



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: 2012152404/13, 06.12.2012

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
06.12.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 06.12.2012

(45) Опубликовано: 10.04.2014 Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: Справочник по производству консервов, том 3, М., Пищевая промышленность, 1971, с.424-494. RU 2467639 C1, 27.11.2012. RU 2362425 C1, 27.07.2009. RU 2095009 C1, 10.11.1997

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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "СТАВРИДА ОБЖАРЕННАЯ С МОРКОВЬЮ В ТОМАТНОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, заливку питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку

и добавление уксусной кислоты с получением соуса, резку, выдержку в солевом растворе, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле ставриды, резку и пассерование в растительном масле моркови, фасовку ставриды, моркови и соуса, 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 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: **2012152404/13, 06.12.2012**

(24) Effective date for property rights:  
**06.12.2012**

Priority:

(22) Date of filing: **06.12.2012**

(45) Date of publication: **10.04.2014** Bull. № 10

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 PRESERVES "FRIED SCAD WITH CARROTS IN TOMATO SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, bulb onions milling, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with drinking water and maintenance for swelling, the listed components mixing with tomato paste, drinking water, sugar, black hot pepper, allspice, cloves, coriander and laurel leaf, the mixture

cooking and addition of acetic acid to produce a sauce, scad cutting, maintenance in salt solution, mealing in wheat flour and frying in vegetable oil, carrots cutting and sauteing in vegetable oil, the scad, carrots and the sauce packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2 512 502 C1

RU 2 512 502 C1

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ выработки консервов "Ставрида обжаренная с морковью в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, его смешивание с растительным маслом, томатной пастой, питьевой водой, сахаром, перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, резку, выдержку в солевом растворе, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле ставриды, резку и пассерование в растительном масле моркови, фасовку ставриды, моркови и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.424-494).

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 выработки консервов "Ставрида обжаренная с морковью в томатном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, его смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, резку, выдержку в солевом растворе, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле ставриды, резку и пассерование в растительном масле моркови, фасовку ставриды, моркови и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	ставрида	833,9
	растительное масло	68,9
	морковь	476,3-488,5
	репчатый лук	86,3-87,4
30	пшеничная мука	10
	шрот семян тыквы	11,4
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	91,4
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
35	сахар	25,7
	соль	17,1
	перец черный горький	0,11
	перец душистый	0,11
	гвоздика	0,11
	кориандр	0,11
40	лавровый лист	0,03
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный репчатый лук измельчают на волчке.

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 томатной пастой, питьевой водой, сахаром и молотыми перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 15,5% и добавляют уксусную кислоту с получением соуса.

Подготовленную ставриду нарезают, выдерживают при температуре 10-15°C в течение 2-6 минут в 18-24%-ном растворе поваренной соли, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле.

Подготовленную морковь нарезают и пассеруют в растительном масле.

Ставриду, морковь и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

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, с.124).

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

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

Для подтверждения указанного технического результата жестбанки №8, 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

Способ выработки консервов "Ставрида обжаренная с морковью в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, его смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, резку, выдержку в солевом растворе, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле ставриды, резку и пассерование в растительном масле моркови, фасовку ставриды, моркови и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

ставрида	833,9
растительное масло	68,9
морковь	476,3-488,5
репчатый лук	86,3-87,4
пшеничная мука	10
шрот семян тыквы	11,4
томатная паста, в пересчете на	

	30%-ное содержание сухих веществ	91,4
	уксусная кислота, в пересчете на	
	80%-ную концентрацию	4,3
	сахар	25,7
	соль	17,1
5	перец черный горький	0,11
	перец душистый	0,11
	гвоздика	0,11
	кориандр	0,11
	лавровый лист	0,03
10	вода	до выхода целевого продукта 1000

15

20

25

30

35

40

45