

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(21) **201900463** (13) **A1**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ

(43) Дата публикации заявки
2021.03.31

(22) Дата подачи заявки
2019.09.02

(51) Int. Cl. *A21D 13/14* (2006.01)
A21D 13/60 (2006.01)
A23L 13/60 (2006.01)

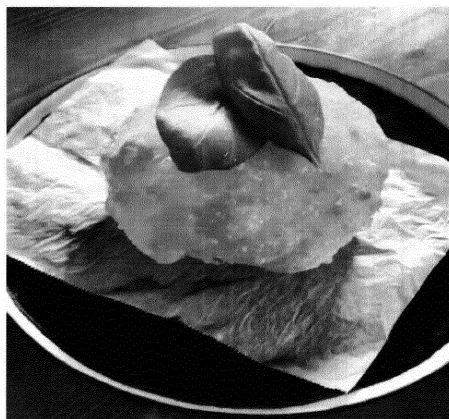
(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ С НАЧИНКОЙ

(96) KZ2019/061 (KZ) 2019.09.02

(74) Представитель:
Меркулова В.П. (KZ)

(71)(72) Заявитель и изобретатель:
**АБДИГАПАР САГАДАТ
ЕДИГЕУЛЫ; АБДИГАПАР ДАРХАН
САГАДАТУЛЫ (KZ)**

(57) Широко известно изготовление мучных кулинарных изделий с разными начинками, в том числе с начинками из различных типов мяса и прочее: <http://abc-cooking.ru/piz2.htm>. Наиболее близким по технической сущности и достигаемому результату является способ изготовления изделий из теста с различными начинками: RU 2528713 A21D 13/00, 20.09.2014 г. Недостатком перечисленных решений являются традиционные вкусовые качества полученных изделий, не обладающих устойчивым изысканным мясным вкусом и ароматом в течение всего срока хранения. Задачей настоящего изобретения является разработка инновационной технологии изготовления мучных кулинарных изделий с мясной начинкой, обладающих повышенной пищевой ценностью, с устойчивым мясным запахом и вкусом в течение всего срока хранения и потребления. Предметом патентования является пищевое кулинарное изделие, под названием "Баурсак-Бургер", сокращенно Б-Б - на русском и казахском, В-В на английском языках. Своеобразным инновационным аспектом изобретения, представленным в новом пищевом продукте, и существенным отличием от прототипа является то, что вместо классической булочной хлебной оболочки не замкнутого контура бургера создается замкнутая шарообразная тестовая оболочка с мясной бургерной многослойной начинкой внутри, а также то, что впервые удалось совместить в цельном пищевом кулинарном продукте, два в одном, традиционные блюда разных народов: баурсак и бургер. Данное изделие является экологически чистым пищевым продуктом, так как приготовлено из натуральных природных ингредиентов и может использоваться как здоровое не фаст-фуд питание. Как горячее блюдо "Баурсак-Бургер" может подаваться на стол также вместе с супом.



A1

201900463

201900463

A1

Способ изготовления мучных кулинарных изделий с начинкой

Изобретение технологически относится к пищевой промышленности и может быть использовано для изготовления мучных кулинарных изделий с начинкой, таких, как бургеры, мясные пироги, кулебяки, пирожки и прочее.

Предметом патентования является пищевое кулинарное изделие, под названием «Баурсак-Бургер» или сокращенно ББ на русском и казахском или ВВ на английском языках. ББ состоит из двух пищевых продуктовых составляющих: баурсака и бургера, когда внутри традиционного казахского национального мучного пищевого продукта - баурсака, помещается бургерная многослойная сэндвич-структура, в качестве мясной начинки.

Своеобразным инновационным аспектом изобретения, представленном в новом пищевом продукте существенным отличием от прототипов является то, что вместо классической булочной хлебной оболочки и не замкнутого контура, создаётся замкнутая шарообразная тестовая оболочка с мясной бургерной многослойной начинкой внутри, а также то, что впервые удалось совместить два в одном традиционных блюда разных народов, таких как, баурсак и бургер в цельный пищевой продукт (рис.1). А сам способ изготовления мучных кулинарных изделий с начинкой в данном случае определяется тем, что формируется мучная тестовая оболочка шарообразной формы, с мясной начинкой из мяса телятина и/или пищевой конины, с добавкой других пищевых продуктовых компонентов, характерных для сэндвич-структур бургера, уложенных друг на друга последовательно (рис.2). Именно таким способом формируется целостное пищевое мучное кулинарное изделие с мясной начинкой - «Баурсак-Бургер», приготавливаемое путём термической обработки до полной готовности.

Широко известно изготовление мучных кулинарных изделий с разными начинками, в том числе с начинками из различных типов мяса, птицы, круп и

грибов: <http://abc-cooking.ru/piz2.htm>,; RU 2073976 C1, 27.02.1997; EP 0236134 A1, 09.09.1987; RU 2125799 C1, 10.02.1999

Наиболее близким по технической сущности и достигаемому результату является способ изготовления изделий из теста с различными начинками: RU 2528713 A21D 13/00, опубликованного 20.09.2014 г.

Недостатком перечисленных решений являются традиционные вкусовые качества полученных изделий, не обладающих устойчивым изысканным мясным вкусом и ароматом в течение всего срока хранения.

Задачей настоящего изобретения является разработка инновационной технологии изготовления мучных кулинарных изделий с мясной начинкой, обладающих повышенной пищевой ценностью, с устойчивым мясным запахом и вкусом в течение всего срока хранения и потребления.

Кроме того, при подаче конечного изделия, как блюда на стол для трапезы, значительно дольше обычных изделий, взятых за прототип, сохраняется температура и форма продукта, что достигается, прежде всего, за счёт шарообразной тестовой оболочки, то есть самой формы конечного изделия. В итоге, технический инновационный результат, достигаемый предлагаемым изобретением, заключается в создании таких пищевых изделий, которые могут быть востребованы и как фастфуд и как горячее блюдо, а также инновационным аспектом технологии получения мучных кулинарных изделий, не теряющих своих свойств при хранении и обеспечивающих устойчивый запах благодаря форме изделия, как замкнутого термостабилизирующего эффекта шарообразного образования.

В процессе подготовки и изготовления целостных пищевых изделий с преобладанием мяса, то есть, в концентрации мяса не менее 70% по отношению к другим компонентам в составе начинки, изготавливаемой отдельно от мучной тестовой оболочки, предварительно также отрабатывается способ формования изделия и термический режим каждого полуфабрикатного компонента в отдельности.

Таким образом, предлагаемое изобретение может быть использовано для изготовления мучных кулинарных изделий на основе мясной начинки с компонентами, описанными далее в рецептуре и технологии приготовления.

Технологический маршрут изготовления ББ

Готовые мучные изделия и их полуфабрикаты, различной формы, широко используются в таких пищевых изделиях, как бургеры, чебуреки, беляши, манты, хинкали, пельмени, мясные пироги, кулебяки и т. п.

В нашем случае, при изготовлении пищевого продукта «Баурсака-Бургера», в качестве мясной начинки используется в основном мякоть мяса телятины или конины, а иногда и по желанию потребителя, фаршеобрезная мясная масса в смешенной консистенции, которая затем проходит термическую обработку в составе целостного изделия определённым способом, описываемым далее в технологическом маршруте.

Как отмечалось, в качестве мучной тестовой оболочки нашего «Баурсак-Бургера», нами предложено использовать традиционный для казахов пищевой продукт – «Баурсак», имеющий определённую рецептуру приготовления из мучной смеси (мучной полуфабрикат для приготовления баурсака - kzpatents.com/0-pp16879-muchnojj-polufabrikat-...).

Для изготовления тестовой оболочки используется только дрожжевое тесто, шарообразной, сферической формы, не менее 18 см в диаметре и 100 граммов весом на одно изделие.

Способ или технологический маршрут изготовления мучной оболочки, включает в себя: приготовление дрожжевого теста, которое замешивается и затем отстаивается до полной готовности определённое время.

При этом, дрожжевое тесто замешивается в тестовом чане в пропорции на 1,25 кг пшеничной белой муки высшего качества, твёрдых сортов, водном растворе от 250 до 300 миллилитров, куда добавляется оливковое масло до 200 грамм, с целью получения теста близкого к так называемому «римскому» тесту, которое широко используется для приготовления итальянской Пиццы.

Отдельно приготавливается водный раствор в соотношении порядка 50 миллилитров воды, в которой растворены дрожжи, до 25 гр. и сахар, до 15 гр.

Тестовая масса должна отстаиваться до готовности, примерно в течение 2 часов, при комнатной температуре, вплоть до поднятия тестовой массы. После того как дрожжевой раствор поднимется, затем производится замес тестовой массы из так называемой муки твёрдых пород высшего сорта.

При этом, в процессе замеса для получения лучшей вкусовой основы и вязкости дрожжевого теста, также может добавляться кефирная масса, то есть, в этот раствор добавляется несколько граммов кефира для формирования традиционного состава баурсачного теста и придания губкообразности структуре внутренней части тестовой оболочки «Баурсака».

Технологический маршрут изготовления мясной составляющей начинки ББ определяется не только качеством, размером и сортом используемого котлетного характера мясного продукта, но и режимом его термической обработки, в процессе его приготовления как полуфабриката.

В качестве мясной начинки берут говяжье мясо телятины и/или пищевой конины, изготавливаемой в форме котлетной массы по две штуки на порцию, весом до 75 граммов каждая, то есть, вместе до 150 граммов. Из предварительно пропущенного через мясорубку крупной или средней фракции мясного продукта, готовятся две котлеты в виде шайбообразной округлой формы диаметром до 10 см и толщиной до 2 см, которые, затем прожариваются до 5 минут на гриле до полуготовности при температуре 180-200 градусов С.

Фарш может быть при этом слегка пассированный с жиром, с добавлением красного репчатого лука, соли, перца, манной крупы, куриного бульона, оставшегося от варки курицы, равные слои которой, после варки, слегка копятся и потом уже также формируют сэндвич-слой «Баурсак-Бургера». Указанные компоненты начинки смешивают до равномерного распределения компонентов в массе начинки.

В рецептуру сэндвич-структуры изделия, так называемой бургерной составляющей «Баурсак-Бургера», помимо вышеуказанного, входят также, как самостоятельные слои других продуктовых компонентов, нарезанные на равномерные округлые фракции, размером порядка 8 см в диаметре.

Туда входят: сыр, типа «Моцарелла», до 80 гр.; лук репчатый красный, до 15 гр.; сырые помидоры-красные томаты, до 25 гр.; огурцы солёные, бочкового засола, до 15 гр.; свежий базилик, до 10 гр., круги рулета из слегка прокопчённой курицы, до 35 граммов. Предварительно, перед размещением в сэндвич-структуру, рулет копчёной курицы слегка прожаривается на гриле порядка 40 секунд, при температуре до 210 градусов С.

При формировании сэндвич-структуры бургерной составляющей начинки «Баурсак-Бургера», сверху неё, добавляется также барбекю соус, до 25 граммов. Полученную бургерную начинку, состоящую из мясного продукта и компонентов сэндвич-структуры, кладут слоями на середину пласта дрожжевого теста округлой формы диаметром до 18 см, толщиной теста 2 -3 мм, а затем формируют изделие путем соединения краёв округлых пластов теста, скрепляя их таким образом, чтобы сформировался целостный и равномерный в диаметре сферической формы продукт, с мясной начинкой внутри с прочими компонентами, уложенными последовательно, сэндвич-слоями.

Выпекание изделия Б-Б, как целостного продукта из дрожжевого теста, осуществляют путём обжарки во фритюре при температуре 210 градусов в течение до 20 минут, после описанных выше технологических операций.

Для окончательного изготовления и потребления, «Баурсак-Бургер» доводится до готовности в «Пицца-печи» в течение 30 секунд, при температуре 320 градусов С. Как горячее блюдо, а не как фастфуд, «Баурсак-Бургер» может также подаваться на стол вместе с супом.

Причём, как видно из приведённых фотографий на рисунках 1,3, 4 изделие сохраняет свою форму, даже при разрезании на части.

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ.

1. Способ изготовления мучных кулинарных изделий с начинкой, включающий приготовление дрожжевого теста, раскатывание теста в пласты, укладывание на раскатанный пласт теста начинки, формование изделия и выпекание, отличающийся тем, что дрожжевое тесто, весом 100 граммов на порцию, раскатывают в пласт диаметром 18 см, толщиной 2-3 мм., а в качестве начинки берут мясной фарш из телятины и/или пищевой конины, который, предварительно, пассируют с репчатым луком, солью, перцем, для вязкости добавляют манную крупу до 4 граммов, смешивают указанные компоненты начинки до равномерного распределения компонентов в массе из которой готовятся две котлеты по 75 граммов и шайбообразной формы, диаметром 10 см и толщиной 2 см, которые прожариваются 5 минут на гриле при температуре 180-200 С, затем полученную начинку укладывают на середину пласта дрожжевого теста, куда в качестве «бургерной» составляющей входят другие продукты в форме сэндвич-слоёв, нарезанных предварительно на равномерные округлые фракции размером 8 см в диаметре, такие как: сыр типа «Моцарелла», до 80 гр., лук репчатый красный, до 15 гр.; сырые помидоры-красные томаты, до 25 гр.; огурцы солёные, бочкового засола, до 15 гр.; круги рулета из копчёной курицы, до 35 гр., добавляется барбекю соус, до 25 гр., и затем формуют шарообразное изделие путем соединения краев пласта, скрепляя таким образом, чтобы сформовался целостное и равномерное в диаметре сферической формы изделие с сэндвич-начинкой внутри, а выпекание такого изделия, как целостного продукта, осуществляют путём обжарки во фритюре в течение 20 минут и температуре 210 С, затем доводят до полной готовности к употреблению в «пицца-печи» в течение 30 секунд, при температуре 320 С, украшая сверху изделия листиками базилика.

Авторы: Абдигапар Сагадат Едигеулы, Абдигапар Дархан Сагадатулы

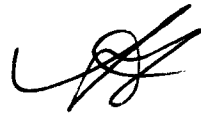




Рис 1. Общий вид приготовленного «Баурсак-Бургера».

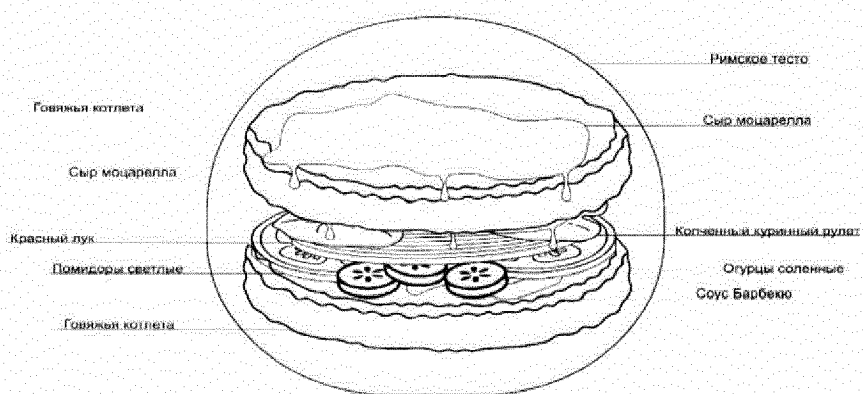


Рис 2. Схематическое изображение начинки «Баурсак-Бургера».



Рис 3. Разрез пополам приготовленного «Баурсак-Бургера».



Рис 4. Разрез на четверть приготовленного «Баурсак-Бургера».

ОТЧЕТ О ПАТЕНТНОМ ПОИСКЕ
(статья 15(3) ЕАПК и правило 42 Патентной инструкции к ЕАПК)

Номер евразийской заявки:

201900463

А. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДМЕТА ИЗОБРЕТЕНИЯ:

A21D 13/14 (2006.01)

A21D 13/60 (2006.01)

A23L 13/60 (2006.01)

Согласно Международной патентной классификации (МПК)

Б. ОБЛАСТЬ ПОИСКА:

Просмотренная документация (система классификации и индексы МПК)

A21D 13/14, A21D 13/60, A23L 13/60

Электронная база данных, использовавшаяся при поиске (название базы и, если, возможно, используемые поисковые термины)

В. ДОКУМЕНТЫ, СЧИТАЮЩИЕСЯ РЕЛЕВАНТНЫМИ

Категория*	Ссылки на документы с указанием, где это возможно, релевантных частей	Относится к пункту №
A	RU 84677 U1 (ХОНИХОВ ВЛАДИМИР СОДНОМОВИЧ и др.) 20.07.2009	1
A	KZ 22117 A4 (ЧОМАНОВ УРИШБАЙ ЧОМАНОВИЧ) 15.01.2010	1
A	RU 2528713 C2 (ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ "РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА" - ФГБОУ ВПО "РЭУ ИМ. Г.В. ПЛЕХАНОВА") 20.09.2014	1
A	EP 0236134 A1 (NABISCO BRANDS, INC.) 09.09.1987	1
A	WO 2014/186536 A2 (TRINH, ALBERT, LONG et al.) 20.11.2014	1

☐ последующие документы указаны в продолжении

* Особые категории ссылочных документов:

«А» - документ, определяющий общий уровень техники

«D» - документ, приведенный в евразийской заявке

«E» - более ранний документ, но опубликованный на дату подачи евразийской заявки или после нее

«O» - документ, относящийся к устному раскрытию, экспонированию и т.д.

"P" - документ, опубликованный до даты подачи евразийской заявки, но после даты испрашиваемого приоритета"

«Т» - более поздний документ, опубликованный после даты приоритета и приведенный для понимания изобретения

«Х» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий новизну или изобретательский уровень, взятый в отдельности

«У» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий изобретательский уровень в сочетании с другими документами той же категории

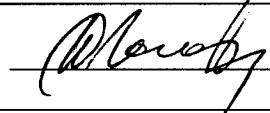
«&» - документ, являющийся патентом-аналогом

«L» - документ, приведенный в других целях

Дата проведения патентного поиска: **27/05/2020**

Уполномоченное лицо:

Начальник Управления экспертизы



Д.Ю. Рогожин