



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

(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: **2008100199/13, 14.01.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
14.01.2008

(45) Опубликовано: **10.03.2009 Бюл. № 7**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.243, 244. Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы.: Под ред. Б.Л. ФЛАУМЕНБАУМА. - М.: Колос, 1993, с.60-64. РОГОВ И.А. и др. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд. - М.: Колос, 1997, с.128-222. RU 2292171 C1, 12.10.2006.

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ МЯСООВОЩНЫХ КОНСЕРВОВ

(57) Реферат:

Изобретение относится к производству мясоовощных консервов. Способ предусматривает резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание зелени. Замораживают свежее зерно зеленого горошка, пассеруют в топленом масле пшеничную муку. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с

молоком, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом. Режут мясо. Фасуют мясо, полученную смесь и костный бульон в тару, герметизируют и стерилизуют. Изобретение обеспечивает производство консервов, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с известным кулинарным блюдом.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** (11) **2 348 225** (13) **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/314 (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: **2008100199/13, 14.01.2008**

(24) Effective date for property rights: **14.01.2008**

(45) Date of publication: **10.03.2009 Bull. 7**

Mail address:
**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55-247,
O.I. Kvasenkovu**

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

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

(54) **PRODUCTION METHOD FOR MEAT-AND-VEGETABLE TINNED FOOD**

(57) Abstract:

FIELD: food production process.

SUBSTANCE: method provides for carrot, parsley root and raw onions cutting, browning in melted butter and rubbing through, herbs cutting and freezing. Fresh green peas are frozen; wheat flour is sautéed in melted butter. The above-mentioned ingredients are mixed with milk, tomato

paste, acetic acid, sugar, culinary salt, hot black pepper and laurel leaf under oxygen-free conditions. The meat is cut. Meat, prepared mixture and bone broth are packed in containers, sealed and sterilised.

EFFECT: improved digestibility as compared to similar pre-cooked foods.

R U 2 3 4 8 2 2 5 C 1

R U 2 3 4 8 2 2 5 C 1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ получения кулинарного блюда "Мясо отварное", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку мяса, моркови, корня петрушки и репчатого лука, заливку перечисленных компонентов питьевой водой, варку до готовности, добавление за 20 минут до окончания варки поваренной соли и перца черного горького, добавление за 5 минут до окончания варки лаврового листа, отделение мяса, его гарнирование зеленым горошком в молочном соусе, поливку соусом луковым и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.243-244).

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

Этот результат достигается тем, что способ получения мясоовощных консервов предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с молоком, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом, резку мяса, фасовку мяса, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

мясо	334,67-437,45
топленое масло	25,83
морковь	22,75-23,33
репчатый лук	93,93-95,13
корень петрушки	14,53-14,76
зеленый горошек	340,63
зелень	15
пшеничная мука	13,54
молоко	104,17
томатная паста 30%-ная	16,67
уксусная кислота 80%-ная	1,56
сахар	5,21
соль	12
перец черный горький	0,2
лавровый лист	0,08
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные морковь, корень петрушки и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом масле и протирают. Подготовленную зелень нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с молоком, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом.

Подготовленное мясо нарезают.

Мясо, полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида 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 278 кг на 1 т целевого продукта. При

использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. При использовании уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание безводной кислоты. 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.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям сходны с кулинарным блюдом по наиболее близкому аналогу, а по показателям безопасности соответствуют СанПиН 2.3.2.1078-01. Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 2 года.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 1,3·10⁵ и для контрольного продукта 1·10⁵ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ получения мясоовощных консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с молоком, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом, резку мяса, фасовку мяса, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, при этом расход компонентов составляет, мас.ч.:

мясо	334,67-437,45
топленое масло	25,83
морковь	22,75-23,33
репчатый лук	93,93-95,13
корень петрушки	14,53-14,76
зеленый горошек	340,63
зелень	15
пшеничная мука	13,54
молоко	104,17
томатная паста 30%-ная	16,67
уксусная кислота 80%-ная	1,56
сахар	5,21
соль	12
перец черный горький	0,2
лавровый лист	0,08
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000