



**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: 2013131553/02, 10.07.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.07.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 10.07.2013

(45) Опубликовано: 27.05.2014 Бюл. № 15

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: (см. прод.)

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 "САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК С ОВОЩАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и томатов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата и зелени, резку мяса креветок и соленых огурцов, замораживание свежего зерна зеленого горошка, заливку

питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью, перцем черным горьким, перцем душистым, корицей и мускатным орехом, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

(56) (продолжение):

RU 2328907 C1 (ВСЕРОССИЙСКИЙ НИИ КОНСЕРВНОЙ И ОВОЩЕСУШИЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ), 20.07.2008 RU 2367211 C1 (КВАСЕНКОВ О.И.), 20.09.2009 RU 2334424 C1 (КВАСЕНКОВ RU 2333708 C1 (КВАСЕНКОВ О.И.), 20.09.2008



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 517 673** (13) **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/00 (2006.01)

A23L 1/33 (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: **2013131553/02, 10.07.2013**

(24) Effective date for property rights:
10.07.2013

Priority:

(22) Date of filing: **10.07.2013**

(45) Date of publication: **27.05.2014** 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 PRESERVES "SHRIMPS AND VEGETABLES SALAD"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, chicken eggs boiling, shelling and cutting, potatoes and tomatoes cutting and blanching, carrots blanching and cutting, lettuce and greens cutting and freezing, shrimp meat and brined cucumbers cutting, fresh green peas freezing, ground pumpkin seeds extrac-

tion cake pouring with drinking water and maintenance for swelling, the listed components mixing with tomato paste, acetic acid, sugar, salt, black hot pepper, allspice, cinnamon and nutmeg, the produced mixture and mayonnaise packing, sealing and sterilisation.

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

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ производства консервов "Салат из креветок с овощами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и томатов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата и зелени, резку мяса креветок и соленых огурцов, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, ацетатом кальция, перцем черным горьким, перцем душистым, корицей и мускатным орехом, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2328907 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 производства консервов "Салат из креветок с овощами", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и томатов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата и зелени, резку мяса креветок и соленых огурцов, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью, перцем черным горьким, перцем душистым, корицей и мускатным орехом, 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	329,7
	куриные яйца	126,9
	картофель	140,7-148,4
	морковь	77,1-79,1
30	томаты	247,5
	зеленый горошек	59,9
	соленые огурцы	179,7
	салат	22
	зелень	25
	шрот семян тыквы	12
35	майонез	90
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	7,6
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	1,5
	сахар	3,4
40	соль	10
	перец черный горький	0,21
	перец душистый	0,016
	корица	0,029
	мускатный орех	0,008
	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 томаты нарезают и бланшируют.

Подготовленную морковь бланшируют и нарезают.

Подготовленные салат и зелень нарезают и замораживают.

Подготовленные мясо креветок и соленые огурцы нарезают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

5 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.

10 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью и молотыми перцем черным горьким, перцем душистым, корицей и мускатным орехом.

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

15 Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. 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, 20 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 25 сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

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.

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

Формула изобретения

Способ производства консервов "Салат из креветок с овощами", предусматривающий 35 подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и томатов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата и зелени, резку мяса креветок и соленых огурцов, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью, перцем черным горьким, перцем душистым, 40 корицей и мускатным орехом, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что 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.:

45	креветки	329,7
	куриные яйца	126,9
	картофель	140,7-148,4
	морковь	77,1-79,1
	томаты	247,5

	зеленый горошек	59,9
	соленые огурцы	179,7
	салат	22
	зелень	25
	шрот семян тыквы	12
5	майонез	90
	томатная паста, в пересчете на	
	30%-ное содержание сухих веществ	7,6
	уксусная кислота, в пересчете на	
	80%-ную концентрацию	1,5
	сахар	3,4
10	соль	10
	перец черный горький	0,21
	перец душистый	0,016
	корица	0,029
	мускатный орех	0,008
15	вода	до выхода целевого продукта 1000.
20		
25		
30		
35		
40		
45		