


 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: 2011115375/13, 20.04.2011

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.04.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 20.04.2011

(45) Опубликовано: 27.08.2012 Бюл. № 24

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: Справочник по производству консервов, т.3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.176. RU 2332881 C1, 10.09.2008. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, Приложение «Расчеты расхода сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804. РОГОВ И.А. и др. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд. - М.: Колос, 1997, с.220-225.

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 "ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С РИСОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к технологии производства мясорастительных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и измельчение на волчке говядины и свинины, бланширование до двукратного увеличения массы риса, резку, пассерование в топленом жире и измельчение на волчке репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с топленым жиром, костным бульоном, солью,

перцем черным горьким и перцем душистым с получением фарша и его формование с получением тефтелей, заливку костным бульоном и выдержку для набухания подсолнечной муки, ее смешивание с топленым жиром, костным бульоном, томатным пюре, сахаром, солью и перцем черным горьким с получением соуса, фасовку тефтелей и бульона, герметизацию и стерилизацию. Использование изобретения позволит 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: **2011115375/13, 20.04.2011**

(24) Effective date for property rights:
20.04.2011

Priority:

(22) Date of filing: **20.04.2011**

(45) Date of publication: **27.08.2012 Bull. 24**

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 "MEAT BALLS WITH RICE"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to food industry, in particular, to the meat and vegetable preserves production technology. The method envisages recipe components preparation, beef and pork cutting and mincing, rice blanching till double weight increase, bulb onions cutting, sauteing in melted fat and mincing, the listed components mixing with melted fat, bone broth, salt, black hot pepper and allspice

to produce mince and the mince moulding to produce meatballs, sunflower flour pouring with bone broth and maintenance for swelling, the mixture mixing with melted fat, bone broth, tomato puree, sugar, salt and black hot pepper to produce a sauce, the meatballs and broth packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: invention usage will allow to reduce the manufactured target product adhesion to container walls.

Изобретение относится к технологии производства мясорастительных консервов.

Известен способ производства консервов "Тефтели мясные с рисом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и измельчение на волчке говядины и свинины, бланширование до двукратного увеличения массы риса, резку, пассерование в топленом жире и измельчение на волчке репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с топленым жиром, костным бульоном, солью, перцем черным горьким и перцем душистым с получением фарша и его формование с получением тефтелей, смешивание пшеничной муки, топленого жира, костного бульона, томатного пюре, сахара, соли и перца черного горького с получением соуса, фасовку тефтелей и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.176).

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 "Тефтели мясные с рисом", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и измельчение на волчке говядины и свинины, бланширование до двукратного увеличения массы риса, резку, пассерование в топленом жире и измельчение на волчке репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с топленым жиром, костным бульоном, солью, перцем черным горьким и перцем душистым с получением фарша и его формование с получением тефтелей, смешивание муки, топленого жира, костного бульона, томатного пюре, сахара, соли и перца черного горького с получением соуса, фасовку тефтелей и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в составе соуса используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

говядина	279,7-287,8
свинина	239,7-300,3
топленый жир	67,4
рис	37,14
репчатый лук	26,7-27,1
подсолнечная мука	31,8
томатное пюре, в пересчете на 15%-ное содержание сухих веществ	77,2
сахар	5,2
соль	11,4
перец черный горький	0,34
перец душистый	0,25
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные говядину и свинину нарезают и измельчают на волчке.

Подготовленный рис бланшируют до двукратного увеличения массы.

Подготовленный репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом жире и измельчают на волчке.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 80% рецептурного количества топленого жира, приблизительно

равным по массе количеству риса количеством костного бульона, приблизительно 40% рецептурного количества соли и молотыми приблизительно 75% рецептурного количества перца черного горького и перцем душистым с получением фарша, который формуют с получением тефтелей.

Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают костным бульоном в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания, а затем в рецептурном соотношении смешивают с оставшимся количеством топленого жира, оставшимся количеством костного бульона, томатным пюре, сахаром, оставшимся количеством соли и оставшимся количеством молотого перца черного горького с получением соуса.

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

При использовании томатного пюре с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, осуществляют пересчет его расхода на эквивалентное содержание сухих веществ 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. Минимальный расход говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Минимальный расход свинины соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию свинины мясной. 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 №8, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, нагревали до температуры 60°C, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт полностью стекал из банки. Соус продукта по наиболее близкому аналогу полностью не стекал, а начинал подсыхать на стенках банки.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Формула изобретения

Способ производства консервов "Тефтели мясные с рисом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и измельчение на волчке говядины и свинины, бланширование до двукратного увеличения массы риса, резку, пассерование в топленом жире и измельчение на волчке репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с топленным жиром, костным бульоном, солью, перцем черным горьким и перцем душистым с получением фарша и его формование с получением тефтелей, смешивание муки, топленого жира, костного бульона, томатного пюре, сахара, соли и перца черного горького с получением соуса, фасовку тефтелей и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе соуса используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

RU 2 459 503 C1

5	свинина	239,7-300,3
	топленый жир	67,4
	рис	37,14
	репчатый лук	26,7-27,1
	подсолнечная мука	31,8
10	томатное пюре в пересчете на	
	15%-ное содержание сухих веществ	77,2
	сахар	5,2
	соль	11,4
	перец черный горький	0,34
10	перец душистый	0,25
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

15

20

25

30

35

40

45

50