



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-1 патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установленной практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.

(21), (22) Заявка: 2005126216/13, 18.08.2005

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
18.08.2005

(45) Опубликовано: 27.03.2007 Бюл. № 9

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: SU 976934 A1, 30.11.1982. RU 2219804 С1, 27.12.2003. SU 56163 A1, 01.01.1939. ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. СПб.: ПрофИКС, 2003, с.64-72, 88.

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

R U 2 2 9 5 8 8 4 C 1

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ"

(57) Реферат:

Свежую белокочанную капусту шинкуют и замораживают, режут и бланшируют картофель. Морковь и репчатый лук режут и пассеруют в топленом масле, бланшируют зерна зеленого горошка и режут обесшкуренное рыбное филе и зелень. Перечисленные компоненты без доступа

кислорода смешивают с поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом. Смесь и рыбный бульон фасуют при определенном расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют. Изобретение позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвоемостью.



(51) Int. Cl.
A23L 1/39 (2006.01)
A23L 3/00 (2006.01)

FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) ABSTRACT OF INVENTION

Based on Article 13, par. 3 of the Patent law of the Russian Federation of September 23, 1992, #3517-I the patent owner undertakes to transfer the exclusive right to the invention (assign the patent), on generally practiced conditions, to the first person - citizen of the Russian Federation or a Russian legal person who expresses such a wish and conveys it to the patent owner and the Federal executive body for Intellectual Property.

(21), (22) Application: 2005126216/13, 18.08.2005

(24) Effective date for property rights: 18.08.2005

(45) Date of publication: 27.03.2007 Bull. 9

Mail address:

115583, Moskva, ul. Gen. Belova, 55-247, O.I.
Kvasenkovu

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

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

(54) CANNED SOUP

(57) Abstract:

FIELD: food processing industry, in particular production of canned soup concentrates.

SUBSTANCE: claimed method includes fresh white cabbage shredding and freezing; carrot and onion cutting and roasting in melt butter; green pea blanching, skimmed fish fillet and gardenstuff

cutting. Abovementioned components are blended in oxygen-free atmosphere with table salt, black pepper and bay leaf. Obtained mixture is pre-packed with fish broth in specific component ratio, sealed and sterilized.

EFFECT: canned goods of increased digestion value.

C 1

4
8
8
4
2
9
5
8

R U

R
U
2
2
9
5
8
8
4
C 1

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд.

Известен способ приготовления кулинарного блюда "Суп из овощей", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, отделение от бульона и 5 резку рыбы, резку и пассерование в маргарине моркови и репчатого лука, резку картофеля и зелени, шинковку свежей белокочанной капусты, доведение бульона до кипения, введение в него картофеля и капусты, варку до готовности, введение за 10-15 минут до окончания варки моркови, репчатого лука, консервированного зеленого горошка, 10 поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа и введение рыбы и зелени с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с. 64-72, 88).

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

15 Этот результат достигается тем, что способ приготовления консервированного продукта "Суп из овощей" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку и бланширование картофеля, резку и пассерование в топленом масле моркови и репчатого лука, бланширование зерна зеленого горошка, резку обесшкуренного рыбного филе и зелени, смешивание перечисленных 20 компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и рыбного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	200
	капуста	100
25	картофель	267-281,6
	морковь	50-51,28
	репчатый лук	48-48,62
	зерно зеленого горошка	46
	зелень	25
	топленое масло	20
30	соль	18
	перец черный горький	0,2
	лавровый лист	0,1
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

35 Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленный картофель нарезают и бланшируют.

Подготовленные морковь и репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом масле,

40 Подготовленное зерно зеленого горошка бланшируют. Подготовленные обесшкуренное рыбное филе и зелень нарезают. Далее перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасуют полученную смесь и рыбный бульон при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

45 Расход всех компонентов, кроме рыбного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. 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.

50 Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют ГОСТ 18316.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем приготовления первого

обеденного блюда из консервов при их разведении питьевой водой в соотношении 1:1 и культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 6,4·10⁴ и для контрольного продукта 4,1·10⁴ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ приготовления консервированного продукта, предусматривающий подготовку 10 рецептурных компонентов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку и бланширование картофеля, резку и пассерование в топленом масле моркови и репчатого лука, бланширование зерна зеленого горошка, резку обесшкуренного рыбного филе и зелени, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода соваренной 15 солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и рыбного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшуренное рыбное филе	200
	Капуста	100
	Картофель	267-281,6
	Морковь	50-51,28
	Репчатый лук	48-48,62
20	Зерно зеленого горошка	46
	Зелень	25
	Топленое масло	20
	Соль	18
	Перец черный горький	0,2
25	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

герметизацию и стерилизацию.

30

35

40

45

50