



**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: **2008100262/13, 15.01.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
15.01.2008

(45) Опубликовано: **20.06.2009** Бюл. № 17

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.245. RU 2301549 C1, 27.06.2007. RU 2299602 C1, 27.05.2007. RU 2289971 C1, 27.12.2006. RU 2303376 C1, 27.07.2007.

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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "ЯЗЫК С КРАСНЫМ ОСНОВНЫМ СОУСОМ"

(57) Реферат:

Способ предусматривает следующее. Подготавливают по традиционной технологии рецептурные компоненты. Нарезают, пассеруют в топленом масле и протирают подготовленные морковь, корень петрушки и репчатый лук. Подготовленные сахарную фасоль и зелень подвергают замораживанию, сахарную фасоль желательно медленному, а зелень желательно быстрому. Пассеруют подготовленную

пшеничную муку в топленом масле. Смешивают перечисленные компоненты без доступа кислорода с томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом. Нарезают подготовленный язык. Полученную смесь, язык и костный бульон фасуют при заданном расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта. Изобретение позволяет повысить усвояемость кулинарного блюда.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.
A23L 1/312 (2006.01)
A23L 3/00 (2006.01)

(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: **2008100262/13, 15.01.2008**

(24) Effective date for property rights:
15.01.2008

(45) Date of publication: **20.06.2009 Bull. 17**

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) PRODUCTION METHOD OF TINNED FOOD "TONGUE IN RED MAIN SAUCE"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: proposed preserve preparation method envisages the following operations. The recipe components are prepared according to the traditional technology. Prepared carrots, parsley roots and onions are cut, browned in melted butter and strained. Prepared beans and green are exposed to freezing, sweet corn is frozen preferably at slow rate and green - at fast rate. Prepared wheat flour

is sauteed in melted butter. The above-mentioned ingredients are mixed with tomato paste, sugar, culinary salt, hot black pepper and laurel leaf under oxygen-free conditions. Prepared tongue is cut. The resultant mixture, tongue and bone broth are packaged at given ratio of components, sealed and sterilised to obtain target product.

EFFECT: invention allows to increase digestibility of culinary dish.

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ приготовления кулинарного блюда "Язык отварной с красным основным соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку моркови, корня петрушки и репчатого лука, заливку языка питьевой водой, добавление моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку до готовности, добавление за 15-20 минут до окончания варки поваренной соли и перца черного горького, добавление за 5 минут до окончания варки лаврового листа, отделение языка, его резку, гарнирование отварной сахарной фасолью, поливку соусом красным основным и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.245).

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

Этот результат достигается тем, что способ приготовления консервов "Язык с красным основным соусом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом, резку языка, фасовку языка, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

язык	224-234
топленое масло	24
морковь	30,42-31,2
корень петрушки	14,94-15,18
репчатый лук	21,06-21,33
сахарная фасоль	316,8
зелень	10
пшеничная мука	10
томатная паста 30%-ная	20
сахар	5
соль	12
перец черный горький	0,2
лавровый лист	0,08
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные морковь, корень петрушки и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом масле и протирают. Подготовленные сахарную фасоль и зелень нарезают и подвергают замораживанию, сахарную фасоль желательно медленному, а зелень желательно быстрому. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом.

Подготовленный язык нарезают.

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

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм

отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход языка соответствует использованию языка свиного, а максимальный соответствует использованию языка бараньего. Расход прочих видов языка занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 200 кг на 1 т целевого продукта. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. 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.

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 2 года.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 12·10⁴ и для контрольного продукта 7,3·10⁴ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ приготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом, резку языка, фасовку языка, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

язык	224-234
топленое масло	24
морковь	30,42-31,2
корень петрушки	14,94-15,18
репчатый лук	21,06-21,33
сахарная фасоль	316,8
зелень	10
пшеничная мука	10
томатная паста в пересчете на 30%-ную	20
сахар	5
поваренная соль	12
перец черный горький	0,2
лавровый лист	0,08
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000