



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: 2015107940/13, 10.03.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.03.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 10.03.2015

(45) Опубликовано: 10.06.2016 Бюл. № 16

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2305422 C1, 10.09.2007. RU 2297779 C1, 27.04.2007. RU 2323601 C2, 10.05.2008. CN 101785540 A, 28.07.2010.

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "РИС ПО-ПЕРУАНСКИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов. Осуществляют резку и обжаривание в растительном масле говядины, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука и овощного перца, бланширование и резку шампиньонов, шинковку и замораживание свежей

декоративной капусты, варку до двукратного увеличения массы риса, протирку чеснока. Смешивают перечисленные компоненты с солью и перцем красным жгучим. Расфасовывают полученную смесь и костный бульон, герметизируют и стерилизуют. Способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сыря.



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: **2015107940/13, 10.03.2015**(24) Effective date for property rights:
10.03.2015

Priority:

(22) Date of filing: **10.03.2015**(45) Date of publication: **10.06.2016** Bull. № 16

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 "PERUVIAN RICE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to method of manufacturing of canned second courses. Method comprises preparation of recipe ingredients. Beef is cut and fried in vegetable oil, bulb onions and paprika bulb are cut and sautéed in vegetable oil, champignons are cut and blanched, fresh ornamental cabbage is chopped

and frozen, rice is boiled untill double weight increase, garlic is strained. Listed components are mixed with salt and red hot pepper. Obtained mixture and bone broth are packed, sealed and sterilised.

EFFECT: method allows to get new type of canned food using nonconventional vegetable raw materials.

1 cl

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Рис по-перуански", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в растительном масле говядины, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука и овощного перца, бланширование и резку шампиньонов, шинковку и замораживание свежей белокачанной капусты, варку до двукратного увеличения массы риса, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с солью и перцем красным жгучим, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2305422 C1, 10 2007).

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

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Рис по-перуански", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в растительном масле говядины, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука и овощного перца, бланширование и резку шампиньонов, шинковку и замораживание свежей капусты, варку до двукратного увеличения массы риса, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с солью и перцем красным жгучим, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас. ч.:

	говядина	187,8-193,2
	растительное масло	10
25	декоративная капуста	208,3
	репчатый лук	31,2-31,8
	чеснок	1,7-1,8
	овощной перец	88,6
	шампиньоны	70
	рис	166,7
	соль	12
30	перец красный жгучий	1,67
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленную говядину нарезают и обжаривают в растительном масле.

35 Подготовленные репчатый лук и овощной перец нарезают и пассеруют в растительном масле.

Подготовленные шампиньоны бланшируют и нарезают.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленный рис варят до двукратного увеличения массы.

40 Подготовленный чеснок протирают.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с солью и молотым перцем красным жгучим.

Полученную смесь и костный бульон расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

45 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. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их 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 производства консервов "Рис по-перуански", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в растительном масле говядины, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука и овощного перца, бланширование и резку шампиньонов, шинковку и замораживание свежей капусты, варку до двукратного увеличения массы риса, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с солью и перцем красным жгучим, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	говядина	187,8-193,2
	растительное масло	10
	декоративная капуста	208,3
20	репчатый лук	31,2-31,6
	чеснок	1,7-1,8
	овощной перец	88,6
	шампиньоны	70
	рис	166,7
	соль	12
25	перец красный жгучий	1,67
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

30

35

40

45