



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: 2014141975/13, 20.10.2014

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
20.10.2014

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 20.10.2014

(45) Опубликовано: 20.10.2015 Бюл. № 29

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2278583 C2, 27.06.2006.

Руководство по организации питания и приготовлению пищи на кораблях Военно-Морского Флота. - М.: Военное издательство Министерства обороны, 1957, с.179-181, 268-269. RU 2280392 C1, 27.07.2006

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 "БОРЦ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в комбиджире моркови и репчатого лука, бланширование и резку свеклы. Затем проводят шинковку и замораживание свежей декоративной капусты, пассерование пшеничной муки, резку мяса,

смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств 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: **2014141975/13, 20.10.2014**

(24) Effective date for property rights:  
**20.10.2014**

Priority:

(22) Date of filing: **20.10.2014**

(45) Date of publication: **20.10.2015** Bull. № 29

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 "FRESH VEGETABLES BORSCH WITH MEAT"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology for production of preserved concentrates of first-course lunches. The method envisages recipe components preparation, carrots and bulb onions cutting and sauteing in combined fats, beet-roots blanching and cutting. Then one performs fresh ornamental cabbages chopping and freezing, wheat flour sauteing, meat cutting, the listed

components mixing with tomato paste, acetic acid, salt, black hot pepper and laurel leaf, the produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2 566 036 C1

RU 2 566 036 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Борщ из свежих овощей с мясом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в комбигире моркови и репчатого лука, бланширование и резку свеклы, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование пшеничной муки, резку мяса, смешивание перечисленных компонентов с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси, герметизацию и стерилизацию (RU 2278583 C2, 2006).

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

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Борщ из свежих овощей с мясом", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в комбигире моркови и репчатого лука, бланширование и резку свеклы, шинковку и замораживание свежей капусты, пассерование пшеничной муки, резку мяса, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, 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	150-196,1
	комбигир	15
	декоративная капуста	612,2
	свекла	300-314
25	морковь	45-46,2
	репчатый лук	30-30,4
	пшеничная мука	15
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	9
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,45
30	соль	18
	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,3
	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 комбигире.

Подготовленную свеклу бланшируют и нарезают.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленную пшеничную муку пассеруют.

Подготовленное мясо нарезают.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, уксусной кислотой, 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

остальных видов мяса занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 125 кг на 1 т целевого продукта. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

5 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, 10 с. 124).

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

15 Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.

#### Формула изобретения

Способ производства консервов "Борщ из свежих овощей с мясом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в 20 комбигири моркови и репчатого лука, бланширование и резку свеклы, шинковку и замораживание свежей капусты, пассерование пшеничной муки, резку мяса, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную 25 капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	мясо	150-196,1
	комбигир	15
	декоративная капуста	612,2
	свекла	300-314
30	морковь	45-46,2
	репчатый лук	30-30,4
	пшеничная мука	15
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	9
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,45
35	соль	18
	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,3
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

40

45