



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: 2015105876/13, 20.02.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.02.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 20.02.2015

(45) Опубликовано: 10.03.2016 Бюл. № 7

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2304898 C1, 27.08.2007. RU 2302782 C1, 20.07.2007. RU 2301606 C1, 27.06.2007. US 4003124 A1, 18.01.1972.

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "САПСО ПО-КОРЕЙСКИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд. Способ включает подготовку рецептурных компонентов, резку свинины и зеленого лука, их смешивание с сахаром, солью и перцем красным жгучим и выдержку в течение около 1 часа для маринования, шинковку и замораживание свежей декоративной капусты, бланширование и резку

моркови, протирку чеснока, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с саго, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств 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: **2015105876/13, 20.02.2015**

(24) Effective date for property rights:
20.02.2015

Priority:

(22) Date of filing: **20.02.2015**

(45) Date of publication: **10.03.2016** Bull. № 7

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) **METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVED "KOREAN SAPSO"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to production of canned concentrates of first lunch dishes. Method involves recipe components preparation, pork and spring onion cutting, mixing them with sugar, salt and red hot pepper and conditioning during approximately 1 hour for marinating, fresh ornamental cabbages chopping and freezing, carrots blanching and cutting, garlic

straining, wheat flour sauteing, the listed components mixing with sago, the produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: method allows to produce new preserves with usage of non-traditional vegetal raw materials without changing the target product organoleptic properties.

1 cl

RU 2 577 020 C1

RU 2 577 020 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Сапсо по-корейски", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку свинины и зеленого лука, их смешивание с сахаром, солью и перцем красным жгучим и выдержку в течение около 1 часа для маринования, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, бланширование и резку моркови, протирку чеснока, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с саго, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2304898 C1, 2007).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов с использованием нетрадиционного растительного сырья.

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Сапсо по-корейски", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку свинины и зеленого лука, их смешивание с сахаром, солью и перцем красным жгучим и выдержку в течение около 1 часа для маринования, шинковку и замораживание свежей капусты, бланширование и резку моркови, протирку чеснока, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с саго, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	свинина	241-303
	декоративная капуста	500
	морковь	140,4-144
	чеснок	3,8-4
25	зеленый лук	10
	саго	40
	пшеничная мука	12
	сахар	24
	соль	18
	перец красный жгучий	1,2
30	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные свинину и зеленый лук нарезают, а затем в рецептурном соотношении смешивают с сахаром, солью и молотым перцем красным жгучим и выдерживают в течение около 1 часа для маринования.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленную морковь бланшируют и нарезают.

Подготовленный чеснок протирают.

Подготовленную пшеничную муку пассеруют.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с саго.

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

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Минимальный расход свинины соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию свинины мясной. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам

сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.

5

Формула изобретения

Способ производства консервов "Сапсо по-корейски", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку свинины и зеленого лука, их смешивание с сахаром, солью и перцем красным жгучим и выдержку в течение около 1 часа для
10 маринования, шинковку и замораживание свежей капусты, бланширование и резку моркови, протирку чеснока, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с саго, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч:

15	свинина	241-303
	декоративная капуста	500
	морковь	140,4-144
	чеснок	3,8-4
	зеленый лук	10
	саго	40
20	пшеничная мука	12
	сахар	24
	соль	18
	перец красный жгучий	1,2
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

25

30

35

40

45