



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: 2014133486/10, 15.08.2014

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
15.08.2014

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 15.08.2014

(45) Опубликовано: 20.05.2015 Бюл. № 14

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2277824 C2, 20.06.2006. RU 2366308 C2, 10.09.2009. SU 1784173 A1, 30.12.1992. KG 1578 C1, 31.10.2013. KZ 21641 A4, 15.09.2009. CN 101133882 A, 05.03.2008. БРЕМ А. Жизнь растений. Новейшая ботаническая энциклопедия, М., Эксмо, 2007, с. 376-379. СТАРЦЕВ В. Можно ли есть декоративную капусту? АРГУМЕНТЫ И ФАКТЫ, Категория: Сад и огород, Вопрос-ответ (см. прод.)

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 КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к производству консервированных супов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в коровьем масле моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей декоративной капусты, варку до увеличения массы на 150% перловой крупы, резку мяса и зелени, смешивание

перечисленных компонентов с солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. Все компоненты взяты при определенном соотношении. Изобретение позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.

(56) (продолжение):

из газеты, Суперномер вопросов-ответов N 1, 14.11.2011, найдено в ИНТЕРНЕТ по адресу <http://www.aif.ru>, 25.02.2015. MAHR S. ORNAMENTAL CABBAGE AND KALE, University of wisconsin garden facts, 13.03.2009, найдено в ИНТЕРНЕТ по адресу <http://hort.uwex.edu>, 12.03.2015



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 551 209**<sup>(13)</sup> **C1**

(51) Int. Cl.  
*A23L 1/39* (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: **2014133486/10, 15.08.2014**

(24) Effective date for property rights:  
**15.08.2014**

Priority:

(22) Date of filing: **15.08.2014**

(45) Date of publication: **20.05.2015** Bull. № 14

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) **METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "FARM SOUP WITH GRITS"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, carrots and bulb onions cutting and sauteing in butter, potatoes cutting and blanching, fresh ornamental cabbages chopping and freezing, pearl barley cooking till weight increases by 150%, meat and greens cutting, the listed components mixing with salt,

black hot pepper and laurel leaf, the produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation. All the components are taken at the preset components ratio.

EFFECT: invention allows to produce new preserves with usage of non-traditional vegetal raw materials without the target product organoleptic properties modification.

**RU 2 551 209 C 1**

**RU 2 551 209 C 1**

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд.

Известен способ получения консервов "Суп крестьянский с крупой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в коровьем масле моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, варку до увеличения массы на 150% в костном бульоне перловой крупы, резку мяса и зелени, смешивание перечисленных компонентов с солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси, герметизацию и стерилизацию (RU 2277824 C2, 2006).

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

Этот результат достигается тем, что в способе получения консервов "Суп крестьянский с крупой", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в коровьем масле моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей капусты, варку до увеличения массы на 150% перловой крупы, резку мяса и зелени, 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.:

	мясо	241,7-315,9
	масло коровье	22
	перловая крупа	61,2
	картофель	358,4-378
25	декоративная капуста	350
	морковь	93,6-96
	репчатый лук	46,8-47,4
	зелень	25
	соль	20,4
	перец черный горький	2,1
30	лавровый лист	0,4
	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 коровьем масле.

Подготовленный картофель нарезают и бланшируют.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленную перловую крупу варят до увеличения массы на 150%.

Подготовленные мясо и зелень нарезают.

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 положение 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 органолептических свойств целевого продукта.

#### Формула изобретения

Способ получения консервов "Суп крестьянский с крупой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в коровьем масле моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей капусты, варку до увеличения массы на 150% перловой крупы, резку мяса и зелени, 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 соотношении расходов, мас.ч.:

	мясо	241,7-315,9
	масло коровье	22
	перловая крупа	61,2
20	картофель	358,4-378
	декоративная капуста	350
	морковь	93,6-96
	репчатый лук	46,8-47,4
	зелень	25
	соль	20,4
25	перец черный горький	2,1
	лавровый лист	0,4
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

30

35

40

45