



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(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: 2014149626/13, 10.12.2014

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.12.2014

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 10.12.2014

(45) Опубликовано: 10.03.2016 Бюл. № 7

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2300257 C1, 10.06.2007. RU 2518294 C1, 10.06.2014. KR 20010018021 A, 05.03.2001. RU 2027380 C1, 27.01.1995. DE 2042678 A1, 02.03.1972.

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,
Квасенкову О.И.

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С КАПУСТОЙ И СОУСОМ ЛУКОВЫМ С ГОРЧИЦЕЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к способу получения консервов. Подготавливают рецептурные компоненты. Замачивают в питьевой воде и куттеруют пшеничный хлеб. Куттеруют говядину, свинину, свиной жир-сырец и часть репчатого лука. Компоненты смешивают с куриными яйцами, частью соли и частью перца черного горького с получением фарша. Фарш формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением котлет. Осуществляют шинковку и замораживание свежей декоративной капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука и

пассерование пшеничной муки. Смешивают морковь, корень петрушки, протертую часть репчатого лука, пшеничную муку, костный бульон, томатную пасту, уксусную кислоту, сахар, оставшуюся часть соли, столовую горчицу, оставшуюся часть перца черного горького, перец душистый, корицу, мускатный орех и лавровый лист с получением фарша. Фасуют котлеты, капусту и соус, герметизируют и стерилизуют. Обеспечивается получение новых консервов с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(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: **2014149626/13, 10.12.2014**(24) Effective date for property rights:
10.12.2014

Priority:

(22) Date of filing: **10.12.2014**(45) Date of publication: **10.03.2016** Bull. № 7

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)(54) **METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVED "HOME-MADE CUTLETS WITH CABBAGES AND ONION SAUCE WITH MUSTARD"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to a method of producing preserved food. Prepare prescription ingredients. White bread is soaked in drinking water and chopped. Chopping beef, pork, raw pork tallow and part of bulb onions. Ingredients are mixed with chicken eggs, part of salt and part black pepper to produce mince. Mince is moulded, mealed in wheat crumbs and frying in melted fat to produce cutlets. Method includes chopping and freezing fresh ornamental cabbage, cutting, sauteing in melted fat and grating carrots,

parsley root and rest of onion and sauteing flour. Method includes mixing carrots, parsley, grated part of onions, wheat flour, bone broth, tomato paste, acetic acid, sugar and rest of salt, mustard, rest of black pepper, allspice, cinnamon, nutmeg and bay leaf to obtain minced meat. Cutlets, cabbages and sauce are packed, sealed and sterilised.

EFFECT: obtaining new preserved food using non-traditional vegetable raw materials without changing organoleptic properties of desired product.

1 cl

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ получения консервов "Котлеты домашние с капустой и соусом луковым с горчицей", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, свинины, свиного жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением котлет, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, пассерование пшеничной муки, смешивание моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, пшеничной муки, костного бульона, томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, оставшейся части соли, столовой горчицы, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, корицы, мускатного ореха и лаврового листа с получением соуса, фасовку котлет, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию (RU 2300257 C1, 2007).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов с использованием нетрадиционного растительного сырья.

Этот результат достигается тем, что в способе получения консервов "Котлеты домашние с капустой и соусом луковым с горчицей", предусматривающем замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, свинины, свиного жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением котлет, шинковку и замораживание свежей капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, пассерование пшеничной муки, смешивание моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, пшеничной муки, костного бульона, томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, оставшейся части соли, столовой горчицы, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, корицы, мускатного ореха и лаврового листа с получением соуса, фасовку котлет, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас. ч.:

35	говядина	169-173,9
	свинина	83,1-104,5
	свиной жир-сырец	6,7
	куриные яйца	3,3
	топленый жир	63,2
	декоративная капуста	625
40	морковь	13,3-13,7
	корень петрушки	3,6-3,7
	репчатый лук	73,9-74,9
	пшеничный хлеб	43,3
	пшеничные сухари	13,3
	пшеничная мука	6,7
45	вода	66,7
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	12,7
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,13
	сахар	5,1

	соль	8
	столовая горчица	8,3
	перец черный горький	0,42
	перец душистый	0,01
	корица	0,02
5	мускатный орех	0,01
	лавровый лист	0,03
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

10 Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в питьевой воде и куттеруют.

Подготовленные говядину, свинину, свиной жир-сырец и приблизительно 6% рецептурного количества репчатого лука нарезают и куттеруют.

15 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с куриными яйцами, приблизительно 50% рецептурного количества соли и приблизительно 71% рецептурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением котлет.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают.

20 Подготовленные морковь, корень петрушки и оставшуюся часть репчатого лука нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают.

Подготовленную пшеничную муку пассеруют.

25 Морковь, корень петрушки, протертую часть репчатого лука и пшеничную муку в рецептурном соотношении смешивают с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, столовой горчицей и молотыми оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, корицей, мускатным орехом и лавровым листом с получением соуса.

Котлеты, капусту и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

30 Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов 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. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

40 При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет их расходов на эквивалентное содержание сухих веществ и/или кислоты соответственно по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с. 124).

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

45 Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.

Формула изобретения

Способ получения консервов "Котлеты домашние с капустой и соусом луковым с горчицей", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, свинины, свиного жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением котлет, шинковку и замораживание свежей капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, пассерование пшеничной муки, смешивание моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, пшеничной муки, костного бульона, томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, оставшейся части соли, столовой горчицы, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, корицы, мускатного ореха и лаврового листа с получением соуса, фасовку котлет, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас. ч.:

	говядина	169-173,9
	свинина	83,1-104,5
20	свиной жир-сырец	6,7
	куриные яйца	3,3
	топленый жир	63,2
	декоративная капуста	625
	морковь	13,3-13,7
	корень петрушки	3,6-3,7
25	репчатый лук	73,9-74,9
	пшеничный хлеб	43,3
	пшеничные сухари	13,3
	пшеничная мука	6,7
	вода	66,7
30	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	12,7
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,13
	сахар	5,1
	соль	8
	столовая горчица	8,3
35	перец черный горький	0,42
	перец душистый	0,01
	корица	0,02
	мускатный орех	0,01
	лавровый лист	0,03
40	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000