



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(52) СПК
A23L 17/00 (2022.08)

(21)(22) Заявка: 2022119124, 12.07.2022

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
12.07.2022

Дата регистрации:
08.06.2023

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 12.07.2022

(45) Опубликовано: 08.06.2023 Бюл. № 16

Адрес для переписки:

109472, Москва, ул. Академика Скрябина, 23,
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Московская государственная
академия ветеринарной медицины и
биотехнологии - МВА имени К.И. Скрябина",
научно-исследовательский отдел

(72) Автор(ы):

Зачесова Инесса Александровна (RU),
Горбачева Мария Владимировна (RU),
Шагаева Наталья Николаевна (RU),
Погосян Лиа Гайковна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Московская государственная
академия ветеринарной медицины и
биотехнологии - МВА имени К.И. Скрябина"
(ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И.
Скрябина) (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: Долма с креветками с листьями
липы и рисом. 17.06.2018 [https://web.archive.org/
web/20180617161758/https://www.omolody.ru/
recipes/linden-dolma-shrimp.htm](https://web.archive.org/web/20180617161758/https://www.omolody.ru/recipes/linden-dolma-shrimp.htm). Найдено в
Интернет: 27.12.2022. RU 2322845 C1, 27.04.2008.
CN 105918974 A, 07.09.2016.

(54) ДОЛМА С МЯСОМ КРЕВЕТОК

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности. Долма с мясом креветок, характеризующаяся тем, что она изготовлена из креветок очищенных, отварного риса, сливочного масла, воды питьевой, соли поваренной пищевой, перца черного молотого и виноградных листьев при следующем соотношении компонентов, кг на 100 кг: рис отварной 18,9; сливочное масло 9,4;

вода питьевая 7,5; соль поваренная пищевая 0,9; перец черный молотый 1,0; виноградные листья 5,7. Изобретение позволяет расширить ассортимент полуфабрикатов из морепродуктов за счет производства продукта с высокими органолептическими показателями, с низким содержанием жира и достаточно высоким содержанием белка. 4 табл.

RU 2 797 860 C1

RU 2 797 860 C1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(52) CPC
A23L 17/00 (2022.08)

(21)(22) Application: **2022119124, 12.07.2022**

(24) Effective date for property rights:
12.07.2022

Registration date:
08.06.2023

Priority:

(22) Date of filing: **12.07.2022**

(45) Date of publication: **08.06.2023** Bull. № 16

Mail address:

109472, Moskva, ul. Akademika Skryabina, 23,
Federalnoe gosudarstvennoe byudzhethoe
obrazovatelnoe uchrezhdenie vysshego
obrazovaniya "Moskovskaya gosudarstvennaya
akademiya veterinarnoj meditsiny i biotekhnologii
- MVA imeni K.I. Skryabina", nauchno-
issledovatel'skij otdel

(72) Inventor(s):

**Zachesova Inessa Aleksandrovna (RU),
Gorbacheva Mariya Vladimirovna (RU),
Shagaeva Natalya Nikolaevna (RU),
Pogosyan Lia Gajkovna (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Federalnoe gosudarstvennoe byudzhethoe
obrazovatelnoe uchrezhdenie vysshego
obrazovaniya "Moskovskaya gosudarstvennaya
akademiya veterinarnoj meditsiny i
biotekhnologii - MVA imeni K.I. Skryabina"
(FGBOU VO MGAVMiB - MVA imeni K.I.
Skryabina) (RU)**

(54) **DOLMA WITH SHRIMP MEAT**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: dolma with shrimp meat, characterized in that it is made from peeled shrimp, boiled rice, butter, drinking water, table salt, ground black pepper and grape leaves in the following ratio of components, kg per 100 kg: boiled rice 18.9; butter 9.4; drinking water 7.5; edible salt 0.9; ground black pepper

1.0; grape leaves 5.7.

EFFECT: invention allows to expand the range of semi-finished products from seafood due to the production of a product with high organoleptic characteristics, low fat content and sufficiently high protein content.

1 cl, 4 tbl

C 1
2 7 9 7 8 6 0
R U

R U
2 7 9 7 8 6 0
C 1

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к производству фаршированного полуфабриката из морепродуктов.

Известна рецептура консервов «Исмалок долма», включающих в свой состав компоненты, мас. ч.: баранину 513,87-562,43, сливочное масло 36,23, репчатый лук 250,71-253,93, рис 44,64, шпинат 157,14, соль 12, перец черный горький 0,3, костный бульон до выхода целевого продукта 1000 (RU 2322845).

Известна рецептура консервов «Каваток долма», включающих в свой состав компоненты, мас. ч.: баранину 521,32-570,58, топленое масло 36,23, репчатый лук 423,91-429,35, виноградные листья 95,65, соль 12, перец черный горький 0,3, костный бульон до выхода целевого продукта 1000 (RU 2322859).

Недостатком описанных выше рецептов является использование большого количества листьев шпината или виноградных листьев и репчатого лука, что приводит к снижению вкусовых качеств готового продукта. Основным сырьем в данных рецептурах является баранина, которая придает готовому продукту специфические вкус и запах.

Наиболее близкой к заявляемому изобретению является рецептура кулинарного изделия «Толма», включающее в свой состав компоненты, мас. ч.: баранина 500, виноградные листья 70, рис 45, репчатый лук 300, чеснок 50, кинза 15, петрушка 15, базилик 15, чабрец 30, мята 45, черный перец 0,4 (Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов / В.В. Похлебкин. - Москва: Центрполиграф. - 2004. - 329 с.).

Недостатком данной рецептуры является использование в качестве основного сырья баранины, которая придает готовому продукту специфический вкус и запах.

Задача изобретения - разработка нового вида фаршированного полуфабриката из морепродуктов - долмы с высокими потребительскими свойствами.

Техническим результатом изобретения является высокие потребительские свойства долмы, а именно ее высокие органолептические показатели и пищевая ценность.

Технический результат достигается за счет использования в рецептуре полуфабриката в качестве основного сырья мяса креветок при следующем соотношении компонентов, кг на 100 кг:

| | | |
|----|-------------------------|------|
| 30 | креветки очищенные | 56,6 |
| | рис отварной | 18,9 |
| | сливочное масло | 9,4 |
| | вода питьевая | 7,5 |
| | соль поваренная пищевая | 0,9 |
| | перец черный молотый | 1,0 |
| 35 | виноградные листья | 5,7 |

Способ производства долмы. Производство долмы состоит из этапов.

Приемка сырья осуществляется партиями. Поступившее на предприятие сырье размораживают. Размораживание креветок производят в охлажденном помещении с температурой 18°C и относительной влажностью воздуха 90% в течение 30 мин проточной водой в специальной ванне. В сетчатых корзинах происходит стекание с креветок воды. Затем проводят сортировку по внешнему виду. Креветки должны иметь свойственный данному виду цвет и размер, ровную и чистую поверхность. Далее их направляют для ручной разделки на разделочный стол. Виноградные листья для приготовления долмы подбирают одного размера с ровной без повреждений поверхностью, диаметром не менее 20 см. Далее отправляют в машину для запаривания. Виноградные листья охлаждают на сетчатом столе, срезают черешок, разбирают, сортируют. Сливочное масло поступает на предприятие в монолите, который разрезают на куски и затем отепляют до температуры 18°C. Соль и молотый перец просеивают и

используют в сухом виде. Очищенные креветки промывают водой температурой +18 С° в течение 2-3 минут. Затем креветки измельчают на волчке с диаметром отверстия решетки 3-5 мм. Рис сортируют и промывают в проточной воде в течение 10 мин, загружают в кипящую воду в соотношении 1:2. Затем варят до полуготовности 10-12 мин и отправляют на охлаждение. Измельченные креветки подают в фаршемешалку, добавляют рис, сливочное масло, воду, соль и черный молотый перец и тщательно перемешивают всю массу в течение 4...6 мин до однородной консистенции. Подготовленный фарш направляют на ручную формовку. Формуют долму массой 40 г. Затем долму замораживают в течение 2 часов при температуре -45-50°С. Фасуют готовый продукт в контейнеры из упаковочного ламината, укупоривают термосвариваемой пленкой с барьерным покрытием.

Примеры рецептов долмы представлены в таблице 1.

| Сырье, кг на 100 кг сырья | Пример 1 | Пример 2 | Пример 3 |
|---------------------------|----------|----------|----------|
| Креветки | 56,6 | 47,2 | 37,7 |
| Рис отварной | 18,9 | 28,3 | 37,7 |
| Сливочное масло | 9,4 | 9,4 | 9,4 |
| Вода питьевая | 7,5 | 7,5 | 7,5 |
| Соль поваренная пищевая | 0,9 | 0,9 | 0,9 |
| Перец черный молотый | 1,0 | 0,9 | 0,9 |
| Виногранные листья | 5,7 | 5,7 | 5,7 |
| Итого | 100,0 | 100,0 | 100,0 |

Для подтверждения преимуществ предлагаемой рецептуры (пример 1) были исследованы органолептические и физико-химические показатели качества готового продукта (табл. 2, 3, 4).

Таблица 2

| Наименование | Пример 1 | Пример 2 | Пример 3 |
|--------------|----------|----------|----------|
| | | | |

| показателя | | | |
|---------------------------------|--|---|---|
| 5 10 15 20 | Внешний вид Измельченная однородная масса равномерно перемешанная, завернутая в виноградные листья. Правильной округлой формы, приплюснутой по бокам. Поверхность без порезов на листьях, отсутствие выпирающей начинки | Измельченная однородная масса без панциря, конечностей, кровяных сгустков и пленок, равномерно перемешана, завернутая в виноградные листья. Правильной округлой формы, приплюснутой по бокам. Поверхность без порезов на листьях, отсутствие выпирающей начинки | Измельченная однородная масса без панциря, конечностей, кровяных сгустков и пленок, равномерно перемешана, завернутая в виноградные листья. Правильной округлой формы, приплюснутой по бокам. Поверхность без порезов на листьях, отсутствие выпирающей начинки |
| 25 30 | Вид на срезе На срезе изделия видно начинку, состоящую из ярко выраженных креветок, с достаточным количеством риса, покрытой виноградным листом | На срезе изделия видно начинку, состоящую из выраженных креветок, с достаточным количеством риса, покрытой виноградным листом | На срезе изделия видно начинку, состоящую из слабо выраженных креветок, с достаточным количеством риса, покрытой виноградным листом |
| 35 | Консистенция Сочная, мягкая, нежная, но не разварившаяся | Достаточно сочная. Мягкая, нежная, но не разварившаяся | Недостаточно сочная. Мягкая, но не разварившаяся |
| 40 45 | Запах и вкус С выраженным запахом и вкусом креветок, без посторонних привкуса и запаха | Свойственные данному виду продукта, с достаточно выраженным запахом мяса креветок, без посторонних привкуса | Свойственные данному виду продукта, с недостаточно выраженным запахом мяса креветок, без |
| | | и запаха | посторонних привкуса и запаха |

Из данных таблицы 2, видно, что добавление в рецептуру долмы, различного количества мяса креветок, не оказывает влияния на внешний вид полуфабриката. Установлено, что при производстве долмы по примеру 1, начинка долмы становится более сочной, нежной, в отличие от долмы, произведенной по примерам 2 и 3.

Таблица 3

| Наименование показателя | Оценка по 9-балльной шкале, балл | | |
|-------------------------|----------------------------------|----------|----------|
| | Пример 1 | Пример 2 | Пример 3 |
| Внешний вид | 8,6 | 8,4 | 8,2 |
| Вкус | 8,2 | 7,4 | 7,2 |
| Запах | 8,4 | 7,6 | 7,4 |
| Консистенция | 8,4 | 8,0 | 8,0 |
| Сочность | 8,4 | 7,6 | 7,2 |
| Общая оценка качества | 8,4 | 7,8 | 7,6 |

В результате 9-балльной оценки качества долмы, установлено, что долма по примеру 1, получила самую высокую оценку - 8,4 балла.

Общая оценка долмы по примеру 2 составила 7,8 балла, что показывает его хорошее качество. Баллы были снижены за консистенцию и сочность.

При оценке долмы по примеру 3, баллы были снижены за вкус, консистенцию и сочность, результате чего, получила оценку 7,6, что характеризует ее качество как хорошее.

Таблица 4

| Наименование показателя | Значение показателя | | |
|----------------------------|---------------------|----------|----------|
| | Пример 1 | Пример 2 | Пример 3 |
| Массовая доля жира, % | 8,5 | 7,3 | 6,6 |
| Массовая доля белка, % | 12,2 | 11,9 | 9,2 |
| Массовая доля влаги, % | 73,4 | 72,5 | 72,2 |
| Массовая доля соли, % | 1,2 | 1,3 | 1,3 |
| Массовая доля золы, % | 1,0 | 1,1 | 1,1 |
| Массовая доля углеводов, % | 3,7 | 5,8 | 9,6 |

Из данных таблицы 4 видно, что физико-химические показатели качества долмы изменяются в зависимости от количества добавленных мяса креветок и риса - количество жира и белка уменьшается с увеличением количества риса. Долма по примеру 1 содержит самое высокое количество белка и низкое количество углеводов по сравнению с долмой по примерам 2 и 3, что характеризует ее как продукт с более высокой пищевой ценностью.

В результате органолептических и физико-химических исследований установлено, что соотношение ингредиентов по примеру 1 в рецептуре долмы является оптимальным.

Проведенные исследования свидетельствуют о том, что по показателям качества долма соответствует действующей нормативно-технической документации.

Использование в рецептуре мяса креветок в сочетании с другими ингредиентами

позволяет получить продукт с высокими показателями качества.

Заявленная рецептура долмы позволяет расширить ассортимент полуфабрикатов из морепродуктов за счет производства продукта с высокими органолептическими показателями, с низким содержанием жира и достаточно высоким содержанием белка.

5

(57) Формула изобретения

Долма с мясом креветок, характеризующаяся тем, что она изготовлена из креветок очищенных, отварного риса, сливочного масла, воды питьевой, соли поваренной пищевой, перца черного молотого и виноградных листьев при следующем соотношении

10

компонентов, кг на 100 кг:

| | |
|-------------------------|------|
| креветки очищенные | 56,6 |
| рис отварной | 18,9 |
| сливочное масло | 9,4 |
| вода питьевая | 7,5 |
| соль поваренная пищевая | 0,9 |
| перец черный молотый | 1,0 |
| виноградные листья | 5,7 |

15

20

25

30

35

40

45