



**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: 2008105881/13, 19.02.2008

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**19.02.2008**

(45) Опубликовано: 10.07.2009 Бюл. № 19

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептур

блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Профессия, 2003, С.293. RU 2165165 С1, 20.04.2001. SU 827013 A1, 07.05.1981. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение "Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий", с.685-804.

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

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

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

RU 2360503 С1

RU 2360503 С1

**(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Консервы готовят путем резки, бланширования и куттерования репчатого лука, резки и куттерования говядины, свинины и свиного жира-сырца, замачивания в питьевой воде и куттерования пшеничного хлеба, смешивания перечисленных компонентов с куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формования, панирования в пшеничных сухарях и обжарки в топленом

масле с получением котлет, резки и замораживания зелени, замораживания свежего зерна зеленого горошка, пассерования в топленом масле пшеничной муки, смешивания без доступа кислорода зеленого горошка, зелени, пшеничной муки, томатной пасты и поваренной соли, фасовки котлет, полученной смеси и сметаны, герметизации и стерилизации. Способ позволяет получить консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

## (12) ABSTRACT OF INVENTION

*According to Art. 1366, par. 1 of the Part IY 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: 2008105881/13, 19.02.2008

(24) Effective date for property rights:  
19.02.2008

(45) Date of publication: 10.07.2009 Bull. 19

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

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

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

### **(54) PRODUCTION METHOD OF CANNED FOOD "DOMASHNIE CUTLETS IN SOUR CREAM WITH TOMATO SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to technology of manufacturing meat-and-vegetable canned food. Preserves are cooked by cutting, blanching and chopping onion, cutting and chopping beef and pork and pork raw fallow, soaking in the drinking water and chopping wheat bread, mixing the above mentioned components with chicken eggs, table salt and black bitter pepper to obtain cutlet mass, its forming, breading in the wheat crumbs and frying in

the melted butter to obtain cutlets, cutting and freezing greens, freezing fresh green peas, browning in the melted butter wheat flour, mixing in the oxygen free conditions of green peas, greens, wheat flour, tomato paste and table salt, packing cutlets, the obtained mixture and sour cream, sealing and sterilising.

EFFECT: method allows receiving preserves, having the improved digestibility in comparison with the same culinary dish.

R U 2 3 6 0 5 0 3 C 1

R U 2 3 6 0 5 0 3 C 1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Котлеты домашние с соусом сметанным с томатом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и измельчение на мясорубке говядины, свинины, свиного жира-сырца и репчатого лука, замачивание в питьевой воде и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в сухарях, обжарку в топленом жире и доведение до готовности в жарочном шкафу с получением котлет, их гарнирование отварным зеленым горошком, поливку соусом сметанным с томатом и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.293).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервированного продукта "Котлеты домашние с соусом сметанным с томатом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и куттерование репчатого лука, резку и куттерование говядины, свинины и свиного жира-сырца, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом масле с получением котлет, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода зеленого горошка, зелени, пшеничной муки, томатной пасты и поваренной соли, фасовку котлет, полученной смеси и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

говядина	174,84-179,91
свинина	86-108,15
свиной жир-сырец	6,9
куриные яйца	3,79
топленое масло	25,86
репчатый лук	8,07-8,17
зеленый горошек	563,79
зелень	17,24
пшеничный хлеб	44,83
пшеничные сухари	13,79
пшеничная мука	8,62
вода	68,97
томатная паста 30%-ная	8,62
соль	12
перец черный горький	0,34
сметана	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный репчатый лук нарезают, бланшируют и куттерируют. Подготовленные говядину, свинину и свиной жир-сырец нарезают и куттерируют. Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в питьевой воде и куттерируют.

Перечисленные компоненты смешивают с куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Котлетную массу формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом масле с получением котлет.

<sup>5</sup> Подготовленную зелень нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой и поваренной солью.

<sup>10</sup> Котлеты, полученную смесь и сметану фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме сметаны, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию <sup>15</sup> мяса II категории. Минимальный расход свинины соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию свинины мясной. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. <sup>20</sup> 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.

<sup>25</sup> 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 1 год.

<sup>30</sup> Проверку усвоемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвоемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см<sup>3</sup> продукта. Она составила для опытного продукта  $12 \cdot 10^4$  и для контрольного  $6,9 \cdot 10^4$  соответственно.

<sup>35</sup> Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвоемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

#### Формула изобретения

<sup>40</sup> Способ производства консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и куттерование репчатого лука, резку и куттерование говядины, свинины и свиного жира-сырца, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным <sup>45</sup> горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом масле с получением котлет, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода зеленого горошка, зелени, <sup>50</sup> пшеничной муки, томатной пасты и поваренной соли, фасовку котлет, полученной смеси и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	свинина	86-108,15
	свиной жир-сырец	6,9
	куриные яйца	3,79
	топленое масло	25,86
5	репчатый лук	8,07-8,17
	зеленый горошек	563,79
	зелень	17,24
	пшеничный хлеб	44,83
	пшеничные сухари	13,79
	пшеничная мука	8,62
10	вода	68,97
	томатная паста 30%-ная	8,62
	соль	12
	перец черный горький	0,34
	сметана	до выхода целевого продукта 1000,

15 герметизацию и стерилизацию.

20

25

30

35

40

45

50