



**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: **2014149616/13**, **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 2300268 C1, 10.06.2007. RU 2505155 C1, 27.01.2014. RU 2498660 C1, 20.11.2013. KR 1020120041027 A, 30.04.2012.**

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 МОСКОВСКИЕ С КАПУСТОЙ И СМЕТАННЫМ СОУСОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, свиного жира-сырца и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с 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 декоративной капусты, пассерование пшеничной муки, ее смешивание со сметаной, костным бульоном, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом с получением соуса, фасовку котлет, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 576 906**⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.
A23L 13/60 (2016.01)

(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: **2014149616/13, 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 "MOSCOW CUTLETS WITH CABBAGES AND SOUR CREAM SAUCE"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to production of canned lunch second courses. Method involves preparation of recipe ingredients, soaking in water and chopping wheat bread, chopping beef, pork fat raw and onions, mixing said components with part salt and part black pepper to produce mince meat, forming, breading in wheat bread crumbs and frying in melted fat to produce cutlets, chopping and freezing fresh ornamental

cabbage, sauteing flour, mixing with sour cream, bone broth, remaining part of salt, rest of black pepper and bay leaf to produce sauce, packing cutlets, cabbage and sauce, sealing and sterilising.

EFFECT: method enables to obtain new canned food using non-conventional vegetable raw materials without changing organoleptic properties of desired product.

1 cl

R U 2 5 7 6 9 0 6 C 1

R U 2 5 7 6 9 0 6 C 1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов “Котлеты московские с капустой и сметанным соусом”, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, свиного жира-сырца и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с 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, пассерование пшеничной муки, ее смешивание со сметаной, костным бульоном, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом с получением соуса, фасовку котлет, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию (RU 2300268 C1, 2007).

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

Этот результат достигается тем, что в способе получения консервов “Котлеты московские с капустой и сметанным соусом”, предусматривающем замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, свиного жира-сырца и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с 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, пассерование пшеничной муки, ее смешивание со сметаной, костным бульоном, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом 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.:

говядина	234,7-241,6
свиной жир-сырец	29,8
топленый жир	55
декоративная капуста	625
репчатый лук	4-4,1
пшеничный хлеб	46,7
пшеничные сухари	13,3
пшеничная мука	8,3
вода	69,3
сметана	83,3
соль	12
перец черный горький	0,27
лавровый лист	0,03
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

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

Подготовленные говядину, свиной жир-сырец и репчатый лук нарезают и куттеруют.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 33% рецептурного количества соли и приблизительно 72% 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.

Подготовленную пшеничную муку пассеруют, а затем в рецептурном соотношении смешивают со сметаной, костным бульоном, оставшейся частью соли и молотыми оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом с получением соуса.

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

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. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья.

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

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 московские с капустой и сметанным соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, свиного жира-сырца и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном жире с получением котлет, шинковку и замораживание свежей капусты, резку, пассерование пшеничной муки, ее смешивание со сметаной, костным бульоном, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом 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.:

30	говядина	234,7-241,6
	свиной жир-сырец	29,8
	топленый жир	55
	декоративная капуста	625
	репчатый лук	4-4,1
	пшеничный хлеб	46,7
	пшеничные сухари	13,3
35	пшеничная мука	8,3
	вода	69,3
	сметана	83,3
	соль	12
	перец черный горький	0,27
	лавровый лист	0,03
40	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000