



**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: **2008105458/13, 15.02.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
15.02.2008

(45) Опубликовано: **10.07.2009** Бюл. № 19

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2302150 C1, 10.07.2007. ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - С.-Пб.: ПрофиКС, 2003, с.293. Технология консервирования плодов и овощей, 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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С КРАСНЫМ ОСНОВНЫМ СОУСОМ"

(57) Реферат:

Способ осуществляют путем резки, бланширования и куттерования части репчатого лука. Проводят резку и куттерование говядины, свинины и свиного 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 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. Проводят резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленом жире пшеничной муки. Смешивают без доступа кислорода морковь, корень петрушки, протертую часть репчатого лука, сахарную фасоль, зелень, пшеничную муку, томатную пасту, 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 2360523 C1

RU 2360523 C1



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 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: **2008105458/13, 15.02.2008**(24) Effective date for property rights:
15.02.2008(45) Date of publication: **10.07.2009 Bull. 19**

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) METHOD FOR PRODUCING "HOME-MADE CUTLETS IN RED MAIN SAUCE" PRESERVES**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method provides for part of formulated onion cutting, blanching and chopping. Beef, pork and pork raw fallow are cut and chopped. White bread is soaked in drinking water and chopped. The listed ingredients are mixed with chicken eggs, table salt and hot black pepper to obtain 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. Sugar beans and greens are cut and frozen, wheat flour is browned in the melted fat. Carrots, parsley roots, strained part of raw onions, sugar beans, herbs, wheat flour, tomato paste, sugar, salt, hot black pepper and bay leaves are mixed under oxygen-free conditions. The cutlets, obtained mixture is packed as well as bone broth in specified ratio of components. Then hermetic sealing and sterilisation follow.

EFFECT: method allows manufacturing of a product with increased digestibility.

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ приготовления кулинарного блюда "Котлеты домашние с красным основным соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и измельчение на мясорубке говядины, свинины, свиного 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 сахарной фасолью, поливку красным основным соусом 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 приготовления консервированного продукта "Котлеты домашние с красным основным соусом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и куттерование части репчатого лука, резку и куттерование говядины, свинины и свиного жира-сырца, замачивание в питьевой воде и куттерование 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 сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленом жире пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, томатной пасты, 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
	свиной жир-сырец	6,9
	куриные яйца	3,79
	топленый жир	22,41
40	морковь	16,14-16,55
	корень петрушки	4,29-4,36
	репчатый лук	16,14-16,34
	сахарная фасоль	568,97
	зелень	17,24
	пшеничный хлеб	44,83
45	пшеничные сухари	13,79
	пшеничная мука	8,62
	вода	68,97
	томатная паста 30%-ная	17,24
	сахар	4,31
50	соль	12
	перец черный горький	0,43
	лавровый лист	0,03
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

5 Приблизительно 1/2 рецептурного количества репчатого лука нарезают, бланшируют и куттеруют. Подготовленные говядину, свинину и свиной жир-сырец нарезают и куттеруют. Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в
10 питьевой воде и куттеруют. Перечисленные компоненты смешивают с куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Котлетную массу формируют, 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 сахарную
15 фасоль и зелень нарезают и подвергают замораживанию, сахарную фасоль - желательно медленному, а зелень - желательно быстрому. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом жире. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом.

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

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм
25 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 свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию свинины мясной. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с
30 рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. 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 полугодии, а максимальное - в первом.

35 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.

40 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
45 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.

50 Формула изобретения

Способ приготовления консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и куттерование части репчатого лука, резку и куттерование говядины, свинины и свиного жира-сырца,

замачивание в питьевой воде и куттерование 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 топленном жире с получением котлет, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленном жире пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, томатной пасты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

15	говядина	174,84-179,91
	свинина	86-108,15
	свиной жир-сырец	6,9
	куриные яйца	3,79
	топленный жир	22,41
	морковь	16,14-16,55
20	корень петрушки	4,29-4,36
	репчатый лук	16,14-16,34
	сахарная фасоль	568,97
	зелень	17,24
	пшеничный хлеб	44,83
	пшеничные сухари	13,79
25	пшеничная мука	8,62
	питьевая вода	68,97
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	17,24
	сахар	4,31
	поваренная соль	12
30	перец черный горький	0,43
	лавровый лист	0,03
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45

50