



**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: **2008109183/13, 13.03.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
13.03.2008

(45) Опубликовано: **10.07.2009** Бюл. № 19

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.315-316. RU 2219804 C1, 27.12.2003. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов (см. прод.)**

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 КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КРОЛИКА С ГАРНИРОМ И СОУСОМ БЕЛЫМ С ОВОЩАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Консервы готовят путем замачивания в молоке и куттерования пшеничного хлеба, куттерования мяса кролика и жира-сырца. Перечисленные компоненты смешивают с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Массу формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом масле с получением котлет. Режут, пассеруют в топленом масле и протирают морковь, белые корни и репчатый лук. Режут

и бланшируют брюкву. Режут и замораживают сахарную фасоль и зелень. Замораживают свежее зерно зеленого горошка. Пассеруют в топленом масле пшеничную муку. Смешивают без доступа кислорода морковь, белые корни, репчатый лук, брюкву, зеленый горошек, сахарную фасоль, зелень, пшеничную муку, поваренную соль, лимонную кислоту, перец черный горький и лавровый лист. Фасуют котлеты, полученную смесь и костный бульон, герметизируют и стерилизуют. Изобретение позволяет получить консервы, обладающие повышенной усвояемостью.

(56) (продолжение):

и готовых изделий», с.685-804. Технология консервирования плодов и овощей, контроль качества продукции. - М.: Агропромиздат, 1992, с.85.

R U 2 3 6 0 5 2 9 C 1

R U 2 3 6 0 5 2 9 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(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: **2008109183/13, 13.03.2008**(24) Effective date for property rights:
13.03.2008(45) Date of publication: **10.07.2009 Bull. 19**

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) "RABBIT RISSOLES WITH SIDE DISH AND WHITE SAUCE WITH VEGETABLES" PRESERVES PREPARATION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to technology of manufacturing meat-and-vegetable canned food. Canned food is cooked by white bread soaking in milk and chopping, rabbit meat and raw tallow chopping. The listed ingredients are mixed with table salt and hot black pepper to obtain cutlet mass. The mass is formed, coated with wheat white breadcrumbs and fried in melted butter to make cutlets. Carrots, white roots and raw onions are

cut, browned in melted butter and strained. Rutabagas are cut and blanched. French beans and herbs are cut and frozen. Fresh green peas are frozen. Wheat flour is sauteed in melted butter. Carrots, white roots, raw onions, turnip, green peas, sugar beans, greens, wheat flour, salt, citric acid, hot black pepper and bay leaves are mixed under oxygen-free conditions. The resultant mixture and bone broth are packaged, vacuum-sealed and sterilised.

EFFECT: invention allows manufacturing of canned food with increased digestibility.

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Котлеты рубленые из кролика с гарниром и соусом белым с овощами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, резку и измельчение на мясорубке мяса кролика и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в сухарях, обжарку в маргарине и доведение до готовности в жарочном шкафу с получением котлет, их гарнирование отварным зеленым горошком, поливку соусом белым с овощами и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.315-316).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервированного продукта "Котлеты рубленые из кролика с гарниром и соусом белым с овощами" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мяса кролика и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом масле с получением котлет, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, белых кореньев и репчатого лука, резку и бланширование брюквы, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, белых кореньев, репчатого лука, брюквы, зеленого горошка, сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, поваренной соли, лимонной кислоты, перца черного горького и лаврового листа, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

35	кролик	411,11-440,48	
	жир-сырец	11,11	
	топленое масло	41,67	
	морковь	9,75-10	
	белые коренья	9,86-10,01	
40	репчатый лук	10,73-10,86	
	брюква	5,21	
	зеленый горошек	454,17	
	сахарная фасоль	4,58	
	зелень	17,36	
	пшеничный хлеб	75	
45	пшеничные сухари	27,78	
	пшеничная мука	6,25	
	молоко	108,33	
	соль	12	
	лимонная кислота	0,07	
50	перец черный горький	0,15	
	лавровый лист	0,08	
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

5 Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в молоке и куттеруют. Подготовленные мясо кролика и жир-сырец куттеруют. Перечисленные компоненты смешивают с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Котлетную массу формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом масле с получением котлет.

10 Подготовленные морковь, белые корни и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом масле и протирают. Подготовленную брюкву нарезают и бланшируют. Подготовленные сахарную фасоль и зелень нарезают и подвергают замораживанию, сахарную фасоль - желательно медленному, а зелень - желательно быстрому. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким и лавровым листом.

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

20 Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход кролика соответствует использованию тушек I категории, а максимальный соответствует использованию тушек II категории. 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.

30 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.

35 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 1,3·10⁵ и для контрольного 1·10⁵ соответственно.

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

Формула изобретения

45 Способ производства консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мяса кролика и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом масле с получением котлет, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, белых корней и репчатого лука, резку и бланширование брюквы, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки,

смешивание без доступа кислорода моркови, белых кореньев, репчатого лука, брюквы, зеленого горошка, сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, поваренной соли, лимонной кислоты, перца черного горького и лаврового листа, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5

	кролик	411,11-440,48
	жир-сырец	11,11
	топленое масло	41,67
	морковь	9,75-10
10	белые коренья	9,86-10,01
	репчатый лук	10,73-10,86
	брюква	5,21
	зеленый горошек	454,17
	сахарная фасоль	4,58
15	зелень	17,36
	пшеничный хлеб	75
	пшеничные сухари	27,78
	пшеничная мука	6,25
	молоко	108,33
	соль	12
20	лимонная кислота	0,07
	перец черный горький	0,15
	лавровый лист	0,08
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

25

герметизацию и стерилизацию.

30

35

40

45

50