



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

**(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: **2008100269/13, 15.01.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**15.01.2008**

(45) Опубликовано: **10.06.2009** Бюл. № 16

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2296476 C1, 10.04.2007. ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: 2003, с.38. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых (см. прод.)»**

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

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

**(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "ЯЗЫК С БЕЛЫМ ОСНОВНЫМ СОУСОМ"**

(57) Реферат:

Подготавливают рецептурные компоненты. Режут, бланшируют и протирают корень петрушки и репчатый лук. Бланшируют и протирают морковь. Режут и замораживают зелень. Замораживают свежее зерно зеленого горошка. Пассеруют в топленом масле пшеничную муку. Смешивают перечисленные

компоненты без доступа кислорода с молоком, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом. Режут язык. Фасуют язык, полученную смесь и костный бульон. Герметизируют и стерилизуют. Изобретение позволяет получить консервы, обладающие повышенной усвояемостью.

(56) (продолжение):

**изделий», с.685-804. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.1. Консервы овощные. - М., 1990, с.260, 261, 266-267.**



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.  
**A23L 3/00** (2006.01)  
**A23L 1/312** (2006.01)

**(12) ABSTRACT OF INVENTION**

*According to Art. 1366, par. 1 of the Part IY 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: **2008100269/13, 15.01.2008**

(24) Effective date for property rights:  
**15.01.2008**

(45) Date of publication: **10.06.2009 Bull. 16**

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

(72) Inventor(s):  
**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):  
**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

**(54) METHOD OF PRODUCING CANNED "TONGUE WITH WHITE BASIC SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food-processing industry.

SUBSTANCE: in compliance with this method, first, formulation components are prepared. A parsley root and onions are cut, blanched and grated. Carrots are blanched and grated. Greens are cut and frozen. Fresh grains of green peas are frozen. Wheat flour is blanched in melted butter. The

listed components are mixed up with milk, sugar, table salt, bitter black pepper and bay leaves with no ingress of oxygen. The tongue is cut. Now, the tongue, aforesaid mix and bone broth are packed. Finally, the thus canned tongue is sealed and sterilised.

EFFECT: canned food that features better digestibility.

RU 2 3 5 7 5 6 0 C 1

RU 2 3 5 7 5 6 0 C 1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ изготовления кулинарного блюда "Язык отварной с белым основным соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку моркови, корня петрушки и репчатого лука, заливку языка питьевой водой, добавление моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку до готовности, добавление за 15-20 минут до окончания варки поваренной соли и перца черного горького, добавление за 5 минут до окончания варки лаврового листа, отделение языка, его резку, гарнирование зеленым горошком в молочном соусе, поливку соусом белым основным и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.245).

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

Этот результат достигается тем, что способ изготовления консервов "Язык с белым основным соусом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку корня петрушки и репчатого лука, бланширование и протирку моркови, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с молоком, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом, резку языка, фасовку языка, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

язык	224-234
топленое масло	13,75
морковь	11,7-12
корень петрушки	17,43-17,71
репчатый лук	21,06-21,33
зеленый горошек	251,79
зелень	10
пшеничная мука	13,75
молоко	75
сахар	0,75
соль	12
перец черный горький	0,2
лавровый лист	0,08
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные корень петрушки и репчатый лук нарезают, бланшируют и протирают. Подготовленную морковь бланшируют и протирают. Подготовленную зелень нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с молоком, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом.

Подготовленный язык нарезают.

Язык, полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход языка соответствует использованию языка свиного, а максимальный соответствует использованию языка бараньего. Расход прочих видов языка занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 200 кг на 1 т целевого продукта. Для компонентов растительного происхождения приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья. При этом минимальное значение расхода принимают во втором календарном полугодии, а максимальное - 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 2.3.2.1078-01. Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 2 года.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena ruyhformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см<sup>3</sup> продукта. Она составила для опытного продукта  $12 \cdot 10^4$  и для контрольного продукта  $7,3 \cdot 10^4$  соответственно.

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

#### Формула изобретения

Способ изготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку корня петрушки и репчатого лука, бланширование и протирку моркови, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с молоком, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом, резку языка, фасовку языка, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	язык	224-234
	топленое масло	13,75
	морковь	11,7-12
40	корень петрушки	17,43-17,71
	репчатый лук	21,06-21,33
	зеленый горошек	251,79
	зелень	10
	пшеничная мука	13,75
45	молоко	75
	сахар	0,75
	соль поваренная	12
	перец черный горький	0,2
	лавровый лист	0,08
50	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.