



**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: **2013117335/02, 17.04.2013**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
17.04.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **17.04.2013**

(45) Опубликовано: **27.03.2014** Бюл. № 9

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2305419 C1, 10.09.2007. RU 2305429 C1, 10.09.2007. RU 2304415 C1, 20.08.2007. RU 2297779 C1, 27.04.2007.**

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 ИЗ КАПУСТЫ С РИСОМ ПО-ВЕНГЕРСКИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ включает подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленом жире говядины, резку и совместное пассерование в топленом жире с добавлением тмина репчатого лука и паприки, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, протирку чеснока,

варку до двукратного увеличения массы риса, заливку костным бульоном и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, уксусной кислотой и солью, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

RU 2 5 1 0 1 8 4 C 1

RU 2 5 1 0 1 8 4 C 1



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: **2013117335/02, 17.04.2013**

(24) Effective date for property rights:
17.04.2013

Priority:

(22) Date of filing: **17.04.2013**

(45) Date of publication: **27.03.2014 Bull. 9**

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 "HUNGARIAN CABBAGE GOULASH WITH RICE"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method involves recipe components preparation, beef cutting and frying in melted fat, bulb onions and paprika cutting and combined sauteing in melted fat with caraway addition, fresh white cabbages chopping and freezing, garlic straining, rice cooking

till double weight increase, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with bone broth and maintenance for swelling, the listed components mixing with sour cream, acetic acid and salt, the produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2 510 184 C1

RU 2 510 184 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Гуляш из капусты с рисом по-венгерски", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленом жире говядины, резку и совместное пассерование в топленом жире с добавлением тмина репчатого лука и паприки, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, протирку чеснока, варку до двукратного увеличения массы риса, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, уксусной кислотой и солью, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2305419 C1, 2007).

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 из капусты с рисом по-венгерски", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленом жире говядины, резку и совместное пассерование в топленом жире с добавлением тмина репчатого лука и паприки, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, протирку чеснока, варку до двукратного увеличения массы риса, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, уксусной кислотой и солью, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

30	говядина	469,5-483,1
	топленый жир	26,7
	свежая белокочанная капуста	490
	репчатый лук	46,8-47,4
	паприка	25,3
	чеснок	5,1-5,4
35	рис	13,3
	шрот семян тыквы	20
	сметана	50
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,2
40	соль	12
	тмин	0,27
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленную говядину нарезают и обжаривают в топленом жире.

Подготовленные репчатый лук и паприку нарезают, смешивают в рецептурном соотношении с молотым тмином и пассеруют в топленом жире.

Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленный чеснок протирают.

Подготовленный рис варят до двукратного увеличения массы.

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 костным бульоном в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

5 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают со сметаной, уксусной кислотой и солью.

Полученную смесь и костный бульон расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

10 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. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

15 При использовании уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет ее расхода на эквивалентное содержание кислоты по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том 1. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

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

25 Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №5, 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.

30 Формула изобретения

30 Способ производства консервов "Гуляш из капусты с рисом по-венгерски", включающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленом жире говядины, резку и совместное пассерование в топленом жире с добавлением тмина репчатого лука и паприки, шинковку и замораживание свежей белокочанной
35 капусты, протирку чеснока, варку до двукратного увеличения массы риса, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, уксусной кислотой и солью, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы,
40 который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

говядина	469,5-483,1
топленый жир	26,7
45 свежая белокочанная капуста	490,0
репчатый лук	46,8-47,4
паприка	25,3
чеснок	5,1-5,4
рис	13,3
шрот семян тыквы	20,0
50 сметана	50,0
уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,2
соль	12,0

тмин
костный бульон

0,27
до выхода целевого продукта 1000

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50