



**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: **2011141049/02, 11.10.2011**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
11.10.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **11.10.2011**

(45) Опубликовано: **27.10.2012** Бюл. № 30

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Справочник по производству консервов. Т.3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.394-492. RU 2332062 C1, 27.08.2008. RU 2356317 C1, 27.05.2009. SU 1588351 A1, 30.08.1990. RU 2330476 C1, 10.08.2008. SU 1650067 A1, 23.05.1991. RU 2335185 C1, 10.10.2008.**

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ РЫБООВОЩНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов. Способ выработки консервов «Котлеты рыбоовощные в томатном соусе» включает подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке ставриды и моркови, смешивание перечисленных компонентов с солью и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и

обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение оставшейся части репчатого лука, заливку питьевой водой и выдержку для набухания подсолнечной муки, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию. Способ обеспечивает снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.

A23L 3/00 (2006.01)**A23L 1/325** (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: **2011141049/02, 11.10.2011**(24) Effective date for property rights:
11.10.2011

Priority:

(22) Date of filing: **11.10.2011**(45) Date of publication: **27.10.2012 Bull. 30**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "FISH-AND-VEGETABLE CUTLETS IN TOMATO SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology for production of fish-and-vegetable preserves. The method for production of preserves "Fish-and-vegetable cutlets in tomato sauce" involves preparation of recipe components, cutting, sauteing in vegetable oil and milling part of bulb onions, fresh white cabbages chopping and mincing, scad and carrots mincing, the listed components mixing with salt and part of black hot pepper to produce mince, the mince moulding, mealing in wheat flour and

frying in vegetable oil to produce cutlets, the remaining bulb onions milling, sunflower flour pouring with drinking water and maintenance for swelling, the listed components mixing with tomato paste, drinking water, sugar, the remaining black hot pepper, allspice, cloves, coriander and laurel leaf, the mixture cooking and addition of acetic acid to produce a sauce, the cutlets and sauce packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: method ensures reduction of the manufactured target product adhesion to container walls.

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ выработки консервов "Котлеты рыбоовощные в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке ставриды и моркови, смешивание перечисленных компонентов с солью и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение оставшейся части репчатого лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.394-492).

Недостатком этого способа является высокая адгезия к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе выработки консервов "Котлеты рыбоовощные в томатном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке ставриды и моркови, смешивание перечисленных компонентов с солью и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение оставшейся части репчатого лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в соус дополнительно вводят подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	ставрида	1000
	растительное масло	65,2
	свежая белокочанная капуста	142,9
	морковь	71,4-73,3
40	репчатый лук	62,9-63,7
	пшеничная мука	28,5
	подсолнечная мука	13,7
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	77,7
45	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
	сахар	28,6
	соль	17,1
	перец черный горький	0,51
	перец душистый	0,17
50	гвоздика	0,11
	кориандр	0,11
	лавровый лист	0,03
	вода	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Приблизительно 55% рецептурного количества репчатого лука нарезают, пассеруют в растительном масле и измельчают на волчке или протирочной машине.

Подготовленные ставриду и морковь измельчают на волчке.

Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и измельчают на волчке.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с солью и приблизительно 61% рецептурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле с получением котлет.

Оставшуюся часть репчатого лука измельчают на волчке.

Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, питьевой водой, сахаром и молотыми оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 15,5% и добавляют уксусную кислоту с получением соуса.

Котлеты и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет их расходов на эквивалентное содержание сухих веществ и/или кислоты соответственно по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. 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.

Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №5, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Через 10-15 минут опытный продукт полностью стекал из банки. Соус продукта по наиболее близкому аналогу полностью не стекал, а начинал подсыхать на стенках банки.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Формула изобретения

Способ выработки консервов «Котлеты рыбоовощные в томатном соусе», включающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке ставриды и моркови, смешивание перечисленных компонентов с солью и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение оставшейся части репчатого лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью

перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, при этом в соус дополнительно вводят подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	ставрида	1000
10	растительное масло	65,2
	свежая белокочанная капуста	142,9
	морковь	71,4-73,3
	репчатый лук	62,9-63,7
	пшеничная мука	28,5
	подсолнечная мука	13,7
15	томатная паста в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	77,7
	уксусная кислота в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
	сахар	28,6
20	соль	17,1
	перец черный горький	0,51
	перец душистый	0,17
	гвоздика	0,11
	кориандр	0,11
	лавровый лист	0,03
25	вода	до выхода целевого продукта 1000

30

35

40

45

50