



**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: **2012131530/13, 24.07.2012**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
24.07.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **24.07.2012**

(45) Опубликовано: **20.11.2013** Бюл. № 32

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2298967 C1, 20.05.2007. RU 2165165 C1, 20.04.2001. RU 2214744 C1, 27.10.2003. KZ 19362 A, 15.05.2008.**

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 МОСКОВСКИЕ С КАПУСТОЙ И СОУСОМ КРАСНЫМ С ЛУКОМ И ОГУРЦАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, говяжьего жира-сырца и части репчатого лука. Смешивают перечисленные компоненты с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, формуют его, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением котлет. Осуществляют шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня

петрушки и оставшейся части репчатого лука, измельчение на волчке соленых огурцов, заливку костным бульоном и выдержку для набухания подсолнечной муки. Смешивают морковь, корень петрушки, протертую часть репчатого лука, соленые огурцы и подсолнечную муку с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, корицей, мускатным орехом и лавровым листом с получением соуса. Фасуют котлеты, капусту и соус, герметизируют и стерилизуют. Способ 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: **2012131530/13, 24.07.2012**

(24) Effective date for property rights:
24.07.2012

Priority:

(22) Date of filing: **24.07.2012**

(45) Date of publication: **20.11.2013 Bull. 32**

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 "MOSCOW CUTLETS WITH CABBAGES AND RED SAUCE WITH ONIONS AND CUCUMBERS"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method envisages recipe components preparation, wheat bread soaking in drinking water and chopping, chopping beef, raw beef tallow and part of bulb onions. One mixes the listed components with part of salt and part of black hot pepper to produce mince; then one proceeds with the mince moulding, mealing in wheat crumbs and frying in melted fat to produce cutlets. Then one performs fresh white cabbages chopping and freezing, carrots, parsley roots and the

remaining bulb onions cutting, sauteing in melted fat and straining, brined cucumbers mincing, sunflower flour pouring with bone broth and maintenance for swelling. One performs mixing carrots, parsley roots, the strained part of bulb onions, brined cucumbers and sunflower flour with bone broth, tomato paste, acetic acid, sugar, the remaining salt, the remaining black hot pepper, allspice, cinnamon, nutmeg and laurel leaf to produce a sauce. The cutlets, cabbages and sauce are packed, sealed and sterilised.

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

RU 2 498 682 C1

RU 2 498 682 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Котлеты московские с капустой и соусом красным с луком и огурцами", предусматривающий подготовку рецептурных
 5 компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, говяжьего жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с
 10 получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением котлет, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, измельчение на волчке соленых
 15 огурцов, пассерование пшеничной муки и смешивание моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, соленых огурцов и пшеничной муки с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, корицей, мускатным
 20 орехом и лавровым листом с получением соуса, фасовку котлет, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию (RU 2298967 C1, 2007).

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
 25 московские с капустой и соусом красным с луком и огурцами", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, говяжьего жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного
 30 горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением котлет, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, измельчение на волчке
 35 соленых огурцов и смешивание моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука и соленых огурцов с мукой, костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, корицей, мускатным орехом и лавровым листом с
 40 получением соуса, фасовку котлет, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	говядина	234,7-241,6
45	говяжий жир-сырец	29,8
	топленый жир	27,3
	свежая белокочанная капуста	612,5
	морковь	13,7-13,7
	корень петрушки	3,6-3,7
	репчатый лук	69,9-70,8
50	соленые огурцы	30,3
	пшеничный хлеб	46,7
	пшеничные сухари	133
	подсолнечная мука	35

	вода	69,3	
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	12,7	
5	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0-13	
	сахар	5,1	
	соль	12	
	перец черный горький	0,28	
	перец душистый	0,02	
10	корица	0,02	
	мускатный орех	0,01	
	лавровый лист	0,03	
	костный бульон		до выхода целевого продукта 1000.

15 Способ реализуется следующим образом. Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленный пшеничный хлеб, предпочтительно черствый, замачивают в питьевой воде и куттеруют.

Подготовленные говядину, говяжий жир-сырец и приблизительно 5,7% рецептурного количества репчатого лука куттеруют.

20 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 33% рецептурного количества соли и приблизительно 75% рецептурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формируют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением котлет.

25 Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и замораживают. Подготовленные морковь, корень петрушки и оставшуюся часть репчатого лука нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают.

30 Подготовленные соленые огурцы измельчают на волчке. Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают костным бульоном в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

35 Морковь, корень петрушки, протертую часть репчатого лука, соленые огурцы и подсолнечную муку в рецептурном соотношении смешивают с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли и молотыми оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, корицей, мускатным орехом и лавровым листом с получением соуса.

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

40 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. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

45 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
50 "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.

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

Формула изобретения

10 Способ производства консервов "Котлеты московские с капустой и соусом красным с луком и огурцами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, говяжьего жира-сырца и части репчатого лука, смешивание
15 перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением котлет, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, измельчение на волчке
20 соленых огурцов и смешивание моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука и соленых огурцов с мукой, костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, корицей, мускатным орехом и лавровым листом с получением соуса, фасовку котлет, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию,
25 отличающийся тем, что используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

30	говядина	234,7-241,6
	говяжий жир-сырец	29,8
	топленый жир	27,3
	свежая белокочанная капуста	612,5
	морковь	13,7
	корень петрушки	3,6-3,7
35	репчатый лук	69,9-70,8
	соленые огурцы	30,3
	пшеничный хлеб	46,7
	пшеничные сухари	13,3
	подсолнечная мука	35
40	вода	69,3
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	12,7
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,13
45	сахар	5,1
	соль	12
	перец черный горький	0,28
	перец душистый	0,02
	корица	0,02
	мускатный орех	0,01
50	лавровый лист	0,03
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000