



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-1 патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установившейся практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.

(21), (22) Заявка: **2003128326/13, 22.09.2003**

(24) Дата начала действия патента: **22.09.2003**

(43) Дата публикации заявки: **27.03.2005**

(45) Опубликовано: **20.09.2005 Бюл. № 26**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2165165 C1, 20.04.2001. RU 2088117 C1, 27.08.1997. SU 473504 A1, 14.06.1975. SU 1741745 A1, 23.06.1992.**

Адрес для переписки:

**115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247,
О.И. Квасенкову**

(72) Автор(ы):

**Квасенков О.И. (RU),
Кизим И.Е. (RU)**

(73) Патентообладатель(ли):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВИРОВАННЫХ КОТЛЕТ

(57) Реферат:

Изобретение предназначено для использования в области консервирования формованных изделий из мясного фарша. Котлеты формуют из фарша, содержащего мясо, шпик, белый хлеб, лук, яйца, СО₂-экстракты перца черного горького, лаврового листа и пиролизной древесины, соли и воды, панируют в сухарях, обжаривают в сливочном

масле, фасуют в тару, заливают соусом, содержащим томат-пасту, лук, морковь, белые корни, сахар, соль, перец черный горький, перец душистый, кориандр и бульон, герметизируют и стерилизуют. Изобретение обеспечивает получение котлет с повышенной формоустойчивостью.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 260 356** ⁽¹³⁾ **C2**
(51) Int. Cl.⁷ **A 23 L 1/31, 1/317, A 23 B 4/00**

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

Based on Article 13, par. 3 of the Patent law of the Russian Federation of September 23, 1992, #3517-I the patent owner undertakes to transfer the exclusive right to the invention (assign the patent), on generally practiced conditions, to the first person - citizen of the Russian Federation or a Russian legal person who expresses such a wish and conveys it to the patent owner and the Federal executive body for Intellectual Property.

(21), (22) Application: **2003128326/13, 22.09.2003**

(24) Effective date for property rights: **22.09.2003**

(43) Application published: **27.03.2005**

(45) Date of publication: **20.09.2005 Bull. 26**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov O.I. (RU),
Kizim I.E. (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) **METHOD FOR PRODUCING OF CANNED CUTLETS**

(57) Abstract:

FIELD: canned food industry, in particular, canning of products formed from meat farce.

SUBSTANCE: method involves forming cutlets from farce containing meat, lard, wheat bread, onion, egg, CO₂-extracts of black bitter pepper, laurel leaf, pyrolysis wood, salt and water;

bread-crumbing and frying in butter; placing into cans; pouring sauce containing potato paste, onion, carrot, white roots, sugar, salt, black bitter pepper, sweet pepper, coriander and bouillon; pressurizing and sterilizing.

EFFECT: improved form stability and gustatory properties of canned products.

RU
2 2 6 0 3 5 6
C 2

RU
2 2 6 0 3 5 6
C 2

Изобретение относится к технологии консервирования формованных изделий из мясного фарша.

Известен способ производства консервированных котлет, предусматривающий приготовление фарша, содержащего мясо, белый хлеб, чеснок, лук, зелень, соль, СО₂-экстракт перца черного горького, сушеный жом сахарной свеклы, морковь, яйца и воду, его формование, панировку в сухарях и обжаривание в сливочном масле с получением котлет, их фасовку в тару, заливку в соотношении по массе (60-65):(40-35) соусом, содержащим бульон, муку, лук, морковь, белые коренья, соль, сахар, томат-пасту, уксусную кислоту, перец черный горький и гвоздику, герметизацию и стерилизацию (RU 2165165 С1, 20.04.2001).

Недостатком этого способа является низкая формоустойчивость котлет.

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов с повышенной формоустойчивостью котлет.

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервированных котлет, предусматривающем приготовление фарша, содержащего мясо, белый хлеб, лук, яйца, СО₂-экстракт перца черного горького, соль и воду, его формование, панировку в сухарях и обжаривание в сливочном масле с получением котлет, их фасовку, заливку в соотношении по массе (60-65):(40-35) соусом, содержащим томат-пасту, лук, морковь, белые коренья, сахар, соль, перец черный горький и бульон, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в фарш дополнительно вводят шпик, СО₂-экстракт лаврового листа и СО₂-экстракт пирилизной древесины и готовят его при следующем соотношении компонентов по массе с точностью $\pm 5\%$ по массе:

25	мясо	500
	шпик	100
	белый хлеб	140
	лук	50
	яйца	40
	СО ₂ -экстракт перца черного горького	1
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,3
30	СО ₂ -экстракт пирилизной древесины	0,2
	соль	20
	вода	138,5;

в соус дополнительно вводят перец душистый и кориандр и готовят его при следующем соотношении компонентов по массе с точностью $\pm 5\%$ по массе:

35	томат-паста, в пересчете на содержание сухих веществ 30%	541
	лук	88
	морковь	97
	белые коренья	17
40	сахар	138
	соль	23
	перец черный горький	1
	перец душистый	1
	кориандр	2
	бульон	до содержания сухих веществ 18% по массе.

45 Способ реализуется следующим образом.

Фарш готовят по стандартной технологии путем куттерования и перемешивания подготовленных рецептурных компонентов, формируют из него котлеты, панируют их в сухарях и обжаривают с двух сторон в топленом сливочном масле. Соус готовят путем смешивания бланшированных и протертых овощных компонентов с молотыми пряностями и остальными рецептурными компонентами. Котлеты раскладывают в тару, запекают их соусом, герметизируют и стерилизуют.

Полученный по описанной технологии продукт хранится в течение года, сохраняя после разогрева органолептические свойства традиционного кулинарного блюда.

Опытным путем установлено, что после разогрева и выемки из тары котлеты, приготовленные по предлагаемому способу и по наиболее близкому аналогу, разваливаются на куски в количестве 12,3% и 22,1% соответственно, что позволяет сделать вывод о более высокой формоустойчивости котлет в консервах, приготовленных по предлагаемому способу.

Формула изобретения

Способ производства консервированных котлет, предусматривающий приготовление фарша, содержащего мясо, белый хлеб, лук, яйца, СО₂-экстракт перца черного горького, соль и воду, его формование, панировку в сухарях и обжаривание в сливочном масле с получением котлет, их фасовку, заливку в соотношении по массе (60-65):(40-35) соусом, содержащим томат-пасту, лук, морковь, белые коренья, сахар, соль, перец черный горький и бульон, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в фарш дополнительно вводят шпик, СО₂-экстракт лаврового листа и СО₂-экстракт пирилизной древесины и готовят его при следующем соотношении компонентов по массе с точностью $\pm 5\%$ по массе:

	Мясо	500
	Шпик	100
20	Белый хлеб	140
	Лук	50
	Яйца	40
	СО ₂ -экстракт перца черного горького	1
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,3
	СО ₂ -экстракт пирилизной древесины	0,2
25	Соль	20
	Вода	138,5

в соус дополнительно вводят перец душистый и кориандр и готовят его при следующем соотношении компонентов по массе с точностью $\pm 5\%$ по массе:

30	Томат-паста, в пересчете на содержание сухих веществ 30%	541
	Лук	88
	Морковь	97
	Белые коренья	17
35	Сахар	138
	Соль	23
	Перец черный горький	1
	Перец душистый	1
	Кориандр	2
40	Бульон	до содержания сухих веществ 18% по массе

45

50