из следующих этапов: обезжиренное молоко пастеризуют при температуре 72-75°C с выдержкой 10-15 минут и добавляют пахту. Пастеризованное молоко гомогенизируют (целью гомогенизации

является придание продукту однородной консистенции без выделения комочков) и охлаждают до температуры 40-42°C, вносят закваску в количестве 1-5 % к массе молока, затем добавляют ароматизаторы, соль и родниковую воду, после этого полученную консистенцию перемешивают и газифицируют. При производстве «Дугоба» основным источником закваски являются мезофильные стрептококки и болгарская палочка с добавлением или без соли.

Вкус и запах кисломолочного продукта «Дугоб» должны быть чистыми и кисломолочно освежающими, без посторонних привкусов и запахов.

Продукт расфасовывают в полиэтиленовые бутылки, емкостью 0,5-1,0 л. Хранение и реализацию «Дугоба» необходимо осуществлять при температуре 2-6°C в течение 36 часов с момента окончания технологического процесса.

Реализация напитка «Дугоб» должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности в 100 гр. продукта (белки, углеводы, витамины).

Пример. Обезжиренное молоко пастеризуют при температуре 74°C с выдержкой 15 минут. После пастеризации молоко гомогенизируют и охлаждают до 42°C, вносят закваску в количестве 5%, затем добавляют ароматизаторы, соль и родниковую воду, после этого полученную консистенцию перемешивают и газифицируют.

Таким образом, на основе экспериментов было установлено, что данный продукт имеет отличные медицинские свойства: оно 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 кисломолочного напитка, заключающийся в том, что обезжиренное молоко пастеризуют при температуре 72-75°C с выдержкой 10-15 минут, добавляют пахту, гомогенизируют, охлаждают до темпе-

5 195
ратуры 40-42°C, вносят закваску, состоящую из мезофильных стрептококков и болгарской палочки, добавляют ароматизаторы, соль и родниковую воду, перемешивают и газируют

при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Молоко обезжиренное	45
Пахта, полученная при выработке сладко-сливочного масла	10
6	
Закваска	1-5
Ароматизаторы	,05-0,10
Соль поваренная пищевая сорта «Экстра»	0,8-1,0
Вода родниковая	остальное

Компьютерный набор: Назарова Дж.

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