



**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: **2007134177/13, 13.09.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
13.09.2007

(45) Опубликовано: **20.03.2009 Бюл. № 8**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2001, с.123. RU 2189765 C1, 27.09.2002. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968. Приложение "Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий", с.685-804.

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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "ТЖВЖИК"

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к производству консервов из субпродуктов. Консервы готовят путем резки и обжарки в топленом жире говяжьей печени, сердца и легких, резки и пассерования в топленом жире репчатого лука, резки и бланширования огурцов и лимонов, резки и

замораживания зеленого лука и зелени петрушки, бланширования сушеного барбариса, смешивания перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, аскорбатом кальция и перцем черным горьким, фасовки полученной смеси и томатного пюре, герметизации и стерилизации. Изобретение позволяет получить консервы, обладающие хорошей усвояемостью.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 349 111** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/312 (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: **2007134177/13, 13.09.2007**

(24) Effective date for property rights: **13.09.2007**

(45) Date of publication: **20.03.2009 Bull. 8**

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) **"TZHVZHIK" PRESERVE PREPARATION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention is related to the food industry, mainly to by-products preserves manufacturing. Preserves are prepared by cutting and frying in the melted fat of beef liver, heart and lungs; cutting and sauteering in the melted fat of onion; cutting and blanching of cucumbers

and lemons; cutting and freezing green onion and parsley green; blanching dried pepperidge and mixing of the listed components without oxygen access with table salt, calcium ascorbate and black hot pepper. The obtained mixture and tomato paste is packed, sealed and sterilised.

EFFECT: obtaining canned food with improved digestibility as compared to a similar dish.

RU 2 349 111 C1

RU 2 349 111 C1

Изобретение относится к технологии производства консервов из субпродуктов.

Известен способ приготовления кулинарного блюда "Тжвжик", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в топленном жире с добавлением томатного пюре репчатого лука, резку зелени петрушки, резку, посыпание поваренной солью и перцем и жарку в топленном жире до готовности говяжьей печени, сердца и легких, добавление за 2-3 минуты до окончания жарки репчатого лука, посыпание зеленью петрушки и гарнирование огурцами, лимонами, зеленым луком, вареным сушеным барбарисом и зеленью петрушки с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2001, с.123).

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

Этот результат достигается тем, что способ приготовления консервов "Тжвжик" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и обжарку в топленном жире говяжьей печени, сердца и легких, резку и пассерование в топленном жире репчатого лука, резку и бланширование огурцов и лимонов, резку и замораживание зеленого лука и зелени петрушки, бланширование сушеного барбариса, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, аскорбатом кальция и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и томатного пюре 12%-ного при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	говяжья печень	234
	сердце	239,8
	легкие	270
	топленный жир	60
25	репчатый лук	93,6-94,8
	огурцы	162,85
	лимоны	22,46
	сушеный барбарис	1,4
	зеленый лук	29,26
30	зелень петрушки	31,75
	поваренная соль	12
	аскорбат кальция	0,6
	перец черный горький	0,3
	томатное пюре 12%-ное до выхода целевого продукта	1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные говяжью печень, сердце и легкие нарезают и обжаривают в топленном жире. Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленном жире.

Подготовленные огурцы и лимоны нарезают и бланшируют. Подготовленные зеленый лук и зелень петрушки нарезают и подвергают замораживанию, желателно быстрому.

Подготовленный барбарис бланшируют. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью, аскорбатом кальция и перцем черным горьким.

Полученную смесь и томатное пюре 12%-ное фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме томатного пюре, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья и принимается минимальным во втором календарном полугодии, а максимальным 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 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 оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 12,9·10⁴ и для контрольного продукта 9,9·10⁴ соответственно.

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

Формула изобретения

10 Способ приготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжарку в топленом жире говяжьей печени, сердца и легких, резку и пассерование в топленом жире репчатого лука, резку и бланширование огурцов и лимонов, резку и замораживание зеленого лука и зелени петрушки, бланширование сушеного барбариса, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, аскорбатом кальция и перцем черным горьким, фасовку полученной

15 смеси и томатного пюре 12%-ного при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	говяжья печень	234
	сердце	239,8
	легкие	270
	топленый жир	60
20	репчатый лук	93,6-94,8
	огурцы	162,85
	лимоны	22,46
	сушеный барбарис	1,4
	зеленый лук	29,26
	зелень петрушки	31,75
25	поваренная соль	12
	аскорбат кальция	0,6
	перец черный горький	0,3
	томатное пюре 12%-ное до выхода целевого продукта	1000,

герметизацию и стерилизацию.

30

35

40

45

50