



**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: 2008104350/13, 11.02.2008

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
11.02.2008

(45) Опубликовано: 27.06.2009 Бюл. № 18

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2300265 C1, 10.06.2007. ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофИКС, 2003, с.292.
Министерство торговли СССР. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение "Расчеты расхода сырья, выход 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)

R U 2 3 5 9 5 2 3 C 1

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ЛУКОМ"

(57) Реферат:

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

топленом масле оставшейся части репчатого лука. Проводят резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка. Пассеруют в топленом масле пшеничную муку. Смешивают без доступа кислорода пассерованную часть репчатого лука, зеленый горошек, зелень, пшеничную муку, соус "Южный" и поваренную соль. Фасуют котлеты, полученную смесь и сметану при определенном соотношении компонентов. Осуществляют герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет получить продукт повышенной усвояемости.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(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: 2008104350/13, 11.02.2008

(24) Effective date for property rights:
11.02.2008

(45) Date of publication: 27.06.2009 Bull. 18

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 OF PRESERVES "MOSCOW CUTLETS IN SOUR CREAM AND ONION SAUCE"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method provides for the part of onion formulated cutting and blanching. Beef and beef fat oil is cut and chopped. White bread is soaked in drinking water and chopped. The listed ingredients are mixed with salt and hot black pepper to obtain a cutlet mass. Then it is formed, coated with wheat breadcrumbs and fried in melted butter to make cutlets. The remaining onions is cut and sauteed

in melted butter. Greens are cut and frozen, fresh green peas are frozen. Wheat flour is sauteed in melted butter. The browned part of onion, green peas, greens, wheat flour, "Yuzhnij" sauce and table salt are mixed under oxygen-free conditions. The cutlets, obtained mixture are packed as well as sour cream in specified ration of components. Then hermetic sealing and sterilisation follow.

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

R U
2 3 5 9 5 2 3
C 1

R U
2 3 5 9 5 2 3
C 1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Котлеты московские с соусом сметанным с луком", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и измельчение на мясорубке говядины, говяжьего жира-сырца и репчатого лука, замачивание в питьевой воде и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с 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 отварным зеленым горошком, поливку соусом сметанным с луком и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.292).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Котлеты московские с соусом сметанным с луком" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и куттерование части репчатого лука, резку и куттерование говядины и говяжьего жира-сырца, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом масле с получением котлет, резку и пассерование в топленом масле оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода пассерованной части репчатого лука, зеленого горошка, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный" и поваренной соли, фасовку котлет, полученной смеси и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	говядина	242,84-249,88
	овяжий жир-сырец	30,83
	топленое масло	29,31
	репчатый лук	64,55-65,38
	зеленый горошек	563,79
	зелень	17,24
	пшеничный хлеб	48,28
	пшеничные сухари	13,79
	пшеничная мука	6,9
	вода	71,72
	соус "Южный"	6,9
	соль	12
	перец черный горький	0,21
	сметана	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Приблизительно 1/16 рецептурного количества репчатого лука нарезают, бланшируют и куттеруют. Подготовленные говядину и говяжий жир-сырец нарезают и куттеруют. Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в питьевой воде и куттеруют.

Перечисленные компоненты смешивают с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Котлетную массу формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом масле с получением котлет.

Оставшуюся часть репчатого лука нарезают и пассеруют в топленом масле.

⁵ 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

¹⁰ кислорода с соусом "Южный" и поваренной солью.

Котлеты, полученную смесь и сметану фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

¹⁵ Расход всех компонентов, кроме сметаны, 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. 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.

²⁰ 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.

²⁵ Проверку усвоемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвоемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного ³⁰ продукта $11,9 \cdot 10^4$ и для контрольного $7 \cdot 10^4$ соответственно.

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

³⁵ Формула изобретения

Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и куттерование части репчатого лука, резку и куттерование говядины и говяжьего жира-сырца, замачивание в питьевой воде и ⁴⁰ куттерование пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом масле с получением котлет, резку и пассерование в топленом масле оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого ⁴⁵ горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода пассерованной части репчатого лука, зеленого горошка, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный" и поваренной соли, фасовку котлет, полученной смеси и сметаны, герметизацию и стерилизацию при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

⁵⁰	говядина	242,84-249,88
	говяжий жир-сырец	30,83
	топленое масло	29,31
	репчатый лук	64,55-65,38

	зеленый горошек	563,79
	зелень	17,24
	пшеничный хлеб	48,28
	пшеничные сухари	13,79
5	пшеничная мука	6,9
	питьевая вода	71,72
	соус "Южный"	6,9
	поваренная соль	12
	перец черный горький	0,21
	сметана	до выхода целевого продукта 1000.

10

15

20

25

30

35

40

45

50