



**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: **2007143261/13, 23.11.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
23.11.2007

(45) Опубликовано: **10.04.2009** Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Профессия, 2003, с.60. RU 2127524 C1, 20.03.1999. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: "Экономика", 1968, приложение "расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий", с.685-804.**

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "МЯСО С ГАРНИРОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Консервы готовят путем резки и бланширования огурцов и томатов, резки и замораживания салата, бланширования и натирания хрена, смешивания перечисленных компонентов без доступа кислорода с сахаром,

поваренной солью, лактатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом, резки мяса, фасовки мяса, полученной смеси и сметаны, герметизации и стерилизации. Способ позволяет получить консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.
A23L 1/314 (2006.01)
A23L 1/00 (2006.01)

(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: **2007143261/13, 23.11.2007**

(24) Effective date for property rights:
23.11.2007

(45) Date of publication: **10.04.2009 Bull. 10**

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 FOR MANUFACTURING CANNED MEAT WITH GARNISH

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to technology of manufacturing meat-and-vegetable canned food. Canned food is cooked by cutting and blanching cucumbers and tomatoes, cutting and freezing lettuce, cutting and grating horseradish, mixing the

said ingredients with sugar, salt, calcium lactate, hot black pepper and laurel leaves without oxygen access, cutting meat, packing the meat, obtained mix and sour cream, sealing and sterilisation.

EFFECT: method allows receiving preserves, having the improved digestibility in comparison with the same culinary dish.

RU 2 3 5 1 1 7 3 C 1

RU 2 3 5 1 1 7 3 C 1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Мясо отварное с гарниром", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, охлаждение и резку мяса, его гарнирование огурцами, помидорами и салатом и поливку соусом хрен с

получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.60).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Мясо с гарниром" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование огурцов и помидоров, резку и замораживание салата, бланширование и натирание хрена, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с сахаром, поваренной солью, лактатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом, резку мяса, фасовку мяса, полученной смеси и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

мясо	631,95-855,87
огурцы	142,17
помидоры	146,87
салат	71,74
хрен	56,84-57,75
сахар	1,96
поваренная соль	12
лактат кальция	0,98
перец черный горький	0,15
лавровый лист	0,06
сметана	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные огурцы и помидоры нарезают и бланшируют. Подготовленный салат нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому. Подготовленный хрен бланшируют и натирают. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с сахаром, поваренной солью, лактатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом.

Подготовленное мясо нарезают.

Мясо, полученную смесь и сметану фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме сметаны, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход мяса соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию баранины II категории. Расход прочих видов мяса занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку - 543,48 кг на 1 т целевого продукта. Приведенный в виде интервала расход хрена охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья и принимается минимальным во втором календарном полугодии, а максимальным 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 6 месяцев.

5 Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena rugiformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 2,5·10⁵ и для контрольного продукта 2·10⁵ соответственно.

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

15 Формула изобретения

Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование огурцов и томатов, резку и замораживание салата, бланширование и натирание хрена, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с сахаром, поваренной солью, лактатом кальция, перцем 20 черным горьким и лавровым листом, резку мяса, фасовку мяса, полученной смеси и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

мясо	631,95-855,87
огурцы	142,17
25 томаты	146,87
салат	71,74
хрен	56,84-57,75
сахар	1,96
поваренная соль	12
30 лактат кальция	0,98
перец черный горький	0,15
лавровый лист	0,06
сметана	до выхода целевого продукта 1000,

35 герметизацию и стерилизацию.

40

45

50