РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(19) **RU** (11) **2 486 779** (13) **C1**

(51) МПК
A23L 1/314 (2006.01)

(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: **2012135174/10, 17.08.2012**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
17.08.2012

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: **17.08.2012**

(45) Опубликовано: **10.07.2013** Бюл. № **19**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2360470 C1, 10.07.2009. RU 2358517 C1, 20.06.2009. RU 2362366 C1, 27.07.2009. RU 2363312 C1, 10.08.2009. ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.309-310. Министерство торговли СССР. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -** (см. прод.)

Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв.247, О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):
Квасенков Олег Иванович (RU),
Касьянов Геннадий Иванович (RU)

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

(54) СПОСОБ ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "КРОЛИК С ГАРНИРОМ И СОУСОМ БЕЛЫМ С ЯЙЦОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых кореньев и репчатого лука, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, резку мяса кролика, заливку костным бульоном и выдержку для набухания подсолнечной муки, смешивание перечисленных компонентов с яичными желтками, сливками, солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким, мускатным орехом и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

(56) (продолжение):
М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804. Технология консервирования плодов и овощей, контроль качества продукции. -

RU 2486779 C1

RU 2486779 C1

М.: Агропромиздат, 1992, с.85.

RU 2486779 C1

RU 2486779 C1

RUSSIAN FEDERATION

FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 486 779** (13) **C1**

(51) Int. Cl.
A23L 1/314 (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: **2012135174/10, 17.08.2012**

(24) Effective date for property rights:
17.08.2012

Priority:
(22) Date of filing: **17.08.2012**

(45) Date of publication: **10.07.2013 Bull. 19**

Mail address:
115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv.247, O.I. Kvasenkovu

(72) Inventor(s):
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),
Kas'janov Gennadij Ivanovich (RU)

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

(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "RABBIT WITH GARNISH AND WHITE SAUCE WITH EGGS"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method envisages recipe components preparation, white vegetables and bulb onions cutting, blanching and straining, green beans and green cutting and freezing, rabbit meat cutting, sunflower flour pouring with bone broth and maintenance for swelling, the listed components mixing with egg yolks, cream, salt, citric acid, black hot pepper, nutmeg and laurel leaf, the produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2486779 C1

RU 2486779 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ выработки консервов "Кролик с гарниром и соусом белым с яйцом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых кореньев и репчатого лука, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, резку мяса кролика, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с яичным желтками, сливками, солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким, мускатным орехом и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2360470 C1, 2009).

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 выработки консервов "Кролик с гарниром и соусом белым с яйцом", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых кореньев и репчатого лука, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, резку мяса кролика, смешивание перечисленных компонентов с мукой, яичными желтками, сливками, солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким, мускатным орехом и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем расходе, мас.ч.:

кролик	266,7-285,7
куриные яйца	17,6
белые коренья	24,1-24,5
репчатый лук	25-25,3
стручковая фасоль	550
зелень	20,8
подсолнечная мука	30
сливки	25
соль	12
лимонная кислота	0,25
перец черный горький	0,3
мускатный орех	0,25
лавровый лист	0,12
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные белые коренья и репчатый лук нарезают, бланшируют и протирают.

Подготовленные стручковую фасоль и зелень нарезают и замораживают.

Подготовленное мясо кролика нарезают.

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

Из подготовленных куриных яиц выделяют желтки.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают со сливками, солью, лимонной кислотой и молотыми перцем черным горьким, мускатным орехом и

лавровым листом.

Полученную смесь и костный бульон 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 кролика 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.

Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №5, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу - нет.

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

Формула изобретения

Способ выработки консервов "Кролик с гарниром и соусом белым с яйцом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых кореньев и репчатого лука, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, резку мяса кролика, смешивание перечисленных компонентов с мукой, яичным желтками, сливками, солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким, мускатным орехом и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем расходе, мас.ч.:

кролик	266,7-285,7
куриные яйца	17,6
белые коренья	24,1-24,5
репчатый лук	25-25,3
стручковая фасоль	550
зелень	20,8
подсолнечная мука	30
сливки	25
соль	12
лимонная кислота	0,25
перец черный горький	0,3
мускатный орех	0,25
лавровый лист	0,12
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000