РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(19) **RU** (11) **2 305 422** (13) **C1**

(51) МПК
A23L 1/314 (2006.01)
A23L 3/00 (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-I патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установившейся практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.

(21), (22) Заявка: **2006102171/13, 26.01.2006**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
26.01.2006

(45) Опубликовано: **10.09.2007 Бюл. № 25**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **СУНГУРОВА Е.Е. «Пир на весь мир». - М.: Физкультура и спорт, 1994, с.244. RU 2219804 C1, 27.12.2003. RU 2118090 C1, 27.08.1998.**

Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247, О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):
Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):
Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "РИС ПО-ПЕРУАНСКИ"

(57) Реферат:

Способ осуществляют путем шинковки и замораживания свежей белокочанной капусты, резки и пассерования в растительном масле репчатого лука и овощного перца. Проводят резку и обжарку в растительном масле говядины, бланширование и резку шампиньонов, варку до двукратного увеличения массы риса, протирку чеснока. Смешивают перечисленные компоненты без доступа кислорода с поваренной солью и перцем красным жгучим. Осуществляют фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет получить продукт повышенной усвояемости.

RU 2305422 C1

RU 2305422 C1

RUSSIAN FEDERATION

FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** (11) **2 305 422** (13) **C1**

(51) Int. Cl.
A23L 1/314 (2006.01)
A23L 3/00 (2006.01)

(12) ABSTRACT OF INVENTION

Based on Article 13, par. 3 of the Patent law of the Russian Federation of September 23, 1992, #3517-I the patent owner undertakes to transfer the exclusive right to the invention (assign the patent), on generally practiced conditions, to the first person - citizen of the Russian Federation or a Russian legal person who expresses such a wish and conveys it to the patent owner and the Federal executive body for Intellectual Property.

(21), (22) Application: **2006102171/13, 26.01.2006**

(24) Effective date for property rights: **26.01.2006**

(45) Date of publication: **10.09.2007 Bull. 25**

Mail address:
115583, Moskva, ul. Gen. Belova, 55-247, O.I. Kvasenkovu

(72) Inventor(s):
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD FOR PRODUCING OF CANNED FOOD "PERUVIAN RICE"

(57) Abstract:

FIELD: food-processing industry.

SUBSTANCE: method involves shredding, freezing and grinding fresh cabbage in grinder; cutting and slightly frying in melted butter bulb onion and vegetable pepper; cutting and frying in melted butter beef in grinder; blanching and grinding field mushrooms; cooking rice to doubled increase in weight; rubbing garlic; mixing said components, without oxygen access, with edible salt and red hot pepper; packing resultant mixture and bone soup; pressurizing and sterilizing.

EFFECT: increased digestibility of canned food.

RU 2305422 C1

RU 2305422 C1

Изобретение относится к технологии производства мясорастительных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Рис по-перуански", предусматривающий варку до полуготовности и промывку риса, шинковку свежей белокочанной капусты, резку говядины, шампиньонов и овощного перца, рубку репчатого лука, смешивание и обжарку в растительном масле говядины и репчатого лука, добавление капусты, овощного перца, чеснока и шампиньонов, обжарку, добавление мясного бульона, поваренной соли и перца красного жгучего, тушение в течение 20-30 минут, добавление риса и кипячение на очень слабом огне с получением готового блюда (Сунгурова Е.Е. Пир на весь мир. - М.: Физкультура и спорт, 1994, с.244).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Рис по-перуански" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука и овощного перца, резку и обжарку в растительном масле говядины, бланширование и резку шампиньонов, варку до двукратного увеличения массы риса, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью и перцем красным жгучим, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

говядина	187,79-193,24
растительное масло	10
капуста	204,17
репчатый лук	31,2-31,6
овощной перец	88,55
шампиньоны	70
чеснок	1,7
рис	166,67
соль	12
перец красный жгучий	1,67
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленный репчатый лук и овощной перец нарезают и пассеруют в растительном масле. Подготовленную говядину нарезают и обжаривают в растительном масле. Подготовленные шампиньоны бланшируют и нарезают. Подготовленный рис варят до двукратного увеличения массы. Подготовленный чеснок протирают. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью и перцем красным жгучим. 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 говядины соответствует использованию мяса I категории, и максимальный соответствует использованию мяса II категории. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья и принимается минимальным во втором календарном полугодии, а максимальным 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. 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 $см^3$ продукта. Она составила для опытного продукта $9,6 \cdot 10^4$ и для контрольного продукта $7,9 \cdot 10^4$ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука и овощного перца, резку и обжарку в растительном масле говядины, бланширование и резку шампиньонов, варку до двукратного увеличения массы риса, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью и перцем красным жгучим, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

говядина	187,79-193,24
растительное масло	10
белокочанная капуста	204,17
репчатый лук	31,2-31,6
овощной перец	88,55
шампиньоны	70
чеснок	1,7
рис	166,67
поваренная соль	12
перец красный жгучий	1,67
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000