



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: 2013134506/02, 24.07.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
24.07.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 24.07.2013

(45) Опубликовано: 10.06.2014 Бюл. № 16

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2335197 C1, 10.10.2008. RU 2319422 C1, 20.03.2008. RU 2328907 C1, 20.07.2008. CN 101828725 A (UNIV DALIAN POLYTECHNIC), 15.09.2010

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU),
Тюрина Софья Борисовна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК"

(57) Реферат:

Изобретение может быть использовано при производстве закусочных консервов. После подготовки рецептурных компонентов осуществляют варку, очистку и резку куриных яиц. Производят резку и бланширование картофеля и огурцов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата, резку мяса креветок. Замораживают свежее зерно

зеленого горошка. Заливают питьевой водой и выдерживают для набухания молотый шрот семян тыквы. Смешивают перечисленные компоненты с солью. Фасуют полученную смесь и майонез в тару. Осуществляют герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.
A23L 1/33 (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: **2013134506/02, 24.07.2013**

(24) Effective date for property rights:
24.07.2013

Priority:

(22) Date of filing: **24.07.2013**

(45) Date of publication: **10.06.2014** Bull. № 16

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),
Tjurina Sof'ja Borisovna (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) **METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "SHRIMP SALAD"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: after recipe components preparation one performs chicken eggs boiling, shelling and cutting. One performs potatoes and cucumbers cutting and blanching, carrots blanching and cutting, lettuce cutting and freezing and shrimp meat cutting. Fresh green peas are frozen. Ground pumpkin seeds extraction cake is

poured with drinking water and maintained for swelling. The listed components are mixed with salt. The produced mixture and mayonnaise are packed into a container. Then one performs sealing and sterilisation.

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

Изобретение относится к технологии производства закусовых консервов.

Известен способ получения консервов "Салат из креветок", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и огурцов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата, резку мяса креветок, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и лактатом кальция, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2335197 C1, 2008).

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 получения консервов "Салат из креветок, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и огурцов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата, резку мяса креветок, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	креветки	307,7
	куриные яйца	59,2
	огурцы	125,8
25	картофель	590,8-623,1
	зеленый горошек	62,9
	морковь	108-110,8
	салат	42,3
	шрот семян тыквы	8
	майонез	70
30	соль	12
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

Подготовленные картофель и огурцы нарезают и бланшируют.

Подготовленную морковь бланшируют и нарезают.

Подготовленный салат нарезают и замораживают.

Подготовленное мясо креветок нарезают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка 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 питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с солью.

Полученную смесь и майонез расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих

видов сырья. Приведенный в виде интервала расход картофеля охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

5 Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №5, 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.

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

Формула изобретения

Способ получения консервированного салата из креветок, включающий варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и огурцов, 15 бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата, резку мяса креветок, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют 20 молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	креветки	307,7
	куриные яйца	59,2
	огурцы	125,8
25	картофель	590,8-623,1
	зеленый горошек	62,9
	морковь	108-110,8
	салат	42,3
	шрот семян тыквы	8
	майонез	70
30	соль	12
	вода	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45