



**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: **2008104360/13, 11.02.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
11.02.2008

(45) Опубликовано: **27.07.2009** Бюл. № 21

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2302144 C1, 10.07.2007. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.1. Консервы овощные. - М.: 1990, с.260, 261, 266-267. Министерство торговли СССР. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых (см. прод.)**

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 ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "КОТЛЕТЫ
МОСКОВСКИЕ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ"**

(57) Реферат:

Консервы готовят путем резки, бланширования и куттерования части репчатого лука, резки и куттерования говядины и свиного жира-сырца, замачивания в питьевой воде и куттерования пшеничного хлеба, смешивания перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формования, панирования в пшеничных сухарях и обжарки в топленом жире с получением котлет. Затем режут, пассеруют в топленом жире и протирают морковь, корень петрушки и оставшуюся часть

репчатого лука, режут и замораживают спаржу и зелень, пассеруют в топленом жире пшеничную муку. После чего смешивают без доступа кислорода морковь, корень петрушки, протертую часть репчатого лука, спаржу, зелень, пшеничную муку, томатную пасту, уксусную кислоту, сахар, поваренную соль, перец черный горький и лавровый лист. Полученную смесь, котлеты и костный бульон фасуют, герметизируют и стерилизуют. При этом компоненты используются в заявленных количествах. Способ обеспечивает расширение арсенала технических средств и блюд, используемых при получении новых консервов,

которые позволяют повысить их усвояемость.

(56) (продолжение):

изделий», с.685-804. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.1. Консервы овощные и обеденные. - М.: Пищевая промышленность, 1977, с.309-325, 420-430.

R U 2 3 6 2 4 4 0 C 1

R U 2 3 6 2 4 4 0 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.
A23L 3/00 (2006.01)
A23L 1/31 (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: **2008104360/13, 11.02.2008**

(24) Effective date for property rights:
11.02.2008

(45) Date of publication: **27.07.2009 Bull. 21**

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 PRESERVED PRODUCT "MOSCOW CUTLETS IN ONION SAUCE"

(57) Abstract:

FIELD: food production process.

SUBSTANCE: canned food is cooked by part of raw onions cutting, blanching and chopping, beef and pork raw tallow cutting and chopping, wheat bread soaking in drinking water and chopping, mixing of listed components with table salt and hot black pepper to obtain cutlet mass, its forming, breading in white breadcrumbs and frying in melted fat to obtain cutlets. Carrots, parsley roots and rest of raw onions are cut, browned in melted fat and strained. Asparagus and herbs are cut and

frozen, wheat flour is browned in melted fat. Carrots, parsley roots, grated part of raw onions, asparagus, herbs, wheat flour, tomato paste, acetic acid, sugar, table salt, hot black pepper and bay leaves are mixed under oxygen-free conditions. The cutlets, resultant mixture and bone broth are packaged, vacuum-sealed and sterilised. Herewith the components are used at given quantities.

EFFECT: expansion of technical facilities and dishes used in production of new preserved food, which allow to increase their digestibility.

R U 2 3 6 2 4 4 0 C 1

R U 2 3 6 2 4 4 0 C 1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ изготовления кулинарного блюда "Котлеты московские с луковым соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и
 5 измельчение на мясорубке говядины, свиного жира-сырца и репчатого лука, замачивание в питьевой воде и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным
 10 горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в сухарях, обжарку в топленном жире и доведение до готовности в жарочном шкафу с получением котлет, их гарнирование отварной спаржей, поливку луковым соусом и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур
 блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: ПрофиКС, 2003, с.292).

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

Этот результат достигается тем, что способ изготовления консервированного
 20 продукта "Котлеты московские с луковым соусом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и куттерование части репчатого лука, резку и куттерование говядины и свиного жира-сырца, замачивание в питьевой
 25 воде и куттерование пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленном жире с
 30 получением котлет, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание спаржи и зелени, пассерование в топленном жире пшеничной муки, смешивание без доступа
 кислорода моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, спаржи, зелени, пшеничной муки, томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, поваренной
 соли, перца черного горького и лаврового листа, фасовку котлет, полученной смеси и
 костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	говядина	242,84- 249,88
35	свиной жир-сырец	30,83
	топленный жир	34,31
	морковь	12,91-13,24
	корень петрушки	3,43-3,49
	репчатый лук	71,01-71,92
40	спаржа	568,97
	зелень	17,24
	пшеничный хлеб	48,28
	пшеничные сухари	13,79
	пшеничная мука	6,9
	вода	71,72
45	томатная паста 30%-ная	13,79
	уксусная кислота 80%-ная	1,29
	сахар	3,45
	соль	12
	перец черный горький	0,3
50	лавровый лист	0,03
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Приблизительно 5/108 рецептурного количества репчатого лука нарезают, бланшируют и куттеруют. Подготовленные говядину и свиной жир-сырец нарезают и куттеруют. Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в 5 питьевой воде и куттеруют. Перечисленные компоненты смешивают с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Котлетную массу формируют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением котлет.

10 Подготовленные морковь, корень петрушки и оставшуюся часть репчатого лука нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают. Подготовленные спаржу и зелень нарезают и подвергают замораживанию, спаржу желательно медленному, а зелень желательно быстрому. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом 15 жире. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом.

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

20 Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное 25 содержание сухих веществ. При использовании уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание безводной кислоты. Для компонентов растительного происхождения приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения 30 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.

35 Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 1 год.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем 40 культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena rugiformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см^3 продукта. Она составила для опытного продукта $11,9 \cdot 10^4$ и для контрольного $7 \cdot 10^4$ соответственно.

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

Формула изобретения

50 Способ изготовления консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и куттерование части репчатого лука, резку и куттерование говядины и свиного жира-сырца, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной

массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленном жире с получением котлет, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание спаржи и зелени, пассерование в топленном жире пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, спаржи, зелени, пшеничной муки, томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

10	говядина	242,84-249,88	
	свиной жир-сырец	30,83	
	топленный жир	34,31	
	морковь	12,91-13,24	
	корень петрушки	3,43-3,49	
15	репчатый лук	71,01-71,92	
	спаржа	568,97	
	зелень	17,24	
	пшеничный хлеб	48,28	
	пшеничные сухари	13,79	
20	пшеничная мука	6,9	
	вода	71,72	
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	13,79	
	уксусная кислота в пересчете на 80%-ную	1,29	
	сахар	3,45	
25	соль поваренная	12	
	перец черный горький	0,3	
	лавровый лист	0,03	
	костный бульон		до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

30

35

40

45

50