



**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: **2011113466/13, 08.04.2011**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**08.04.2011**

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **08.04.2011**

(45) Опубликовано: **27.07.2012** Бюл. № 21

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Справочник по производству консервов. Т.3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.96-98. RU 2343737 C1, 20.01.2009. SU 701633 A1, 05.12.1979.**

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU),  
Капранова Ирина Борисовна (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

**(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "ТЕФТЕЛИ В СОУСЕ СО СМЕТАНОЙ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и измельчение на волчке говядины, замачивание в питьевой воде и измельчение на волчке пшеничного хлеба, измельчение на волчке репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, топленным жиром, солью и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в сахарной муке

и обжаривание в топленном жире с получением тефтелей, измельчение на волчке зелени петрушки, пассерование в сливочном масле пшеничной муки, заливку костным бульоном и выдержку для набухания подсолнечной муки, смешивание зелени петрушки, пшеничной муки, подсолнечной муки, сметаны, костного бульона и соли и варку с получением соуса, фасовку тефтелей и соуса, герметизацию и стерилизацию. Изобретение позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

RU 2 456 834 C1

RU 2 456 834 C1



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.  
**A23L 1/317** (2006.01)  
**A23L 3/00** (2006.01)

**(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: **2011113466/13, 08.04.2011**

(24) Effective date for property rights:  
**08.04.2011**

Priority:

(22) Date of filing: **08.04.2011**

(45) Date of publication: **27.07.2012 Bull. 21**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),  
Kapranova Irina Borisovna (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

**(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "BEEF MEATBALLS IN SAUCE WITH SOUR CREAM"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of meat preserves production. The method envisages recipe components preparation, beef cutting and mincing, wheat bread pouring with drinking water and mincing, bulb onions mincing, the listed components mixing with chicken eggs, melted fat, salt and black hot pepper to produce mince, the mince moulding, mealing in rusk and frying in melted fat to

produce meatballs, parsley green mincing, sunflower flour sauteing in butter, sunflower flour pouring with bone broth and maintenance for swelling, parsley green, wheat flour, sunflower flour, sour cream, bone broth and salt mixing and the produced mixture cooking to produce a sauce, the meatballs and sauce packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: invention allows to reduce the manufactured target product adhesion to container walls.

Изобретение относится к технологии производства мясных консервов.

Известен способ получения консервов "Тефтели из говядины в соусе со сметаной", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и измельчение на волчке говядины, замачивание в питьевой воде и измельчение на волчке пшеничного хлеба, измельчение на волчке репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, топленным жиром, солью и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в сахарной муке и обжаривание в топленом жире с получением тефтелей, измельчение на волчке зелени петрушки, пассерование в сливочном масле пшеничной муки, смешивание зелени петрушки, пшеничной муки, сметаны, костного бульона и соли и варку с получением соуса, фасовку тефтелей и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.96-98).

Недостатком этого способа является высокая адгезия к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе получения консервов "Тефтели из говядины в соусе со сметаной", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и измельчение на волчке говядины, замачивание в питьевой воде и измельчение на волчке пшеничного хлеба, измельчение на волчке репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов куриными яйцами, топленным жиром, солью и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в сахарной муке и обжаривание в топленом жире с получением тефтелей, измельчение на волчке зелени петрушки, пассерование в сливочном масле пшеничной муки, смешивание зелени петрушки, пшеничной муки, сметаны, костного бульона и соли и варку с получением соуса, фасовку тефтелей и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в составе соуса дополнительно используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	говядина	724,4-745,4
35	топленный жир	88,9
	сливочное масло	3,8
	куриные яйца	8,2
	репчатый лук	35,3-35,8
	зелень петрушки	1,38
40	сахарная мука	33,3
	пшеничная мука	4,2
	подсолнечная мука	8,4
	пшеничный хлеб	66,6
	сметана	58
	вода	31,8
45	соль	14,8
	перец черный горький	1,2
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленную говядину нарезают и измельчают на волчке.

Подготовленный пшеничный хлеб замачивают в питьевой воде и измельчают на волчке.

Подготовленный репчатый лук измельчают на волчке.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с куриными яйцами, приблизительно 62,6% рецептурного количества топленого жира, солью и молотым перцем черным горьким с получением фарша, который формируют, панируют в 5 сухарной муке и обжаривают в оставшемся топленом жире с получением тефтелей.

Подготовленную зелень петрушки измельчают на волчке.

Подготовленную пшеничную муку пассеруют в сливочном масле.

10 Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают костным бульоном в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают со сметаной, костным бульоном и солью. Полученную смесь варят в течение около 20 минут с получением соуса.

15 Тефтели 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 20 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.

25 Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №3, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Через 10-15 минут опытный продукт полностью стекал из банки. Соус продукта по наиболее близкому аналогу полностью не стекал, а начинал подсыхать на стенках банки.

30 Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

#### Формула изобретения

35 Способ получения консервов "Тефтели из говядины в соусе со сметаной", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и измельчение на волчке говядины, замачивание в питьевой воде и измельчение на волчке пшеничного хлеба, измельчение на волчке репчатого лука, смешивание перечисленных 40 компонентов с куриными яйцами, топленным жиром, солью и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в сухарной муке и обжаривание в топленом жире с получением тефтелей, измельчение на волчке зелени петрушки, пассерование в сливочном масле пшеничной муки, смешивание зелени петрушки, пшеничной муки, сметаны, костного бульона и соли и варку с получением соуса, фасовку тефтелей и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в 45 составе соуса дополнительно используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

50	говядина	724,4-745,4
	топленый жир	88,9
	сливочное масло	3,8
	куриные яйца	8,2
	репчатый лук	35,3-35,8

	зелень петрушки	1,38
	сухарная мука	33,3
	пшеничная мука	4,2
	подсолнечная мука	8,4
5	пшеничный хлеб	66,6
	сметана	58
	вода	31,8
	соль	14,8
	перец черный горький	1,2
10	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

15

20

25

30

35

40

45

50