



**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: **2013139342/12, 26.08.2013**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
26.08.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **26.08.2013**

(45) Опубликовано: **27.04.2014** Бюл. № 12

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2356363 C1, 27.05.2009. RU 2287950 C2, 27.11.2006; . МХ 2009012007 А, 20.01.2010**

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание зеленого лука, резку обешкуренного филе соленой сельди, заливку

питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(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: **2013139342/12, 26.08.2013**

(24) Effective date for property rights:
26.08.2013

Priority:

(22) Date of filing: **26.08.2013**

(45) Date of publication: **27.04.2014** Bull. № 12

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 MANUFACTURE OF PRESERVES "POTATO AND HERRING SALAD"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages potatoes cutting and blanching, spring onion cutting and freezing, salted skin-off herring fillet cutting, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with drinking water and main-

tenance for swelling, the listed components mixing with salt, the produced mixture and mayonnaise packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: method allows to reduce the manufactured target product adhesion to container walls.

RU 2 514 615 C1

RU 2 514 615 C1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ производства консервов "Салат картофельный с сельдью", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание зеленого лука, резку обесшкуреного филе соленой сельди, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и бензоатом кальция, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2356363 C1, 2009).

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 производства консервов "Салат картофельный с сельдью", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание зеленого лука, резку обесшкуреного филе соленой сельди, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

20	обесшкуренное филе соленой сельди	200
	картофель	849,9-896,4
	зеленый лук	149,6
	шрот семян тыквы	8
	майонез	80
25	соль	9,6
	вода	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный картофель нарезают и бланшируют.

30 Подготовленный зеленый лук нарезают и замораживают.

Подготовленное обесшкуренное филе соленой сельди нарезают.

Подготовленный молотый шрот семян тыквы, полученный по известной технологии (Васильева А.Г., Дворкина Г.А., Касьянов Г.И., Разработка технологии колбас функционального назначения с добавками из семян тыквы - Краснодар: ИнЭП, 2008, с.38-45), заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с солью.

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

40 Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенный в виде интервала расход картофеля охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья.

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

45 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. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.

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

Формула изобретения

5 Способ производства консервов "Салат картофельный с сельдью",
 предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование
 картофеля, резку и замораживание зеленого лука, резку обесшкуренного филе соленой
 сельди, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси
 10 и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси
 дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно
 заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют
 при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	обесшкуренное филе соленой сельди	200
	картофель	849,9-896,4
15	зеленый лук	149,6
	шрот семян тыквы	8
	майонез	80
	соль	9,6
	вода	до выхода целевого продукта 1000.

20

25

30

35

40

45