



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

## (12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-1 патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установившейся практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.

(21), (22) Заявка: **2006106259/13**, **01.03.2006**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**01.03.2006**

(45) Опубликовано: **27.09.2007** Бюл. № 27

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **МАГИДОВ Я.И. Блюда из нерыбных продуктов моря. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983, с.: 34-35. RU 2219804 C1, 27.12.2003. Министерство торговли СССР. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804.**

Адрес для переписки:  
**115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55-247,  
О.И. Квасенкову**

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU),  
Юшина Елена Анатольевна (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

## (54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ, ЛУКОМ И ЯЙЦОМ"

(57) Реферат:

Консервы готовят путем резки и замораживания свежей белокочанной капусты, варки, очистки и резки куриных яиц, резки и пассерования в топленом масле репчатого лука, резки зелени, смешивания перечисленных компонентов без доступа кислорода с сухим молоком, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша и его формования в тушки кальмара,

пассерования в топленом масле пшеничной муки и ее смешивания со сметаной, рыбным бульоном, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса. Затем проводят операции фасовки тушек кальмара и соуса, герметизации и стерилизации. Это позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

**A23L 1/333** (2006.01)**A23L 3/00** (2006.01)**(12) ABSTRACT OF INVENTION**

*Based on Article 13, par. 3 of the Patent law of the Russian Federation of September 23, 1992, #3517-I the patent owner undertakes to transfer the exclusive right to the invention (assign the patent), on generally practiced conditions, to the first person - citizen of the Russian Federation or a Russian legal person who expresses such a wish and conveys it to the patent owner and the Federal executive body for Intellectual Property.*

(21), (22) Application: **2006106259/13, 01.03.2006**(24) Effective date for property rights: **01.03.2006**(45) Date of publication: **27.09.2007 Bull. 27**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),  
Jushina Elena Anatol'evna (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

**(54) METHOD FOR PRODUCTION OF CANNED GOODS FROM FILLED SQUID**

(57) Abstract:

FIELD: cannery industry.

SUBSTANCE: claimed method includes fresh white cabbage shredding and freezing; hen eggs boiling, shelling, and cutting; onion cutting and roasting in melt butter; gardenstuff cutting. Abovementioned components are blended in oxygen-free atmosphere with desiccated milk, table salt

and black pepper to produce mince followed by squid carcass filling with mince. Then wheat flour is sautéed in melt butter and blended with sour cream, fish broth, table salt, black pepper and bay leaf to produce souse. Squid and souse are pre-packed, sealed and sterilized.

EFFECT: canned goods of increased digestion value.

Изобретение относится к технологии производства консервов на основе гидробионтов.

Известен способ приготовления кулинарного блюда "Кальмар, фаршированный белокочанной капустой, луком и яйцом", предусматривающий резку, ошпаривание, тушение в молоке и охлаждение свежей белокочанной капусты, варку, очистку и рубку куриных яиц, резку и обжарку в масле репчатого лука, резку зелени, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, его формование в тушки кальмара, обжарку в масле, заливку сметанным соусом, тушение в духовом шкафу в течение 20-30 минут и посыпание зеленью с получением готового блюда (Магидов Я.И. Блюда из нерыбных продуктов моря. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983, с.34-35).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Этот результат достигается тем, что способ приготовления консервов "Кальмар, фаршированный белокочанной капустой, луком и яйцом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание свежей белокочанной капусты, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, резку зелени, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с сухим молоком, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша и его формование в тушки кальмара, пассерование в топленом масле пшеничной муки и ее смешивание со сметаной, рыбным бульоном, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса, фасовку тушек кальмара и соуса при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

|                      |                                   |
|----------------------|-----------------------------------|
| кальмары             | 200                               |
| куриные яйца         | 48                                |
| топленое масло       | 28                                |
| капуста              | 490                               |
| репчатый лук         | 112,32-113,76                     |
| зелень               | 12,5                              |
| пшеничная мука       | 10                                |
| сметана              | 100                               |
| сухое молоко         | 8,33                              |
| соль                 | 12                                |
| перец черный горький | 0,4                               |
| лавровый лист        | 0,06                              |
| рыбный бульон        | до выхода целевого продукта 1000, |

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленную свежую белокочанную капусту нарезают и подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают. Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом масле. Подготовленную зелень нарезают. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с сухим молоком, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша. Фарш формируют в тушки кальмара.

Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле и смешивают со сметаной, рыбным бульоном, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса.

Тушки кальмара и соус фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме рыбного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья и принимается минимальным во втором календарном полугодии, а максимальным - в первом.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям сходны с кулинарным блюдом по наиболее близкому аналогу, а по показателям безопасности соответствуют СанПиН 2.3.2.1078. Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 1 год.

5 Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см<sup>3</sup> продукта. Она составила для опытного продукта 10,1·10<sup>4</sup> и для контрольного продукта 7,5·10<sup>4</sup> соответственно.

10 Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

#### Формула изобретения

15 Способ приготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание свежей белокочанной капусты, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, резку зелени, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с сухим молоком, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша и его формование в тушки кальмара, пассерование в топленом масле пшеничной муки и ее смешивание со сметаной, рыбным бульоном, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса, фасовку тушек кальмара и соуса при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

|    |                      |                                   |
|----|----------------------|-----------------------------------|
|    | кальмары             | 200                               |
|    | куриные яйца         | 48                                |
| 25 | топленое масло       | 28                                |
|    | капуста              | 490                               |
|    | репчатый лук         | 112,32-113,76                     |
|    | зелень               | 12,5                              |
|    | пшеничная мука       | 10                                |
|    | сметана              | 100                               |
| 30 | сухое молоко         | 8,33                              |
|    | соль                 | 12                                |
|    | перец черный горький | 0,4                               |
|    | лавровый лист        | 0,06                              |
|    | рыбный бульон        | до выхода целевого продукта 1000, |

35 герметизацию и стерилизацию.

40

45

50