



(51) МПК  
**A23L 1/39** (2006.01)  
**A23L 1/40** (2006.01)  
**A23L 3/00** (2006.01)

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: **2014136908/04, 12.09.2014**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**12.09.2014**

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **12.09.2014**

(45) Опубликовано: **10.07.2015** Бюл. № 19

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2298368 C2, 10.05.2007 . RU 2297165 C1, 20.04.2007 . RU 2298367 C2, 10.05.2007 . БРЕМ А., Жизнь растений. Новейшая ботаническая энциклопедия, Москва, Эксмо, 2007, с. 376-378**

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 "ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, шинковку и замораживание свежей декоративной капусты, резку и пассерование в кулинарном жире моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку мяса и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов

с томатной пастой, уксусной кислотой, овсяными хлопьями "Геркулес", солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. Технический результат - получение новых консервов с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.

RU 2 556 632 C1

RU 2 556 632 C1



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 556 632**<sup>(13)</sup> **C1**

(51) Int. Cl.

*A23L* 1/39 (2006.01)

*A23L* 1/40 (2006.01)

*A23L* 3/00 (2006.01)

(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: **2014136908/04, 12.09.2014**

(24) Effective date for property rights:  
**12.09.2014**

Priority:

(22) Date of filing: **12.09.2014**

(45) Date of publication: **10.07.2015** Bull. № 19

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) **"SHCHI URAL-STYLE" PRESERVES MANUFACTURE METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, fresh ornamental cabbages chopping and freezing, carrots, parsley roots and bulb onions cutting and sauteing in cooking fat, meat and greens cutting, garlic straining, the listed components mixing with

tomato paste, acetic acid, "Hercules" oat flakes, salt, black hot pepper and laurel leaf, the produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation.

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

R U 2 5 5 6 6 3 2 C 1

R U 2 5 5 6 6 3 2 C 1

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Щи по-уральски", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку и пассерование в кулинарном жире моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку мяса и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, овсяными хлопьями "Геркулес", солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2298368 C2, 2007).

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

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Щи по-уральски", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, шинковку и замораживание свежей капусты, резку и пассерование в кулинарном жире моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку мяса и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, овсяными хлопьями "Геркулес", 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	241-315
	кулинарный жир	20
	декоративная капуста	249,8
	морковь	50-51,3
25	корень петрушки	13-13,2
	репчатый лук	48-48,7
	чеснок	4-4,2
	зелень	12,5
	овсяные хлопья "Геркулес"	20
30	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	17
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,6
	соль	18
	перец черный горький	0,2
	лавровый лист	0,1
35	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленные морковь, корень петрушки и репчатый лук нарезают и пассеруют в кулинарном жире.

Подготовленные мясо и зелень нарезают.

Подготовленный чеснок протирают.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, уксусной кислотой, овсяными хлопьями "Геркулес", 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 прочих видов мяса занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 200 кг на 1 т целевого продукта. Остальные  
5 приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

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  
10 кислоты соответственно по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, 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

20 Способ производства консервов "Щи по-уральски", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку и замораживание свежей капусты, резку и пассерование в кулинарном жире моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку мяса и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, овсяными хлопьями "Геркулес", солью, перцем черным  
25 горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	мясо	241-315
	кулинарный жир	20
30	декоративная капуста	249,8
	морковь	50-51,3
	корень петрушки	13-13,2
	репчатый лук	48-48,7
	чеснок	4-4,2
	зелень	12,5
35	овсяные хлопья "Геркулес"	20
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	17
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,6
	соль	18
40	перец черный горький	0,2
	лавровый лист	0,1
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

45