



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: 2015107935/13, 10.03.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.03.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 10.03.2015

(45) Опубликовано: 27.05.2016 Бюл. № 15

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2304888 C1, 27.08.2007. RU 2341112 C1, 20.12.2008. KZ 26995 A4, 14.06.2013. US 4597976 A, 01.07.1986.

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ЖАРКОЕ С МАКАРОНАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов. Осуществляют резку и обжаривание в топленом масле мяса, резку и пассерование в топленом масле моркови, репчатого лука, овощного перца и баклажанов, резку и бланширование картофеля и редьки, шинковку и замораживание свежей

декоративной капусты, резку зелени сельдерея. Смешивают перечисленные компоненты с томатной пастой, солью и перцем черным горьким. Бланшируют макароны. Расфасовывают макароны, полученную смесь и костный бульон, герметизируют и стерилизуют. Способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сыра.



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: **2015107935/13, 10.03.2015**(24) Effective date for property rights:
10.03.2015

Priority:

(22) Date of filing: **10.03.2015**(45) Date of publication: **27.05.2016** Bull. № 15

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)(54) **METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVED "PORK HOT WITH MACARONI"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to method of manufacturing canned second course dinner dishes. Method comprises preparation of recipe ingredients. One performs cutting and frying meat in melted butter, cutting and browning in melted butter carrots, bulb onions, paprika and aubergines, potatoes and radish cutting and blanching, fresh ornamental cabbages

chopping and freezing, celery greens cutting. Method comprises mixing listed components with tomato paste, salt and black hot pepper. Pasta is blanched. Pasta, produced mixture and bone broth are packed, sealed and sterilised.

EFFECT: method allows to get new canned food using nonconventional vegetable raw materials.

1 cl

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Жаркое с макаронами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленом масле мяса, резку и пассерование в топленом масле моркови, репчатого лука, овощного перца и баклажанов, резку и бланширование картофеля и редьки, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку зелени сельдерея, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, солью и перцем черным горьким, бланширование макарон, фасовку макарон, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2304888 C1, 2007).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов с использованием нетрадиционного растительного сырья.

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Жаркое с макаронами", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленом масле мяса, резку и пассерование в топленом масле моркови, репчатого лука, овощного перца и баклажанов, резку и бланширование картофеля и редьки, шинковку и замораживание свежей капусты, резку зелени сельдерея, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, солью и перцем черным горьким, бланширование макарон, фасовку макарон, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	мясо	120,5-157,5
	топленое масло	50
	картофель	64-67,5
25	декоративная капуста	62,5
	морковь	17,6-18
	репчатый лук	46,8-47,4
	редька	37,2
	овощной перец	75,9
	баклажаны	136,3
30	зелень сельдерея	12,5
	макароны	150
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	25
	соль	12
	перец черный горький	0,6
35	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленное мясо нарезают и обжаривают в топленом масле.

Подготовленные морковь, репчатый лук, овощной перец и баклажаны нарезают и пассеруют в топленом масле.

Подготовленные картофель и редьку нарезают и бланшируют.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленную зелень сельдерея нарезают.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, солью и молотым перцем черным горьким.

Подготовленные макароны бланшируют.

Макароны, полученную смесь и костный бульон расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Минимальный расход мяса соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию баранины II категории. Расход прочих видов мяса занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 100 кг на 1 т целевого продукта. 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, осуществляют пересчет ее расхода на эквивалентное содержание сухих веществ 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.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.

Формула изобретения

Способ производства консервов "Жаркое с макаронами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленом масле мяса, резку и пассерование в топленом масле моркови, репчатого лука, овощного перца и баклажанов, резку и бланширование картофеля и редьки, шинковку и замораживание свежей капусты, резку зелени сельдерея, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, солью и перцем черным горьким, бланширование макарон, фасовку макарон, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	мясо	120,5-157,5
	топленое масло	50
30	картофель	64-67,5
	декоративная капуста	62,5
	морковь	17,6-18
	репчатый лук	46,8-47,4
	редька	37,2
	овощной перец	75,9
35	баклажаны	136,3
	зелень сельдерея	12,5
	макароны	150
	томатная паста в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	25
	соль	12
40	перец черный горький	0,6
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

45