



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **446**

(51) **МПК (2011.01) А 23**
С 3/00

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения**

К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

1

2

(21) 1100589
(22) 21.04.2011
(46) Бюл.64, 2011
(71) Рахматуллоев У. (ТJ).
(72) Рахматуллоев У. (ТJ).
(73) Рахматуллоев У. (ТJ).
(54) **КОНЦЕНТРАТ «ШИРЧОЙ» (ВАРИАНТЫ)**
(56) Г.М Азов, «Справочник по производству мороженого» издательство пищевая промышленность Москва 1970, стр.16.

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности.

Вариант 1. Концентрат содержит сухое молоко (66,5%), сахар (12,5%), чёрным чай (7,3%), измельченные орехи (6,2%), приправу ишм (2,5%), растительное масло (2,5%) и соль (2,5%).

Вариант 2. Концентрат содержит сухое молоко (85%), чёрный чай (10%), растительное масло (2,5%) и соль (2,5%).

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть применено для приготовления пищевых концентратов с возможностью быстрого приготовления и долгого хранения.

Наиболее близким прототипом является концентрат сухое молоко жирностью до 25% и более [1].

Недостатком прототипа является, то что в его составе нет всех необходимых веществ для полноценного питания организма человека и имеет слабовыраженное вкусовое качество. Поэтому сухое молоко в основном используют как полуфабрикат для приготовления продуктов.

Целью изобретения является изготовление полноценного продукта с хорошими вкусовыми свойствами и придание продукту возможности легкого приготовления, долгого хранения, компактной упаковки и транспортировки.

Сущность приготовления концентрата заключается в том, что в сухое молоко или сливки добавляют черный чай, сахар, соль, заранее слегка обжаренные и хорошо измельченные орехи и приправа. Полученную смесь тщательно перемешивают (гомогенизируют) до однообразной кон-

систенции, пастеризуют, высушивают, взвешивают и фасуют в пакеты, брикеты или другую тару. Чистый вес продукта (вес нетто) в пакете должно составлять 10-12 гр. Топленое, сливочное или растительное масло фасуют отдельно в пакетики. «Ширчай» можно изготавливать и без масла.

Вариант 1. Берется сухое молоко (66,5%) смешивают с сахаром (12,5%), черным чаем (7,3%), измельченными орехами (6,2%), приправой ишм (2,5%), растительным маслом (2,5%) и солью (2,5%). Затем смесь гомогенизируют, пастеризуют при температуре 77° С в течении 15 с и высушивают.

Вариант 2. Берется сухое молоко (85%) смешивают, с черным чаем (10%), растительным маслом (2,5%) и солью (2,5%). Затем смесь гомогенизируют, пастеризуют при температуре 77° в течении 15 с и высушивают.

Готовый концентрат «Ширчай» представляет собой герметически упакованное в пакете или другой таре концентрат из экологически чистой продукции. Для получения готового продукта достаточно заливать кипятком концентрат и оставит на 2-3минут.

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

1. Концентрат, содержащий сухое молоко, **отличающийся тем, что** дополнительно содержит сахар, чёрный чай, измельченные орехи, приправу ишм, растительное масло и соль при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Сухое молоко -66,5%
Сахар -12,5%
Чёрный чай -7,3%
Измельченные орехи -6,2%
Приправа ишм - 2,5%

Растительное масло - 2,5%
Соль - 2,5%

2. Концентрат, содержащий сухое молоко, **отличающийся тем, что** дополнительно содержит чёрный чай, растительное масло и соль при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Сухое молоко - 85%
Чёрный чай - 10%
Растительное масло - 2,5%
Соль - 2,5%

Компьютерный набор: Назарова Д.Д.

Заказ

Тираж

Подписное

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