



**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: **2012132107/10, 27.07.2012**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.07.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **27.07.2012**

(45) Опубликовано: **10.06.2013** Бюл. № 16

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2361457 C1, 20.07.2009. RU 2360483 C1, 10.07.2009. RU 2361441 C1, 20.07.2009. RU 2367240 C1, 20.09.2009. RU 2365301 C1, 27.08.2009. Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Профессия, 2003, с.315-316. 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)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРОПАТКИ С ГАРНИРОМ И СОУСОМ БЕЛЫМ С ОВОЩАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мякоти куропатки и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом масле с получением котлет, резку,

пассерование в топленом масле и протирку моркови, белых кореньев и репчатого лука, резку и бланширование брюквы, резку и замораживание сахарного гороха, сахарной фасоли и зелени, заливку костным бульоном и выдержку для набухания подсолнечной муки, смешивание моркови, белых кореньев, репчатого лука, брюквы, сахарного гороха, сахарной фасоли, зелени и подсолнечной муки с оставшейся частью соли, лимонной кислотой, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, 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.

R U 2 4 8 3 5 9 8 C 1

R U 2 4 8 3 5 9 8 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(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: **2012132107/10, 27.07.2012**(24) Effective date for property rights:
27.07.2012

Priority:

(22) Date of filing: **27.07.2012**(45) Date of publication: **10.06.2013 Bull. 16**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVED PRODUCT "CHOPPED PARTRIDGE CUTLETS WITH GARNISH AND WHITE SAUCE WITH VEGETABLES"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method envisages recipe components preparation, wheat bread soaking in milk and chopping, partridge flesh and raw tallow chopping, the listed components mixing with part of salt and part of black hot pepper to produce mince, the mince moulding, mealing in wheat crumbs and frying in melted butter to produce cutlets, carrots, white vegetables and bulb onions cutting, sauteing in melted butter and straining,

rutabaga cutting and blanching, sugar peas, French beans and green cutting and freezing, sunflower flour pouring with bone broth and maintenance for swelling, mixing carrots, white vegetables, bulb onions, rutabaga, sugar peas, French beans, green and sunflower flour with the remaining salt, citric acid, the remaining black hot pepper and laurel leaf, the cutlets, the produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2 483 598 C1

RU 2 483 598 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ получения консервированного продукта "Котлеты рубленые из куропатки с гарниром и соусом белым с овощами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мякоти куропатки и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном масле с получением котлет, резку, пассерование в топленном масле и протирку моркови, белых кореньев и репчатого лука, резку и бланширование брюквы, резку и замораживание сахарного гороха, сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленном масле пшеничной муки, смешивание моркови, белых кореньев, репчатого лука, брюквы, сахарного гороха, сахарной фасоли, зелени и пшеничной муки с оставшейся частью соли, лимонной кислотой, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2361457 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 получения консервированного продукта "Котлеты рубленые из куропатки с гарниром и соусом белым с овощами", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мякоти куропатки и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном масле с получением котлет, резку, пассерование в топленном масле и протирку моркови, белых кореньев и репчатого лука, резку и бланширование брюквы, резку и замораживание сахарного гороха, сахарной фасоли и зелени, смешивание моркови, белых кореньев, репчатого лука, брюквы, сахарного гороха, сахарной фасоли и зелени с мукой, оставшейся частью соли, лимонной кислотой, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, 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.:

	куропатка	1323,3
	жир-сырец	11,1
	топленное масло	21,1
	морковь	9,8-10
45	белые коренья	9,9-10
	репчатый лук	10,7-10,9
	брюква	5,2
	сахарный горох	458,3
	сахарная фасоль	4,6
50	зелень	17,4
	пшеничный хлеб	75
	пшеничные сухари	27,8
	подсолнечная мука	26,9
	молоко	108,3

соль	12
лимонная кислота	0,07
перец черный горький	0,15
лавровый лист	0,08
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000.

5

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

10 Подготовленный пшеничный хлеб, предпочтительно черствый, замачивают в молоке и куттеруют.

Подготовленные мякоть курапатки и жир-сырец куттеруют.

15 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 33% рецептурного количества соли и приблизительно 33% рецептурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом масле с получением котлет.

Подготовленные морковь, белые корни и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом масле и протирают.

20 Подготовленную брюкву нарезают и бланшируют.

Подготовленные сахарный горох, сахарную фасоль и зелень нарезают и замораживают.

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

25 Морковь, белые корни, репчатый лук, брюкву, сахарный горох, сахарную фасоль, зелень и подсолнечную муку в рецептурном соотношении смешивают с оставшейся частью соли, лимонной кислотой и молотыми оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом.

30 Котлеты, 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. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

35 Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

40 Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №8, 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.

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

Формула изобретения

50 Способ получения консервированного продукта "Котлеты рубленые из курапатки с гарниром и соусом белым с овощами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мякоти курапатки и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом масле с получением

котлет, резку, пассерование в топленном масле и протирку моркови, белых кореньев и репчатого лука, резку и бланширование брюквы, резку и замораживание сахарного гороха, сахарной фасоли и зелени, смешивание моркови, белых кореньев, репчатого лука, брюквы, сахарного гороха, сахарной фасоли и зелени с мукой, оставшейся
 5 частью соли, лимонной кислотой, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для
 10 набухания, а компоненты используют при следующем расходе, мас.ч.:

	куропатка	1323,3
	жир-сырец	11,1
	топленное масло	21,1
15	морковь	9,8-10
	белые коренья	9,9-10
	репчатый лук	10,7-10,9
	брюква	5,2
	сахарный горох	458,3
	сахарная фасоль	4,6
20	зелень	17,4
	пшеничный хлеб	75
	пшеничные сухари	27,8
	подсолнечная мука	26,9
	молоко	108,3
25	соль	12
	лимонная кислота	0,07
	перец черный горький	0,15
	лавровый лист	0,08
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

30

35

40

45

50