



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2014140689/13, 09.10.2014

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
09.10.2014

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 09.10.2014

(45) Опубликовано: 10.11.2015 Бюл. № 31

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2247511 C1, 10.03.2005SU 1729399 A1, 30.04.1992CN 101061836 A, 31.10.2007RU 2170031 C2, 10.07.2001

Адрес для переписки:

117447, Москва, а/я 43, Полянской Марии
Владиленовне

(72) Автор(ы):

Льву Ба Кыонг (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Общество с ограниченной ответственностью
"ФУЗА" (RU)

(54) РИСОВАЯ ЛАПША И СПОСОБ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА

(57) Реферат:

Группа изобретений относится к пищевой промышленности, а именно к производству макаронных изделий, в частности рисовой лапши, предназначенной для приготовления первых и вторых обеденных блюд. В качестве исходного сырья используют рисовую крупу, которую промывают в проточной воде не менее пяти раз. Крупу засыпают в емкость и замачивают в холодной проточной воде при комнатной температуре в течение 3-4 часов. Полученную набухшую рисовую крупу перекладывают в дуршлаг большого размера для полного удаления воды. Подготовленный таким образом рис размалывают в мельнице с добавлением воды до получения однородной жидкой массы, которую равномерно, тонким слоем наливают на предварительно натянутую поверхность ткани, куда подают горячий пар для варки лапши до

готовности. Полученный рисовый вареный лист посредством деревянной скалки снимают с поверхности ткани, режут на тонкие плоские полосы и осуществляют фасовку в потребительскую тару готового к употреблению продукта. Рисовая лапша, по содержанию на 1 кг готового продукта, имеет толщину от 0,5 до 1,0 мм, ширину от 3 до 5 мм и длину от 100 до 450 мм. Процентное соотношение сухого вещества, перешедшего в варочную воду, составляет не более 4,7%, количество металломагнитной примеси - не более 3 мг, показатель влажности - не более 72,8%, кислотность изделия - не более 0,04 градуса. Способ позволяет ускорить процесс получения рисовой лапши, уменьшить затраты энергии при осуществлении производственного цикла, улучшить качество готовых изделий и снизить себестоимость. 2 н. и 3 з.п. ф-лы, 3 пр.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.
A23L 1/16 (2006.01)
A23L 1/162 (2006.01)

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21)(22) Application: **2014140689/13, 09.10.2014**

(24) Effective date for property rights:
09.10.2014

Priority:

(22) Date of filing: **09.10.2014**

(45) Date of publication: **10.11.2015** Bull. № 31

Mail address:

**117447, Moskva, a/ja 43, Poljanskoj Marii
Vladilenovne**

(72) Inventor(s):

Lyu Ba Kyong (RU)

(73) Proprietor(s):

**Obshchestvo s ogranichennoj otvetstvennost'ju
"FUZA" (RU)**

(54) **RICE NOODLES AND THEIR PRODUCTION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: inventions group relates to food industry, in particular, to production of pasta products, specifically - rice noodles intended for preparation of first and second dinner courses. The used source raw material is represented by rice grits that are washed in running water at least five times. Grits are poured into a vessel and soaked in cold running water at room temperature for 3-4 hours. The obtained swollen rice grits are relocated into large size colanders for complete removal of water. Thus prepared, rice is ground in a mil with addition of water to produce a homogenous liquid mass that is poured onto a pre-strained fabric surface, uniformly and in a thin layer, with hot steam supplied for cooking the noodles until ready. With the

help of a wooden roller pin, the produced cooked rice sheet is removed from the fabric surface, cut into thin strips with the product ready for consumption packed into consumer containers. Per 1 kg of the ready product, the rice noodles are 0.5 - 1.0 mm thick, 3 - 5 mm wide and 100 - 450 mm long. The percentage ratio of dry substance migrating into cooking water is no more than 4.7%, the quantity of metal magnetic impurities - no more than 3 mg, moisture content - no more than 72.8%, the product acidity - no more than 0.04 degrees.

EFFECT: method allows to accelerate the rice noodles production process, to reduce energy costs during the production cycle implementation, to improve the ready products quality and to reduce the prime cost.

5 cl, 3 ex

RU 2 567 520 C 1

RU 2 567 520 C 1

Группа изобретений относится к пищевой промышленности, а именно к производству макаронных изделий, в частности рисовой лапши, предназначенной для реализации через торговую сеть и предприятия общественного питания и дальнейшего употребления в пищу после доведения до полной кулинарной готовности путем варки при
5 приготвлении первых и вторых обеденных блюд.

Известен способ получения рисовой лапши быстрого приготовления, предусматривающий следующие типичные и широко применяемые в производстве макаронных изделий основные технологические операции, а именно пропаривание риса или рисовой муки для частичного желатинирования крахмала с получением
10 предварительно обработанной рисовой муки, затем смешивание обработанной рисовой муки с горячей водой до получения теста, экструдирование теста для получения лапши, пропаривание лапши, бланширование пропаренной лапши в горячей воде и высушивание лапши до содержания влаги ниже 15 мас.% (см. RU 2170031 C2, кл. A23L 1/162, опублик. 10.07.2001).

Известны макаронные изделия и способ их производства, который предусматривает увлажнение рисового продукта, желатинирование увлажненной массы, замес теста, формование и сушку изделий, при этом в качестве рисового продукта используют рисовую дробленую крупу, увлажнение которой проводят промыванием водой с температурой 20-60°C при соотношении крупы и воды 1:(1-3) в течение 20-30 с с
20 выделением крупы с влажностью 20-22%, затем полученную массу выдерживают при температуре 20-60°C в течение 10-30 мин до достижения размера центральной неувлажненной части крупинки не более 200 мкм, формование с одновременным желатинированием осуществляют на шнековом экструдере при температуре теста 90-110°C и давлении 10-12 МПа. После промывания увлажненный продукт смешивают с
25 тыквенным порошком в определенном соотношении (см. SU 1729399 A1, кл. A23L 1/16, опублик. 30.04.1992).

Описанные способы, используемые при производстве рисовой лапши, отличаются длительностью и трудоемкостью подготовки сырья, а также связанной с этим высокой себестоимостью производства макаронных изделий из-за повышенного расхода энергии
30 на ряд технологических операций, например формование.

Технический результат, на решение которого направлена заявляемая группа изобретений, заключающийся в ускорении процесса производства макаронных изделий, в частности рисовой лапши, уменьшении затрат энергии при осуществлении
35 производственного цикла, снижении себестоимости, улучшении качества готовых изделий, обеспечивается за счет того, что в способе производства рисовой лапши в качестве исходного сырья используют рисовую крупу, которую промывают в проточной воде не менее пяти раз, после чего засыпают в емкость и замачивают в холодной проточной воде при комнатной температуре в течение 3-4 часов, затем полученную
40 набухшую рисовую крупу перекалывают в дуршлаг большого размера для полного удаления воды, подготовленный таким образом рис размалывают в мельнице с добавлением воды до получения однородной жидкой массы, которую равномерно, тонким слоем наливают на предварительно натянутую поверхность ткани, куда подают горячий пар для варки лапши до готовности, полученный рисовый вареный лист посредством деревянной скалки снимают с поверхности ткани, режут на тонкие плоские
45 полосы и осуществляют фасовку в потребительскую тару готового к употреблению продукта.

В качестве рисовой крупы используют шлифованную или полированную рисовую крупу высшего или первого сорта.

Готовая рисовая лапша может быть расфасована в пищевые пакеты, изготовленные из полимерных материалов пищевых марок, весом от 3 до 5 кг.

Готовая рисовая лапша может быть расфасована в вакуумную упаковку весом по 1 кг.

5 Описанным способом получают конечный продукт - рисовую лапшу, который является вторым самостоятельным объектом изобретения. Дополнительный технический результат заключается в получении высококачественного макаронного изделия из нетрадиционного сырья - рисовой крупы - путем совокупного использования в определенной последовательности приемов заявленного способа.

10 При этом для достижения вышеуказанного технического результата рисовая лапша изготавливается с определенными, выдерживаемыми на 1 кг готового продукта параметрами, а именно размер изделия составляет по толщине от 0,5 до 1,0 мм, ширине от 3 до 5 мм, длине от 100 до 450 мм, процентное соотношение сухого вещества, перешедшего в варочную воду, составляет не более 4,7%, количество металломагнитной
15 примеси составляет не более 3 мг, показатель влажности составляет не более 72,8%, кислотность изделия составляет не более 0,04 градуса.

 При этом заявляемый способ производства, согласно изобретению, являясь простым и экономичным, позволяет получить высококачественный продукт из безклейковинного сырья - рисовую лапшу, являющуюся, с одной стороны, традиционным продуктом
20 питания народов Азии и Африки, а также относящуюся к разряду диетического и профилактического питания людей, нуждающихся из-за сахарного диабета и заболеваний печени в гипопротеиновом и аглутеновом типах питания.

 Нижеследующие примеры иллюстрируют осуществление заявляемой группы изобретений.

25 Пример 1

 Способ производства рисовой лапши предусматривает в качестве исходного сырья использование шлифованной рисовой крупы высшего сорта. Рисовую крупу после очистки от металлопримесей и других загрязняющих веществ промывают в проточной воде с температурой 15°C пять раз, после чего засыпают в емкость и замачивают в
30 холодной проточной воде при комнатной температуре в течение 3,5 часов, затем полученную набухшую рисовую крупу перекалывают в дуршлаг большого размера для полного удаления воды, подготовленный таким образом рис размалывают в мельнице с добавлением воды до получения однородной жидкой массы, которую равномерно, тонким слоем наливают на предварительно натянутую поверхность ткани,
35 куда подают горячий пар для варки лапши в течение 1 минуты, полученный рисовый вареный лист посредством деревянной скалки снимают с поверхности ткани, режут на тонкие плоские полосы и осуществляют фасовку в потребительскую тару по 4 кг готового к употреблению продукта. Таким образом, получают конечный высококачественный продукт - рисовую лапшу.

40 Пример 2

 Способ производства рисовой лапши предусматривает в качестве исходного сырья использование полированной рисовой крупы первого сорта. Рисовую крупу после очистки от металлопримесей и других загрязняющих веществ промывают в проточной воде с температурой 12°C четыре раза, после чего засыпают в емкость и замачивают
45 в холодной проточной воде при комнатной температуре в течение 5 часов, затем полученную набухшую рисовую крупу перекалывают в дуршлаг большого размера для полного удаления воды, подготовленный таким образом рис размалывают в мельнице с добавлением воды до получения однородной жидкой массы, которую

равномерно, тонким слоем наливают на предварительно натянутую поверхность ткани, куда подают горячий пар для варки лапши в течение 50 секунд, полученный рисовый вареный лист посредством деревянной скалки снимают с поверхности ткани, режут на тонкие плоские полосы и осуществляют фасовку в потребительскую тару по 3,5 кг готового к употреблению продукта. Таким образом, получают конечный высококачественный продукт - рисовую лапшу.

Пример 3

Способ производства рисовой лапши предусматривает в качестве исходного сырья использование шлифованной рисовой крупы первого сорта. Рисовую крупу после очистки от металлопримесей и других загрязняющих веществ промывают в проточной воде с температурой 11°C не менее трех раз, после чего засыпают в емкость и замачивают в холодной проточной воде при комнатной температуре в течение 4 часов, затем полученную набухшую рисовую крупу перекалывают в дуршлаг большого размера для полного удаления воды, подготовленный таким образом рис размалывают в мельнице с добавлением воды до получения однородной жидкой массы, которую равномерно, тонким слоем наливают на предварительно натянутую поверхность ткани, куда подают горячий пар для варки лапши в течение 40 секунд, полученный рисовый вареный лист посредством деревянной скалки снимают с поверхности ткани, режут на тонкие плоские полосы и осуществляют фасовку в потребительскую тару по 1 кг готового к употреблению продукта. Таким образом, получают конечный высококачественный продукт - рисовую лапшу.

Использование предлагаемого способа производства рисовой лапши по сравнению с известными позволяет сократить количество технологических операций, снизив за счет этого себестоимость производства в 1,5 раза, а также расход электроэнергии, воды и тепла, уменьшить потери сухих веществ при варке, а также получить продукт с антиаллергическими свойствами.

В результате проведенного патентно-информационного поиска не было найдено ни одного источника информации, содержащего всю совокупность существенных признаков заявленной группы изобретений, что позволяет сделать вывод о их соответствии критериям патентоспособности «новизна», «изобретательский уровень» и «промышленная применимость».

Формула изобретения

1. Способ производства рисовой лапши, отличающийся тем, что в качестве исходного сырья используют рисовую крупу, которую промывают в проточной воде не менее пяти раз, после чего засыпают в емкость и замачивают в холодной проточной воде при комнатной температуре в течение 3-4 часов, затем полученную набухшую рисовую крупу перекалывают в дуршлаг большого размера для полного удаления воды, подготовленный таким образом рис размалывают в мельнице с добавлением воды до получения однородной жидкой массы, которую равномерно, тонким слоем наливают на предварительно натянутую поверхность ткани, куда подают горячий пар для варки лапши до готовности, полученный рисовый вареный лист посредством деревянной скалки снимают с поверхности ткани, режут на тонкие плоские полосы и осуществляют фасовку в потребительскую тару готового к употреблению продукта.

2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что в качестве рисовой крупы используют шлифованную или полированную рисовую крупу высшего или первого сорта.

3. Способ по п. 1, отличающийся тем, что готовая рисовая лапша расфасована в пищевые пакеты, изготовленные из полимерных материалов пищевых марок, весом от

3 до 5 кг.

4. Способ по п. 1, отличающийся тем, что готовая рисовая лапша расфасована в вакуумную упаковку весом 1 кг.

5. Рисовая лапша, полученная способом по любому из пп. 1-4, характеризующаяся тем, что по содержанию на 1 кг готового продукта размер изделия составляет по толщине от 0,5 до 1,0 мм, ширине от 3 до 5 мм, длине от 100 до 450 мм, процентное соотношение сухого вещества, перешедшего в варочную воду, составляет не более 4,7%, количество металломагнитной примеси составляет не более 3 мг, показатель влажности составляет не более 72,8%, кислотность изделия составляет не более 0,04

10 градуса.

15

20

25

30

35

40

45