



**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: 2013126389/14, 10.06.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.06.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 10.06.2013

(45) Опубликовано: 27.05.2014 Бюл. № 15

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2278572 C2, 27.06.2006. RU 2343738 C1, 20.01.2009. JP 2008178330 A, 07.08.2008. Строкова Л.В. Закуски и салаты. - М.: РИПОЛ-Классик, 2000, с.454

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 ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ 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 цветной капусты, картофеля, огурцов и томатов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени укропа, резку обесшкуренного филе копченой

рыбы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, заливку питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию. 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: **2013126389/14, 10.06.2013**(24) Effective date for property rights:
10.06.2013

Priority:

(22) Date of filing: **10.06.2013**(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 MANUFACTURE OF PRESERVES "SMOKED FISH SALAD WITH VEGETABLES"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, chicken eggs boiling, shelling and cutting, cauliflower, potatoes, cucumbers and tomatoes cutting and blanching, carrots blanching and cutting, dill greens cutting and freezing, skin-off smoked fish fillet cutting, fresh green peas freezing, ground pumpkin seeds extrac-

tion cake pouring with drinking water and maintenance for swelling, the listed components mixing with salt, the produced mixture and mayonnaise packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: method ensures reduction of the manufactured target product adhesion to container walls.

R U 2 5 1 7 5 3 5 C 1

R U 2 5 1 7 5 3 5 C 1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ изготовления консервов "Салат из копченой рыбы с овощами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование цветной капусты, картофеля, огурцов и томатов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени укропа, резку обесшкуренного филе копченой рыбы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и аскорбатом кальция, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2328901 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 изготовления консервов "Салат из копченой рыбы с овощами", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование цветной капусты, картофеля, огурцов и томатов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени укропа, резку обесшкуренного филе копченой рыбы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с солью, 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.:

25	обесшкуренное филе копченой рыбы	153,9
	куриные яйца	118,5
	зеленый горошек	83,3
	цветная капуста	114,6
	картофель	295,4-311,5
	морковь	54-54,7
30	огурцы	83,9
	томаты	173,2
	зелень укропа	25
	шрот семян тыквы	12
	майонез	90
	соль	12
35	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

Подготовленные цветную капусту, картофель, огурцы и томаты нарезают и бланшируют.

Подготовленную морковь бланшируют и нарезают.

Подготовленную зелень укропа нарезают и замораживают.

Подготовленное обесшкуренное филе копченой рыбы нарезают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

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.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с солью.

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

5 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.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

10 Для подтверждения указанного технического результата жестбанки №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.

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

Формула изобретения

Способ изготовления консервов "Салат из копченой рыбы с овощами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку
20 куриных яиц, резку и бланширование цветной капусты, картофеля, огурцов и томатов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени укропа, резку обесшкуренного филе копченой рыбы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно
25 используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	обесшкуренное филе копченой рыбы	153,9
	куриные яйца	118,5
30	зеленый горошек	83,3
	цветная капуста	114,6
	картофель	295,4-311,5
	морковь	54-54,7
	огурцы	83,9
	томаты	173,2
35	зелень укропа	25
	шрот семян тыквы	12
	майонез	90
	соль	12
	вода	до выхода целевого продукта 1000

40

45