

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(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: 2008103771/04, 06.02.2008

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
06.02.2008

(45) Опубликовано: 20.03.2009 Бюл. № 8

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2003, с.291-292. SU 56163 A, 31.12.1939. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты выхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804. RU 2260356 C2, 20.09.2005. RU 2228118 C2, 10.05.2004.

Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55-247,
О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С КРАСНЫМ ОСНОВНЫМ СОУСОМ"

(57) Реферат:

Консервы, обладающие повышенной усвояемостью, готовят путем замачивания в молоке и куттерования пшеничного хлеба, резки и куттерования говядины и свинины, смешивания перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формования, панирования в пшеничных сухарях и обжарки в топленом жире с получением биточков, резки, пассерования в топленом жире и

протирки моркови, корня петрушки и репчатого лука, резки и замораживания сахарной фасоли и зелени, пассерования в топленом жире пшеничной муки, смешивания без доступа кислорода моркови, корня петрушки, репчатого лука, сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, томатной пасты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, фасовки биточков, полученной смеси и костного бульона, герметизации и стерилизации.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 349 123** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/314 (2006.01)

A23L 3/00 (2006.01)

A23B 4/00 (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: **2008103771/04, 06.02.2008**

(24) Effective date for property rights: **06.02.2008**

(45) Date of publication: **20.03.2009 Bull. 8**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD OF PRODUCTION TINNED FOOD "SPECIAL COLLOPS IN RED MAIN SAUCE"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: preserves are prepared by soaking in milk and chopping wheat bread; cutting and chopping beef and pork; mixing the above-mentioned components with table salt and black bitter pepper to obtain cutlet mass; its forming; breading in wheat crumbs and frying in the melted fat to obtain collops; cutting, browning in the melted fat and straining carrots, parsley roots

and onion; cutting and freezing sweet beans and greens; browning in the melted fat wheat flour; mixing in the oxygen free conditions carrots, parsley roots, onion, sweet beans, greens, wheat flour, "Yuzhnyi" sauce, tomato paste, sugar, table salt, mustard, black bitter pepper and laurel leaf; packing collops, the obtained mixture and bone broth; sealing and sterilising.

EFFECT: production of tinned food which has improved digestibility.

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ приготовления кулинарного блюда "Биточки особые с красным основным соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, резку и

5 измельчение на мясорубке говядины и свинины, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в сухарях, обжарку в топленом жире и доведение до готовности в жарочном шкафу с получением биточков, их гарнирование отварной сахарной фасолью, поливку красным основным соусом и украшение зеленью с получением готового блюда
10 (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с. 291-292).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

15 Этот результат достигается тем, что способ приготовления консервов "Биточки особые с красным основным соусом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, резку и куттерование говядины и свинины, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных
20 сухарях и обжарку в топленом жире с получением биточков, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленом жире пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, корня петрушки, репчатого лука, сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, томатной пасты, сахара, поваренной соли,
25 перца черного горького и лаврового листа, фасовку биточков, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	говядина	386,19-397,38
	свинина	128,25-161,29
	топленый жир	37,1
	сахарная фасоль	354,84
30	морковь	15,1-15,48
	корень петрушки	4,02-4,08
	репчатый лук	7,55-7,65
	зелень	16,13
	пшеничный хлеб	74,17
35	пшеничные сухари	48,39
	пшеничная мука	8,06
	молоко	96,77
	томатная паста 30%-ная	16,13
	сахар	4,03
	соль	12
40	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,05
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

45 Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в молоке и куттеруют. Подготовленные говядину и свинину нарезают и куттеруют. Перечисленные компоненты смешивают с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Котлетную массу формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают
50 в топленом жире с получением биточков.

Подготовленные морковь, корень петрушки и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают. Подготовленные сахарную фасоль и зелень нарезают и подвергают замораживанию, сахарную фасоль желательно медленному, а зелень

желательно быстрому. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленном жире. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом.

Биточки, полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида 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. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. Для компонентов растительного происхождения приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья. При этом минимальное значение расхода принимают во втором календарном полугодии, а максимальное в первом.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям сходны с кулинарным блюдом по наиболее близкому аналогу, а по показателям безопасности соответствуют СанПиН 2.3.2.1078-01. Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 1 год.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта $2,2 \cdot 10^5$ и для контрольного $1,9 \cdot 10^5$ соответственно.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Формула изобретения

Способ приготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, резку и куттерование говядины и свинины, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленном жире с получением биточков, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленном жире пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, корня петрушки, репчатого лука, сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, томатной пасты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, фасовку биточков, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

40	говядина	386,19-397,38
	свинина	128,25-161,29
	топленный жир	37,1
	сахарная фасоль	354,84
	морковь	15,1-15,48
	корень петрушки	4,02-4,08
45	репчатый лук	7,55-7,65
	зелень	16,13
	пшеничный хлеб	74,17
	пшеничные сухари	48,39
	пшеничная мука	8,06
50	молоко	96,77
	томатная паста 30%-ная	16,13
	сахар	4,03
	поваренная соль	12
	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,05

костный бульон до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50