

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: 2012105663/13, 20.02.2012

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.02.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 20.02.2012

(45) Опубликовано: 20.06.2013 Бюл. № 17

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2348257 C1, 10.03.2009. RU 2360512 C1, 10.07.2009. RU 2355222 C1, 20.05.2009.

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 "КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С СОУСОМ
КРАСНЫМ С ЛУКОМ И ОГУРЦАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ предусматривает замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, свинины, говяжьего жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, 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 и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку соленых огурцов, фасовку перечисленных компонентов, муки, костного бульона,

томатной пасты, соуса "Южный", уксусной кислоты, сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького и лаврового листа, герметизацию и стерилизацию. Причем перед фасовкой осуществляют раздельное смешивание зеленого горошка и зелени с получением гарнира и моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, соленых огурцов, муки, костного бульона, томатной пасты, соуса "Южный", уксусной кислоты, сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького и лаврового листа с получением соуса. Все компоненты взяты при определенном соотношении. Изобретение позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(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: **2012105663/13, 20.02.2012**

(24) Effective date for property rights:
20.02.2012

Priority:

(22) Date of filing: **20.02.2012**

(45) Date of publication: **20.06.2013 Bull. 17**

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 "HOME-MADE CUTLETS WITH RED SAUCE, ONIONS AND CUCUMBERS"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to food industry. The method envisages wheat bread soaking in drinking water and chopping, chopping beef, pork, raw beef tallow and part of bulb onions, the listed components mixing with chicken eggs, 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, greens cutting and freezing, fresh green peas freezing, carrots, parsley roots and the remaining bulb onions cutting, sauteing in melted fat and straining, brined cucumbers cutting, packing, sealing and sterilisation of the

listed components, flour, bone broth, tomato paste, "Yuzhny" sauce, acetic acid, sugar, the remaining salt, the remaining black hot pepper and laurel leaf. Before packing one performs separate mixing of green peas and greens (to produce garnish) and of carrots, parsley roots, strained part of bulb onions, brined cucumbers, flour, bone broth, tomato paste, "Yuzhny" sauce, acetic acid, sugar, the remaining salt, the remaining black hot pepper and laurel leaf (to produce a sauce). All the components are taken at preset components ratio.

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

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Котлеты домашние с соусом красным с луком и огурцами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, свинины и говяжьего жира-сырца, бланширование и куттерование части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, 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 и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку соленых огурцов, пассерование в топленном жире пшеничной муки, смешивание зеленого горошка, зелени, моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, соленых огурцов, пшеничной муки, томатной пасты, соуса "Южный", уксусной кислоты, сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького и лаврового листа, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2362445 C1, 2009).

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 "Котлеты домашние с соусом красным с луком и огурцами", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, свинины, говяжьего жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, 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 и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку соленых огурцов, фасовку перечисленных компонентов, муки, костного бульона, томатной пасты, соуса "Южный", уксусной кислоты, сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького и лаврового листа, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, перед фасовкой осуществляют раздельное смешивание зеленого горошка и зелени с получением гарнира и моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, соленых огурцов, муки, костного бульона, томатной пасты, соуса "Южный", уксусной кислоты, сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького и лаврового листа с получением соуса, используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

говядина	174,84-179,01
свинина	86-108,15
говяжий жир-сырец	6,9
куриные яйца	3,79
топленный жир	34,31
морковь	12,91-13,24

	репчатый лук	75,04-76
	корень петрушки	3,43-3,49
	соленые огурцы	18,93
	зеленый горошек	563,79
5	зелень	17,24
	пшеничный хлеб	44,83
	пшеничные сухари	13,79
	подсолнечная мука	9,9
	вода	68,97
10	соус "Южный"	8
	томатная паста, в пересчете на	
	30%-ное содержание сухих веществ	11,8
	уксусная кислота, в пересчете на	
	80%-ную концентрацию	1,29
	сахар	3
15	соль	11
	перец черный горький	0,43
	лавровый лист	0,03
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000.

20 Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

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

25 Подготовленные говядину, свинину, говяжий жир-сырец и приблизительно 10% рецептурного количества репчатого лука куттеруют.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с куриными яйцами, приблизительно 70% рецептурного количества соли и молотыми
приблизительно 79% рецептурного количества перца черного горького и лавровым
30 листом с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением котлет.

Подготовленную зелень нарезают и замораживают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

35 Зеленый горошек и зелень смешивают в рецептурном соотношении с получением гарнира.

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

Подготовленные соленые огурцы нарезают.

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

Морковь, корень петрушки, протертую часть репчатого лука, соленые огурцы и подсолнечную муку в рецептурном соотношении смешивают с костным бульоном, томатной пастой, соусом "Южный", уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью
45 соли и молотыми оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом с получением соуса.

Котлеты, гарнир и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

50 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. Минимальный расход свинины соответствует использованию

свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию свинины мясной. 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, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет их расходов на эквивалентное содержание сухих веществ и/или кислоты соответственно 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 производства консервов "Котлеты домашние с соусом красным с луком и огурцами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттеровое пшеничного хлеба, куттеровое говядины, свинины, говяжьего жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, 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 и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку соленых огурцов, фасовку перечисленных компонентов, муки, костного бульона, томатной пасты, соуса "Южный", уксусной кислоты, сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького и лаврового листа, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что перед фасовкой осуществляют отдельное смешивание зеленого горошка и зелени с получением гарнира и моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, соленых огурцов, муки, костного бульона, томатной пасты, соуса "Южный", уксусной кислоты, сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького и лаврового листа с получением соуса, используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

говядина	174,84-179,01
свинина	86-108,15
говяжий жир-сырец	6,9
куриные яйца	3,79
топленый жир	34,31
морковь	12,91-13,24
репчатый лук	75,04-76
корень петрушки	3,43-3,49
соленые огурцы	18,93

	зеленый горошек	563,79
	зелень	17,24
	пшеничный хлеб	44,83
	пшеничные сухари	13,79
5	подсолнечная мука	9,9
	вода	68,97
	соус "Южный"	8
	томатная паста в пересчете на	
	30%-ное содержание сухих веществ	11,8
10	уксусная кислота в пересчете на	
	80%-ную концентрацию	1,29
	сахар	3
	соль	11
	перец черный горький	0,43
	лавровый лист	0,03
15	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

20

25

30

35

40

45

50