



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: 2008105283/13, 14.02.2008

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
14.02.2008

(45) Опубликовано: 20.08.2009 Бюл. № 23

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2300269 C1, 10.06.2007. ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.293. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. - М.: АГРОПРОМИЗДАТ, 1992, с.85. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий (см. прод.)

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 ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С СОУСОМ
КРАСНЫМ С ЛУКОМ И ОГУРЦАМИ"

(57) Реферат:

Способ осуществляют путем резки, бланширования и куттерования части репчатого лука. Проводят резку и куттерование говядины, свинины и говяжьего жира-сырца. Замачивают в питьевой воде и куттеруют пшеничный хлеб. Смешивают перечисленные компоненты с куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Формуют котлетную массу, панируют ее в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением котлет. Осуществляют резку, пассерование в топленом жире и

протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука. Режут и замораживают спаржу и зелень, режут маринованные огурцы. Пассеруют в топленом жире пшеничную муку. Смешивают без доступа кислорода морковь, корень петрушки, протертую часть репчатого лука, спаржу, маринованные огурцы, зелень, пшеничную муку, соус "Южный", томатную пасту, уксусную кислоту, сахар, поваренную соль, перец черный горький и лавровый лист. Фасуют котлеты, полученную смесь и костный бульон при определенном соотношении компонентов. Осуществляют герметизацию и

стерилизацию. Способ позволяет получить продукт повышенной усвояемости.

(56) (продолжение):

общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение "Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий", с.685-804.

RU 2 3 6 4 2 7 0 C 1

RU 2 3 6 4 2 7 0 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

A23L 1/317 (2006.01)**A23L 3/00** (2006.01)**(12) ABSTRACT OF INVENTION**

According to Art. 1366, par. 1 of the Part IY 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: **2008105283/13, 14.02.2008**(24) Effective date for property rights:
14.02.2008(45) Date of publication: **20.08.2009 Bull. 23**

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 PRESERVES "HOME-MADE CUTLETS WITH RED SAUCE, ONION AND PICKLED GHERKINS"**

(57) Abstract:

FIELD: food production process.

SUBSTANCE: method provides for the part of onion formulated cutting and blanching. Beef, pork and beef fat oil is cut and chopped. White bread is soaked in drinking water and chopped. Specified components are mixed with hen's eggs, table salt and black bitter pepper to prepare cutlet mass. Then it is formed, coated with wheat white breadcrumbs and fried in melted fat to make cutlets. Carrots, parsley roots and the remaining part of raw onions are cut, browned in melted fat and strained.

Asparagus and herbs are chopped and frozen, marinated cucumbers are cut. Wheat flour is sauteed in melted fat. The carrots, parsley roots, strained part of raw onions, asparagus, marinated cucumbers, greens, wheat flour, "Yuzhniy" sauce, tomato paste, acetic acid, sugar, table salt, hot black pepper and bay leaves are mixed under oxygen-free conditions. The cutlets, obtained mixture and bone broth are packed at specified ratio of components. Then hermetic sealing and sterilisation follow.

EFFECT: product digestibility improvement.

RU 2 364 270 C1

RU 2 364 270 C1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ изготовления кулинарного блюда "Котлеты домашние с соусом красным с луком и огурцами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и измельчение на мясорубке говядины, свинины, говяжьего жира-сырца и репчатого лука, замачивание в питьевой воде и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в сухарях, обжарку в топленом жире и доведение до готовности в жарочном шкафу с получением котлет, их гарнирование отварной спаржей, поливку соусом красным с луком и огурцами и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.293).

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

Этот результат достигается тем, что способ изготовления консервов "Котлеты домашние с соусом красным с луком и огурцами" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и куттеровое части репчатого лука, резку и куттеровое говядины, свинины и говяжьего жира-сырца, замачивание в питьевой воде и куттеровое пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом жире с получением котлет, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание спаржи и зелени, резку маринованных огурцов, пассерование в топленом жире пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, спаржи, маринованных огурцов, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный", томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

35	говядина	174,84-179,91
	свинина	86-108,15
	говяжий жир-сырец	6,9
	куриные яйца	3,79
	топленый жир	34,31
40	морковь	12,91-13,24
	корень петрушки	3,43-3,49
	репчатый лук	75,04-76
	маринованные огурцы	18,93
	спаржа	568,97
	зелень	17,24
45	пшеничный хлеб	44,83
	пшеничные сухари	13,79
	пшеничная мука	6,9
	вода	68,97
	соус "Южный"	8,62
50	томатная паста 30%-ная	13,79
	уксусная кислота 80%-ная	1,29
	сахар	3,45
	соль	12
	перец черный горький	0,43

герметизацию и стерилизацию.

5 Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Приблизительно 10/93 рецептурного количества репчатого лука нарезают, бланшируют и куттеруют. Подготовленные говядину, свинину и говяжий жир-сырец нарезают и куттеруют. Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, 10 замачивают в питьевой воде и куттеруют. Перечисленные компоненты смешивают с куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Котлетную массу формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением котлет.

15 Подготовленные морковь, корень петрушки и оставшуюся часть репчатого лука нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают. Подготовленную спаржу и зелень нарезают и подвергают замораживанию, спаржу желательно медленному, а зелень желательно быстрому. Подготовленные маринованные огурцы нарезают. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом жире. Перечисленные 20 компоненты смешивают без доступа кислорода с соусом "Южный", томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом.

Котлеты, полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном выше 25 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 говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Минимальный расход свинины соответствует использованию 30 свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию свинины мясной. 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 35 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 40 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. 45 Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 1 год.

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 50 оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 12·10⁴ и для контрольного 6,9·10⁴ соответственно.

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

блюдом.

Формула изобретения

5 Способ изготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и куттерование части репчатого лука, резку и куттерование говядины, свинины и говяжьего жира-сырца, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с
10 куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом жире с получением котлет, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание спаржи и зелени, резку маринованных огурцов, пассерование в топленом жире пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, корня петрушки,
15 протертой части репчатого лука, спаржи, маринованных огурцов, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный", томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию при следующем расходе
20 компонентов, мас. ч.:

	говядина	174,84-179,91
	свинина	86-108,15
	говяжий жир-сырец	6,9
25	куриные яйца	3,79
	топленый жир	34,31
	морковь	12,91-13,24
	корень петрушки	3,43-3,49
	репчатый лук	75,04-76
	маринованные огурцы	18,93
30	спаржа	568,97
	зелень	17,24
	пшеничный хлеб	44,83
	пшеничные сухари	13,79
	пшеничная мука	6,9
35	питьевая вода	68,97
	соус "Южный"	8,62
	томатная паста	
	в пересчете на 30%-ную	13,79
	уксусная кислота	
40	в пересчете на 80%-ную	1,29
	сахар	3,45
	поваренная соль	12
	перец черный горький	0,43
	лавровый лист	0,03
45	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

50