



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: 2013115390/14, 08.04.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
08.04.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 08.04.2013

(45) Опубликовано: 20.04.2014 Бюл. № 11

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2360500 C1, 10.07.2009. RU 2363343 C1, 10.08.2009. RU 2302144 C1,), 10.07.2007 .
Сборник технологических инструкций по производству консервов, т.1. Консервы овощные. - М., 1990, с.260, 261, 266-267.
Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение (см. прод.)

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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С КРАСНЫМ ОСНОВНЫМ СОУСОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттеровое пшеничного хлеба, куттеровое говядины, говяжьего жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением котлет, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня

петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, заливку костным бульоном и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание моркови, корня петрушки, пассерованной части репчатого лука, стручковой фасоли, зелени и шрота семян тыквы с томатной пастой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

(56) (продолжение):

"Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий", с.685-804. Сборник технологических инструкций по производству консервов, т.1. Консервы овощные и обеденные.

- М.: Пищевая промышленность, 1977, с.309-325, 420-430

R U 2 5 1 3 2 8 2 C 1

R U 2 5 1 3 2 8 2 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 513 282** (13) **C1**

(51) Int. Cl.
A23L 1/00 (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: **2013115390/14, 08.04.2013**

(24) Effective date for property rights:
08.04.2013

Priority:

(22) Date of filing: **08.04.2013**

(45) Date of publication: **20.04.2014** Bull. № 11

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 PRESERVES "MOSCOW CUTLETS WITH RED MAIN SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, wheat bread soaking in drinking water and chopping, beef, raw beef tallow and part of bulb onions chopping, the listed components mixing with part of salt and part of black hot pepper to produce mince, the mince moulding, meal in wheat crumbs and frying in melted fat to produce cutlets, carrots, parsley roots and the remaining bulb onions cutting, sauteing in melted fat and straining, green beans and green cutting

and freezing, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with bone broth and maintenance for swelling, mixing carrots, parsley roots, sauteed part of bulb onions, green beans, greens and pumpkin seeds extraction cake with tomato paste, sugar, the remaining salt, the remaining black hot pepper and laurel leaf, the cutlets, the produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: method allows to reduce the manufactured target product adhesion to container walls.

R U 2 5 1 3 2 8 2 C 1

R U 2 5 1 3 2 8 2 C 1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ выработки консервов "Котлеты московские с красным основным соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в 5 питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины и говяжьего жира-сырца, резку, бланширование и куттерование части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением котлет, резку, пассерование в топленом жире и протирку 10 моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, пассерование в топленом жире пшеничной муки, смешивание моркови, корня петрушки, пассерованной части репчатого лука, стручковой фасоли, зелени и пшеничной муки с томатной пастой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, 15 полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2360500 C1, 2009).

Недостатком этого способа является высокая адгезия к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары 20 получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе выработки консервов "Котлеты московские с красным основным соусом", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, говяжьего жира-сырца и части репчатого лука, смешивание 25 перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением котлет, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, смешивание моркови, корня петрушки, пассерованной 30 части репчатого лука, стручковой фасоли и зелени с томатной пастой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а 35 компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	говядина	242,8-249,9
	говяжий жир-сырец	30,8
	топленый жир	20,9
	морковь	16,1-16,6
40	корень петрушки	4,3-4,4
	репчатый лук	12,1-12,3
	стручковая фасоль	569
	зелень	17,2
	пшеничный хлеб	48,3
	пшеничные сухари	13,8
45	шрот семян тыквы	16,6
	вода	71,7
	томатная паста, в пересчете на	
	30%-ное содержание сухих веществ	17,2
	сахар	4,3

соль	12
перец черный горький	0,3
лавровый лист	0,03
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб, предпочтительно черствый, замачивают в питьевой воде и куттеруют.

Подготовленные говядину, говяжий жир-сырец и приблизительно 33% рецептурного количества репчатого лука куттеруют.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 34% рецептурного количества соли и приблизительно 70% рецептурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением котлет.

Подготовленные морковь, корень петрушки и оставшуюся часть репчатого лука нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают.

Подготовленные стручковую фасоль и зелень нарезают и замораживают.

Подготовленный молотый шрот семян тыквы, полученный по известной технологии (Васильева А.Г., Дворкина Г.А., Касьянов Г.И. Разработка технологии колбас функционального назначения с добавками из семян тыквы. - Краснодар; ИнЭП, 2008, с.38-45), заливают костным бульоном в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Морковь, корень петрушки, протертую часть репчатого лука, стручковую фасоль, зелень и шрот семян тыквы в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, сахаром, оставшейся частью соли и молотыми оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом.

Котлеты, 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 говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, осуществляют пересчет ее расхода на эквивалентное содержание сухих веществ по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

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, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.

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

Формула изобретения

Способ выработки консервов "Котлеты московские с красным основным соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой

воде и куттеровании пшеничного хлеба, куттеровании говядины, говяжьего жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном жире с получением котлет, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, смешивание моркови, корня петрушки, пассерованной части репчатого лука, стручковой фасоли и зелени с томатной пастой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

15	говядина	242,8-249,9
	говяжий жир-сырец	30,8
	топленный жир	20,9
	морковь	16,1-16,6
	корень петрушки	4,3-4,4
	репчатый лук	12,1-12,3
20	стручковая фасоль	569
	зелень	17,2
	пшеничный хлеб	48,3
	пшеничные сухари	13,8
	шрот семян тыквы	16,6
	вода	71,7
25	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	17,2
	сахар	4,3
	соль	12
	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,03
30	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45