



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 1 статьи 1366 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации патентообладатель обязуется заключить договор об отчуждении патента на условиях, соответствующих установившейся практике, с любым гражданином Российской Федерации или российским юридическим лицом, кто первым изъявил такое желание и уведомил об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности.

(21)(22) Заявка: **2014149652/13, 10.12.2014**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.12.2014

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **10.12.2014**

(45) Опубликовано: **10.11.2015** Бюл. № 31

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2295893 C1, 27.03.2007. SU 1639582 A1, 07.04.1991. EP 1962619 B1, 15.09.2010**

Адрес для переписки:

**115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,
Квасенкову О.И.**

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ получения консервов "Суп из овощей" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в топленом масле моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей капусты, резку мяса и зелени, бланширование зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с солью,

перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, причем используют декоративную капусту. Все компоненты взяты при определенном соотношении. Изобретение позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья.

RU 2 567 349 C1

RU 2 567 349 C1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 567 349** (13) **C1**

(51) Int. Cl.
A23L 1/40 (2006.01)

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

According to Art. 1366, par. 1 of the Part IV of the Civil Code of the Russian Federation, the patent holder shall be committed to conclude a contract on alienation of the patent under the terms, corresponding to common practice, with any citizen of the Russian Federation or Russian legal entity who first declared such a willingness and notified this to the patent holder and the Federal Executive Authority for Intellectual Property.

(21)(22) Application: **2014149652/13, 10.12.2014**

(24) Effective date for property rights:
10.12.2014

Priority:

(22) Date of filing: **10.12.2014**

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

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv. 247,
Kvasenkovu O.I.**

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) **"VEGETABLE SOUP" PRESERVES PRODUCTION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, carrots and bulb onions cutting and sauteing in melted butter, potatoes cutting and blanching, fresh cabbages chopping and freezing, meat and greens cutting, green peas blanching, the listed components mixing with salt, black hot pepper and laurel leaf, the

produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation. One uses ornamental cabbages. All the components are taken at the preset components ratio.

EFFECT: invention allows to manufacture new preserves with usage of non-traditional vegetal raw materials.

RU 2 567 349 C1

RU 2 567 349 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд.

Известен способ получения консервов "Суп из овощей", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в топленом масле моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку мяса и зелени, бланширование зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2295893 C1, 2007).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов с использованием нетрадиционного растительного сырья.

Этот результат достигается тем, что в способе получения консервов "Суп из овощей", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в топленом масле моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей капусты, резку мяса и зелени, бланширование зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас. ч.:

20	мясо	241-315
	топленое масло	20
	картофель	267-281,6
	декоративная капуста	102
	морковь	50-51,3
25	репчатый лук	48-48,6
	зеленый горошек	50,1
	зелень	25
	соль	18
	перец черный горький	0,2
	лавровый лист	0,1
30	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные морковь и репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом масле.

Подготовленный картофель нарезают и бланшируют.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленные мясо и зелень нарезают.

Подготовленный зеленый горошек бланшируют.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с солью и молотыми перцем черным горьким и лавровым листом.

Полученную смесь и костный бульон расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Минимальный расход мяса соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный - соответствует использованию баранины II категории.

Расход прочих видов мяса занимает промежуточное и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 200 кг на 1 т целевого продукта. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения
5 органолептических свойств целевого продукта.

Формула изобретения

Способ получения консервов "Суп из овощей", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в топленом масле моркови и репчатого
10 лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей капусты, резку мяса и зелени, бланширование зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем
15 соотношении расходов, мас. ч.:

	мясо	241-315
	топленое масло	20
	картофель	267-281,6
	декоративная капуста	102
20	морковь	50-51,3
	репчатый лук	48-48,6
	зеленый горошек	50,1
	зелень	25
	соль	18
	перец черный горький	0,2
25	лавровый лист	0,1
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

30

35

40

45