



**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: **2011105989/10, 18.02.2011**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
18.02.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **18.02.2011**

(45) Опубликовано: **10.06.2012** Бюл. № 16

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Сборник технологических инструкций по производству консервов, т.3. - М.: Пищепромиздат, 1963, с.407-410. RU 2185067 C1, 20.07.2002. RU2340196 C2, 10.12.2008. RU 2359487 C1, 27.06.2009. Высокобелковая подсолнечная мука. ООО "Интер-масло" 2009. [Найдено 28.11.2011.]. Найдено в Интернет: <<http://www.interoil22.ru/production/flour/>>.**

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ГУЛЯШ ГОВЯЖИЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясных консервов, Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в топленом жире и измельчение репчатого лука, заливку костным бульоном и выдержку для набухания подсолнечной муки, смешивание перечисленных компонентов с томатным пюре,

костным бульоном, сахаром, солью, перцем черным горьким и лавровым листом и варку с получением соуса, резку и обжаривание в топленом жире говядины, фасовку перечисленных компонентов и топленого жира, герметизацию и стерилизацию. Изобретение 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 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: **2011105989/10, 18.02.2011**(24) Effective date for property rights:
18.02.2011

Priority:

(22) Date of filing: **18.02.2011**(45) Date of publication: **10.06.2012 Bull. 16**

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 "BEEF GOULASH" PRESERVES**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the meat preserves production technology. The method envisages recipe components preparation, bulb onions cutting, sauteing in melted fat and milling, sunflower flour pouring with bone broth and maintenance for swelling, the listed components

mixing with tomato puree, bone broth, sugar, salt and black hot pepper and laurel leaf, the mixture cooking to produce a sauce, beef cutting and frying in melted fat, the listed components and melted fat packing, sealing and sterilisation.

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

Изобретение относится к технологии производства мясных консервов,

Известен способ производства консервов "Гуляш говяжий", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в топленом жире репчатого лука, его смешивание с пшеничной мукой, пассерование, добавление томатного пюре, мясного сока и/или костного бульона, сахара, соли, перца черного горького и лаврового листа и варку с получением соуса, резку и обжаривание в топленом жире говядины, фасовку перечисленных компонентов и топленого жира, герметизацию и стерилизацию (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том III. - М.: Пищепромиздат, 1963, с.407-410).

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 "Гуляш говяжий", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в топленом жире репчатого лука, его смешивание с мукой, томатным пюре, костным бульоном, сахаром, солью, перцем черным горьким и лавровым листом и варку с получением соуса, резку и обжаривание в топленом жире говядины, фасовку перечисленных компонентов и топленого жира, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в составе соуса используют подсолнечную муку, перед смешиванием репчатый лук измельчают, подсолнечную муку заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	говядина	1982,4-2039,9
	топленый жир	1436
	репчатый лук	23-23,3
30	подсолнечная мука	10,4
	томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ	47,4
	сахар	1,12
	соль	18,72
35	перец черный горький	0,28
	лавровый лист	0,08
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом жире и измельчают на волчке или протирочной машине.

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

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатным пюре, костным бульоном, сахаром, солью и молотыми перцем черным горьким и лавровым листом. Полученную смесь варят в течение 10-15 минут с получением соуса.

Подготовленную говядину нарезают и обжаривают в топленом жире. Говядину, топленый жир и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

При использовании томатного пюре с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, осуществляют пересчет его расхода на эквивалентное

содержание сухих веществ 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. Минимальный расход говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его возможное изменение по срокам хранения

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

Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №8, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, нагревали до температуры 70°C, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Через 5-7 минут опытный продукт полностью стекал из банки. Соус продукта по наиболее близкому аналогу полностью не стекал, а начал подсыхать на стенках банки.

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

Формула изобретения

Способ производства консервов "Гуляш говяжий", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в топленом жире репчатого лука, его смешивание с мукой, томатным пюре, костным бульоном, сахаром, солью, перцем черным горьким и лавровым листом и варку с получением соуса, резку и обжаривание в топленом жире говядины, фасовку перечисленных компонентов и топленого жира, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе соуса используют подсолнечную муку, перед смешиванием репчатый лук измельчают, подсолнечную муку заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	говядина	1982,4-2039,9
35	топленый жир	143,6
	репчатый лук	23-23,3
	подсолнечная мука	10,4
	томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ	47,4
40	сахар	1,12
	соль	18,72
	перец черный горький	0,28
	лавровый лист	0,08
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

45

50