



**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: **2007101193/13**, **16.01.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
16.01.2007

(45) Опубликовано: **10.08.2008 Бюл. № 22**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Сборник рецептов рыбных изделий и консервов. - Санкт-Петербург, 2002, с.154-157. RU 2004130059 A, 27.03.2006. RU 2004130059 A, 20.02.2006. RU 2271371 C2, 10.03.2006. УСОВ В.В. Рыба на вашем столе. - М.: Пищевая промышленность, 1979, с.191.**

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 ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОГО МОРСКОГО ОКУНЯ"

(57) Реферат:

Варят, очищают и режут куриные яйца. Режут и бланшируют яблоки, огурцы и томаты. Салат, зеленый лук и зелень петрушки режут и замораживают обесшкуренное филе морского окуня. Режут, смешивают перечисленные компоненты без доступа кислорода с уксусной кислотой, поваренной солью, ацетатом кальция, перцем черным горьким и CO₂-экстрактом

пирилизной древесины. Полученную смесь и растительное масло фасуют, герметизируют и стерилизуют. Это позволяет расширить ассортимент арсенала технических средств и блюд, используемых при получении новых консервов, которые повысят усвояемость по сравнению с известным блюдом с $1,2 \cdot 10^5$ до $1,5 \cdot 10^5$.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 330 503** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/325 (2006.01)

A23L 3/00 (2006.01)

A23B 4/00 (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: **2007101193/13, 16.01.2007**

(24) Effective date for property rights: **16.01.2007**

(45) Date of publication: **10.08.2008 Bull. 22**

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 OF PRODUCTION OF PRESERVED FOOD "SMOKED SEA BASS SALAD"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: hen's eggs are boiled, peeled and cut. Apples, cucumbers and tomatoes are cut and blanched. Lettuce, green onions and parsley are cut and frozen. Skin-free fillet of sea bass is cut, specified components are mixed without oxygen access with acetic acid, table salt,

calcium acetate, black bitter pepper and CO₂-extract of pyrolysis timber. Prepared mixture and vegetable oil are packed, sealed and sterilised.

EFFECT: allows to expand assortment of technical facilities and dishes arsenal that are used in production of new preserved food, which increase assimilability compared to available dish from $1.2 \cdot 10^5$ to $1.5 \cdot 10^5$.

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ получения кулинарного блюда "Салат из морского окуня горячего копчения", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку обесшкуренного филе морского окуня горячего копчения, огурцов, яблок, томатов и зелени петрушки, шинковку зеленого лука, смешивание обесшкуренного филе окуня горячего копчения, огурцов, яблок, зеленого лука, зелени петрушки, растительного масла, уксуса, поваренной соли и молотого перца, выдержку на холоде в течение 30-40 минут, укладку и украшение куриными яйцами, томатами и листьями салата с получением готового блюда (Усов В.В. Рыба на вашем столе. - М.: Пищевая промышленность, 1979, с.191).

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

Этот результат достигается тем, что способ получения консервов "Салат из копченого морского окуня" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование яблок, огурцов и томатов, резку и замораживание салата, зеленого лука и зелени петрушки, резку обесшкуренного филе морского окуня, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с уксусной кислотой, поваренной солью, ацетатом кальция, перцем черным горьким и СО₂-экстрактом пиролизной древесины, фасовку полученной смеси и растительного масла при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуренное филе морского окуня	333,33
куриные яйца	64,17
яблоки	93,83
огурцы	181,67
томаты	93,75
салат	45,83
зеленый лук	128,33
зелень петрушки	25
уксусная кислота 80%-ная	0,09
поваренная соль	12
ацетат кальция	1,53
перец черный горький	0,2
СО ₂ -экстракт пиролизной древесины	0,002
растительное масло	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают. Подготовленные яблоки, огурцы и томаты нарезают и бланшируют. Подготовленные салат, зеленый лук и зелень петрушки нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому. Подготовленное обесшкуренное филе морского окуня нарезают. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с уксусной кислотой, поваренной солью, ацетатом кальция, перцем черным горьким и СО₂-экстрактом пиролизной древесины. Полученную смесь и растительное масло фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме растительного масла, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. При использовании уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание безводной кислоты.

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. Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 6 месяцев.

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 см³ продукта. Она составила для опытного продукта $1,5 \cdot 10^5$ и для контрольного

5 продукта $1,2 \cdot 10^5$ соответственно.

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

Формула изобретения

10 Способ получения консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование яблок, огурцов и томатов, резку и замораживание салата, зеленого лука и зелени петрушки, резку обесшкуреного филе морского окуня, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с уксусной кислотой, поваренной солью, ацетатом кальция, перцем

15 черным горьким и CO₂-экстрактом пиролизной древесины, фасовку полученной смеси и растительного масла при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное филе морского окуня	333,33
	куриные яйца	64,17
	яблоки	93,83
20	огурцы	181,67
	томаты	93,75
	салат	45,83
	зеленый лук	128,33
	зелень петрушки	25
	уксусная кислота 80%-ная	0,09
25	поваренная соль	12
	ацетат кальция	1,53
	перец черный горький	0,2
	CO ₂ -экстракт пиролизной древесины	0,002
	растительное масло	до выхода целевого продукта 1000,

30 герметизацию и стерилизацию.

35

40

45

50