



**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: **2011104693/10, 10.02.2011**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.02.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **10.02.2011**

(45) Опубликовано: **10.06.2012** Бюл. № 16

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Сборник технологических инструкций по производству консервов, т.3. - М.: Пищепромиздат, 1963, с.357-362. RU 2312513 С2, 20.12.2007. RU 2362341 С2, 27.07.2009. RU 2353114 С1, 27.09.2009.**

Адрес для переписки:

**115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55,
кв.247, О.И. Квасенкову**

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ С ЯЗЫКОМ"

(57) Реферат:

Подготавливают рецептурные компоненты, бланшируют и протирают горох. Заливают питьевой водой и выдерживают для набухания подсолнечную муку. Смешивают перечисленные компоненты при нагревании с топленым жиром, поваренной солью и

глутаматом натрия с получением пюре. Бланшируют и режут язык, фасуют перечисленные компоненты, герметизируют и стерилизуют. Изобретение позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

RU 2 4 5 2 2 1 0 C 1

RU 2 4 5 2 2 1 0 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(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: **2011104693/10, 10.02.2011**

(24) Effective date for property rights:
10.02.2011

Priority:

(22) Date of filing: **10.02.2011**

(45) Date of publication: **10.06.2012 Bull. 16**

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv.247,
O.I. Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "PEA PUREE WITH TONGUE"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: one prepares recipe components, blanches and strains peas. Sunflower flour is poured with drinking water and maintained for swelling. One mixes the listed components (while heated) with

melted fat, culinary salt and sodium glutamate to produce puree. Tongue is blanched and cut; the listed components are packed, sealed and sterilised.

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

RU 2 4 5 2 2 1 0 C 1

RU 2 4 5 2 2 1 0 C 1

Изобретение относится к технологии производства консервов.

Известен способ производства консервов "Гороховое пюре с языком", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, бланширование до трехкратного увеличения массы и протирку гороха и его смешивание при нагревании с топленным жиром, поваренной солью и глутаматом натрия с получением пюре, бланширование и резку языка, фасовку перечисленных компонентов, герметизацию и стерилизацию (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том III. М.: Пищепромиздат, 1963, с.357-362).

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

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

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Гороховое пюре с языком", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, бланширование до трехкратного увеличения массы и протирку гороха и его смешивание при нагревании с топленным жиром, поваренной солью и глутаматом натрия с получением пюре, бланширование и резку языка, фасовку перечисленных компонентов, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе пюре дополнительно используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

25	горох	187,6
	язык	382,7
	подсолнечная мука	28
	топленный жир	129,3
	поваренная соль	9,1
30	глутамат натрия	2
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный горох бланшируют до трехкратного увеличения массы и протирают.

Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают при нагревании с топленным жиром, поваренной солью и глутаматом натрия с получением пюре.

Подготовленный язык бланшируют и нарезают.

Язык и пюре расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья.

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, нагревали до температуры 85°C, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт 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

5 Способ производства консервов "Гороховое пюре с языком", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, бланширование до трехкратного увеличения массы и протирку гороха и его смешивание при нагревании с топленным жиром, поваренной солью и глутаматом натрия с получением пюре, бланширование и резку
 10 языка, фасовку перечисленных компонентов, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе пюре дополнительно используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

15	горох	187,6
	язык	382,7
	подсолнечная мука	28
	топленный жир	129,3
	поваренная соль	9,1
20	глутамат натрия	2
	вода	до выхода целевого продукта 1000

25

30

35

40

45

50