



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: 2013135198/02, 29.07.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
29.07.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 29.07.2013

(45) Опубликовано: 10.06.2014 Бюл. № 16

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2332907 C1 (КВАСЕНКОВ О.И.), 10.09.2008. RU 2320225 C1 (КВАСЕНКОВ О.И.), 27.03.2008. RU 2343723 C1 (КВАСЕНКОВ О.И.), 20.01.2009. RU 2308849 C1 (КВАСЕНКОВ О.И.), 27.10.2007

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,
Квасенкову О.И.

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU),
Касьянов Геннадий Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "САЛАТ ИЗ МИДИЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование репчатого лука, резку и замораживание салата и зелени укропа, замораживание свежего зерна зеленого горошка,

резку мяса мидий, заливку питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.

A23L 3/00 (2006.01)*A23L* 1/333 (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: **2013135198/02, 29.07.2013**(24) Effective date for property rights:
29.07.2013

Priority:

(22) Date of filing: **29.07.2013**(45) Date of publication: **10.06.2014** Bull. № 16

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv. 247,
Kvasenkovu O.I.**

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),
Kas'janov Gennadij Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)(54) **METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "MUSSEL SALAD"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, chicken eggs boiling, shelling and cutting, bulb onions cutting and blanching, lettuce and dill greens cutting and freezing, fresh green peas freezing, mussel meat cutting, ground pumpkin seeds extraction

cake pouring with drinking water and maintenance for swelling, the listed components mixing with salt, the produced mixture and mayonnaise packing, sealing and sterilisation.

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

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ производства консервов "Салат из мидий", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование репчатого лука, резку и замораживание салата и зелени укропа, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку мяса мидий, смешивание перечисленных компонентов с растительным маслом, поваренной солью и аскорбатом кальция, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2332907 C1, 2008).

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 "Салат из мидий", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование репчатого лука, резку и замораживание салата и зелени укропа, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку мяса мидий, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	мидии	854,7
	куриные яйца	171,1
	зеленый горошек	242,2
25	репчатый лук	104-105,3
	салат	183,3
	зелень укропа	25
	шрот семян тыквы	10
	майонез	90
	соль	12
30	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

Подготовленный репчатый лук нарезают и бланшируют.

Подготовленные салат и зелень укропа нарезают и замораживают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

Подготовленное мясо мидий нарезают.

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 солью.

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

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его 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 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.

Формула изобретения

Способ производства консервированного салата из мидий, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование репчатого лука, резку и замораживание салата и зелени укропа, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку мяса мидий, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч:

20	мидии	854,7
	куриные яйца	171,1
	зеленый горошек	242,2
	репчатый лук	104-105,3
	салат	183,3
	зелень укропа	25
25	шрот семян тыквы	10
	майонез	90
	соль	12
	питьевая вода	до выхода целевого продукта 1000

30

35

40

45