



**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: **2008103774/13, 06.02.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
06.02.2008

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

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2300242 C1, 10.06.2007. Сборник технологических инструкций по производству консервов, т.1. Консервы овощные. - М., 1990, с.260, 261, 266-267. Сборник технологических инструкций по производству консервов, т.1. Консервы овощные и обеденные. - М.: Пищевая промышленность, 1977, с.309-325, 420-430. Министерство торговли СССР. Сборник рецептур блюд и (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 ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С КРАСНЫМ ОСНОВНЫМ СОУСОМ"

(57) Реферат:

Консервы готовят путем замачивания в молоке и куттерования пшеничного хлеба, резки и куттерования говядины и свинины. Смешивают перечисленные компоненты с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Формуют ее, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением биточков. Режут, пассеруют в топленом жире и протирают морковь, корень петрушки и репчатый лук. Режут и замораживают спаржу и

зелень. Пассеруют в топленом жире пшеничную муку. Смешивают без доступа кислорода морковь, корень петрушки, репчатый лук, спаржу, зелень, пшеничную муку, томатную пасту, сахар, поваренную соль, перец черный горький и лавровый лист. Затем фасуют биточки, полученную смесь и костный бульон, их герметизируют и стерилизуют. Это обеспечивает изготовление консервов, обладающих повышенной усвояемостью. Усвояемость производимых консервов составляет $2,2 \cdot 10^5$.

(56) (продолжение):

кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804.

R U 2 3 6 0 5 5 4 C 1

R U 2 3 6 0 5 5 4 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

A23L 3/00 (2006.01)**A23L 1/31** (2006.01)**(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: **2008103774/13, 06.02.2008**(24) Effective date for property rights:
06.02.2008(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) PRODUCTION METHOD FOR TINNED FOOD "SPECIAL COLLOPS IN RED MAIN SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: canned food is cooked by white bread soaking in milk and chopping, beef and pork cutting and chopping. The listed ingredients are mixed with salt and hot black pepper to obtain a cutlet mass. Then it is formed, coated with wheat white breadcrumbs and fried in melted fat to make collops. Carrots, parsley root and raw onions are cut, browned in melted fat and strained. Asparagus

and herbs are chopped and frozen. Wheat flour is sauteed in melted fat. Carrots, parsley roots, raw onions, asparagus, herbs, wheat flour, tomato paste, sugar, salt, hot black pepper and laurel leaf are mixed under oxygen-free conditions. Collops, resultant mixture and bone broth are packaged, vacuum-sealed and sterilised.

EFFECT: increased outcome of canned food with increased digestibility, canned food digestibility index is $2,2 \cdot 10^5$.

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ изготовления кулинарного блюда "Биточки особые с красным основным соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, резку и
 5 измельчение на мясорубке говядины и свинины, 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 биточков, их гарнирование отварной
 10 спаржей, 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.291-292).

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

Этот результат достигается тем, что способ изготовления консервов "Биточки особые с красным основным соусом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, резку и
 20 куттерование говядины и свинины, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом жире с получением биточков, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание спаржи и зелени,
 25 пассерование в топленом жире пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, корня петрушки, репчатого лука, спаржи, зелени, пшеничной муки, томатной пасты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, фасовку биточков, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе
 30 компонентов, мас.ч.:

говядина	386,19-397,38
свинина	128,25-161,29
топленый жир	37,1
спаржа	354,84
35 морковь	15,1-15,48
корень петрушки	4,02-4,08
репчатый лук	7,55-7,65
зелень	16,13
пшеничный хлеб	74,17
40 пшеничные сухари	48,39
пшеничная мука	8,06
молоко	96,77
томатная паста 30%-ная	16,13
сахар	4,03
45 соль	12
перец черный горький	0,3
лавровый лист	0,05
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

50 Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в молоке и

куттеруют. Подготовленные говядину и свинину нарезают 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 жире с получением биточков.

5 Подготовленные морковь, корень петрушки и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают. Подготовленные спаржу и зелень нарезают и подвергают замораживанию, спаржу желательно медленному, а зелень желательно быстрому. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом жире.

10 Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом.

Биточки, полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном вые расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

15 Расход всех компонентов, кроме костного бульона, 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. Минимальный расход свинины соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию свинины мясной.

20 При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с 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
25 максимальное - 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.

30 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 rufiformis*. Усвояемость
35 оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 2,2·10⁵ и для контрольного 1,9·10⁵ соответственно.

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

Формула изобретения

45 Способ изготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, резку и куттерование говядины и свинины, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом жире с получением биточков, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови,
50 корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание спаржи и зелени, пассерование в топленом жире пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, корня петрушки, репчатого лука, спаржи, зелени, пшеничной муки, томатной пасты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа,

фасовку биточков, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	говядина	386,19-397,38	
5	свинина	128,25-161,29	
	топленый жир	37,1	
	спаржа	354,84	
	морковь	15,1-15,48	
	корень петрушки	4,02-4,08	
10	репчатый лук	7,55-7,65	
	зелень	16,13	
	пшеничный хлеб	74,17	
	пшеничные сухари	48,39	
	пшеничная мука	8,06	
	молоко	96,77	
15	томатная паста 30%-ная	16,13	
	сахар	4,03	
	соль	12	
	перец черный горький	0,3	
	лавровый лист	0,05	
20	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

25

30

35

40

45

50