



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: 2012152396/13, 06.12.2012

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
06.12.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 06.12.2012

(45) Опубликовано: 10.04.2014 Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2463845 C1, 20.10.2012. RU 2332062 C1, 27.08.2008. RU 2351206 C1, 10.04.2009. Справочник по производству консервов, т.3, Москва пищевая промышленность, 1971, с. 415-492; . EP 0289862 A3, 09.11.1988.

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU),
Петров Андрей Николаевич (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "СТАВРИДА ОБЖАРЕННАЯ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов при следующем соотношении расходов, мас.ч.: ставрида 1119,8; растительное масло 70,6; морковь 142,9-146,5; репчатый лук 154- 56; соленые огурцы 66,9; пшеничная мука 13,4; шрот семян тыквы 11,4; томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ 91,4; уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию 4,3; сахар 25,7; соль 16,4; перец черный горький 0,11; перец душистый 0,11; гвоздика 0,11; кориандр 0,11; лавровый лист 0,13; вода до выхода целевого продукта 1000. Режут, пассеруют в растительном масле и измельчают часть репчатого лука. Заливают питьевой водой и выдерживают для набухания молотый шрот

семян тыквы. Смешивают перечисленные компоненты с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом. Варят смешанные компоненты и добавляют уксусную кислоту с получением соуса. Режут и пассеруют в растительном масле морковь и оставшуюся часть репчатого лука. Режут соленые огурцы и смешивают перечисленные компоненты с получением гарнира. Режут, выдерживают в солевом растворе, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле ставриду. Фасуют ставриду, гарнир и соус, герметизируют и стерилизуют. Такая технология позволит снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



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: **2012152396/13, 06.12.2012**

(24) Effective date for property rights:
06.12.2012

Priority:

(22) Date of filing: **06.12.2012**

(45) Date of publication: **10.04.2014** Bull. № 10

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),
Petrov Andrej Nikolaevich (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) **METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "FRIED SCAD WITH VEGETABLE GARNISH IN TOMATO SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages preparation of recipe components at the following expenditure ratio, weight parts: scad - 1119.8; vegetable oil - 70.6; carrots - 142.9-146.5; bulb onions - 154-56; brined cucumbers - 66.9; wheat flour - 13.4, pumpkin seeds extraction cake - 11.4, tomato paste in conversion to 30% dry substances content - 91.4, acetic acid in conversion to 80% concentration - 4.3, sugar - 25.7, salt - 16.4, black hot pepper - 0.11, allspice - 0.11, cloves - 0.11, coriander - 0.11, laurel leaf - 0.13, water till the target product yield is equal to 1000. Part of bulb onions is cut, sauteed in vegetable oil and milled. Ground pumpkin seeds ex-

traction cake is poured with drinking water and maintained for swelling. One mixes the listed components with tomato paste, drinking water, sugar, black hot pepper, allspice, cloves, coriander and laurel leaf. One cooks the listed components and adds acetic acid to produce a sauce. The remaining bulb onions and carrots are cut and sauteed in vegetable oil. Brined cucumbers are cut; the listed components are mixed to produce garnish. Scad is cut, maintained in salt solution, mealed in wheat flour and fried in vegetable oil. The scad, garnish and sauce are packed, sealed and sterilised.

EFFECT: method ensures reduction of the manufactured target product adhesion to container walls.

RU 2 512 539 C1

RU 2 512 539 C1

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ производства консервов "Ставрида обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука, ее смешивание с растительным маслом, томатной пастой, питьевой водой, сахаром, перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, резку и пассерование в растительном масле моркови и оставшейся части репчатого лука, резку соленых огурцов и смешивание перечисленных компонентов с получением гарнира, резку, выдержку в солевом растворе, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле ставриды, фасовку ставриды, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.415-496).

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 производства консервов "Ставрида обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, резку и пассерование в растительном масле моркови и оставшейся части репчатого лука, резку соленых огурцов и смешивание перечисленных компонентов с получением гарнира, резку, выдержку в солевом растворе, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле ставриды, фасовку ставриды, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	ставрида	1119,8
	растительное масло	70,6
	морковь	142,9-146,5
	репчатый лук	154-156
35	соленые огурцы	66,9
	пшеничная мука	13,4
	шрот семян тыквы	11,4
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	91,4
40	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
	сахар	25,7
	соль	16,4
	перец черный горький	0,11
	перец душистый	0,11
	гвоздика	0,11
45	кориандр	0,11
	лавровый лист	0,03
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Приблизительно 56% рецептурного количества подготовленного репчатого лука нарезают, пассеруют в растительном масле и измельчают на волчке или протирочной машине.

5 Подготовленный молотый шрот семян тыквы, полученный по известной технологии (Васильева А.Г., Дворкина Г.А., Касьянов Г.И. Разработка технологии колбас функционального назначения с добавками из семян тыквы. - Краснодар: ИнЭП, 2008, с.38-45), заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

10 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, питьевой водой, сахаром и молотыми перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 15,5% и добавляют уксусную кислоту с получением соуса.

15 Подготовленные морковь и оставшуюся часть репчатого лука нарезают и пассеруют в растительном масле.

Подготовленные соленые огурцы нарезают.

Перечисленные компоненты смешивают в рецептурном соотношении с получением гарнира.

20 Подготовленную ставриду нарезают, выдерживают при температуре 10-15°C в течение 2-6 минут в 18-24%-ном растворе поваренной соли, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле.

Ставриду, гарнир и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

25 При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет их расходов на эквивалентное содержание сухих веществ и/или кислоты соответственно по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

30 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.

Для подтверждения указанного технического результата жестбанки №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.

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

Формула изобретения

45 Способ производства консервов "Ставрида обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с

получением соуса, резку и пассерование в растительном масле моркови и оставшейся части репчатого лука, резку соленых огурцов и смешивание перечисленных компонентов с получением гарнира, резку, выдержку в солевом растворе, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле ставриды, фасовку ставриды, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

10	ставрида	1119,8
	растительное масло	70,6
	морковь	142,9-146,5
	репчатый лук	154-156
	соленые огурцы	66,9
	пшеничная мука	13,4
	шрот семян тыквы	11,4
15	томатная паста в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	91,4
	уксусная кислота в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
	сахар	25,7
	соль	16,4
20	перец черный горький	0,11
	перец душистый	0,11
	гвоздика	0,11
	кориандр	0,11
	лавровый лист	0,13
25	вода	до выхода целевого продукта 1000
30		
35		
40		
45		