



**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: **2012106853/05, 27.02.2012**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.02.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **27.02.2012**

(45) Опубликовано: **10.12.2012** Бюл. № 34

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2363308 C1, 10.08.2009. RU 2357535 C1, 10.06.2009. RU 2360523 C1, 10.07.2009. EP 624320 A3, 17.11.1994. KR 20020069592 A, 05.09.2002.**

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU),
Касьянов Геннадий Иванович (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ ПО-ХЛЫНОВСКИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и куттерование говядины, свинины, картофеля и репчатого лука, их смешивание с куриными яйцами, частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в панировочных сухарях и обжаривание в кулинарном жире с получением котлет, резку моркови, шинковку

и замораживание свежей белокочанной капусты, заливку костным бульоном и выдержку для набухания подсолнечной муки и смешивание моркови, капусты и подсолнечной муки с томатной пастой, костным бульоном, сахаром, оставшейся частью соли и оставшейся частью перца черного горького с получением гарнира, фасовку котлет и гарнира, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

RU 2 468 629 C1

RU 2 468 629 C1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(12) ABSTRACT OF INVENTION

According to Art. 1366, par. 1 of the Part IY 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: **2012106853/05, 27.02.2012**

(24) Effective date for property rights:
27.02.2012

Priority:

(22) Date of filing: **27.02.2012**

(45) Date of publication: **10.12.2012 Bull. 34**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),
Kas'janov Gennadij Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "CUTLETS PO-KHLYNOVSKY"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method envisages recipe components preparation, beef, pork, potatoes and bulb onions cutting, chopping and mixing with chicken eggs, part of salt and part of black hot pepper to produce mince, the mince moulding, mealing in bread crumbs and frying in cooking fat to produce cutlets, carrots cutting,

fresh white cabbages shredding and freezing, sunflower flour pouring with bone broth and maintenance for swelling, carrots, cabbages and sunflower flour mixing with tomato paste, bone broth, sugar, the remaining salt, the remaining black hot pepper to produce garnish, the cutlets and garnish packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2 468 629 C1

RU 2 468 629 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Котлеты по-хлыновски", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и куттерование говядины, свинины, картофеля и репчатого лука, их смешивание с куриными яйцами, частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в панировочных сухарях и обжаривание в кулинарном жире с получением котлет, резку моркови, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование пшеничной муки и смешивание моркови, капусты и пшеничной муки с томатной пастой, костным бульоном, сахаром, оставшейся частью соли и оставшейся частью перца черного горького с получением гарнира, фасовку котлет и гарнира, герметизацию и стерилизацию (RU 2278547 C2, 2006).

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 по-хлыновски", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и куттерование говядины, свинины, картофеля и репчатого лука, их смешивание с куриными яйцами, частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в панировочных сухарях и обжаривание в кулинарном жире с получением котлет, резку моркови, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты и смешивание моркови и капусты с мукой, томатной пастой, костным бульоном, сахаром, оставшейся частью соли и оставшейся частью перца черного горького с получением гарнира, фасовку котлет и гарнира, 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	300-308,8
	свинина	48-49,4
35	куриные яйца	20
	кулинарный жир	24
	картофель	80-84,4
	репчатый лук	48-48,8
	морковь	322,5-329,8
40	свежая белокочанная капуста	300
	панировочные сухари	20
	подсолнечная мука	25
	томатная паста в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	33,3
	сахар	12,5
45	соль	18
	перец черный горький	0,8
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные говядину, свинину, картофель и репчатый лук нарезают и куттеруют, а затем в рецептурном соотношении смешивают с куриными яйцами, приблизительно 45% рецептурного количества соли и приблизительно 75%

рецептурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формуют, панируют в панировочных сухарях и обжаривают в кулинарном жире с получением котлет.

Подготовленную морковь нарезают.

Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и замораживают.

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

Морковь, капусту и подсолнечную муку в рецептурном соотношении смешивают с костным бульоном, томатной пастой, сахаром, оставшейся частью соли и оставшейся частью молотого перца черного горького с получением гарнира.

Котлеты и гарнир 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 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, 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.

Для подтверждения указанного технического результата жестбанки №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 по-хлыновски", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и куттерование говядины, свинины, картофеля и репчатого лука, их смешивание с куриными яйцами, частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в панировочных сухарях и обжаривание в кулинарном жире с получением котлет, резку моркови, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты и смешивание моркови и капусты с мукой, томатной пастой, костным бульоном, сахаром, оставшейся частью соли и оставшейся частью перца черного горького с получением гарнира, фасовку котлет и гарнира, герметизацию и стерилизацию, 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.:

говядина	300-308,8
свинина	48-49,4

	куриные яйца	20	
	кулинарный жир	24	
	картофель	80-84,4	
	репчатый лук	48-48,8	
5	морковь	322,5-329,8	
	свежая белокочанная капуста	300	
	панировочные сухари	20	
	подсолнечная мука	25	
	томатная паста в пересчете на		
10	30%-ное содержание сухих веществ	33,3	
	сахар	12,5	
	соль	18	
	перец черный горький	0,8	
	костный бульон		до выхода целевого продукта 1000

15

20

25

30

35

40

45

50