



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: 2015108916/13, 16.03.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
16.03.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 16.03.2015

(45) Опубликовано: 10.06.2016 Бюл. № 16

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2307536 C1, 10.10.2007. RU 2341111 C1, 20.12.2008. UA 104379 C2, 27.01.2014. DE 20302638 U1, 04.09.2003.

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "ЧОП СВИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов. Осуществляют резку и обжаривание в растительном масле курятины и чеснока, резку и бланширование грибов, резку и замораживание свежей декоративной капусты, зеленого лука и

зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка. Смешивают перечисленные компоненты с крахмалом и солью. Расфасовывают полученную смесь и костный бульон, герметизируют и стерилизуют. Способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сыря.



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: **2015108916/13, 16.03.2015**(24) Effective date for property rights:
16.03.2015

Priority:

(22) Date of filing: **16.03.2015**(45) Date of publication: **10.06.2016** Bull. № 16

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)(54) **METHOD FOR PREPARATION OF PRESERVED "CHOP SVI"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to method of manufacturing of canned second courses. Method comprises preparation of recipe ingredients. Garlic and chicken meat are cut and fried in vegetable oil, mushrooms are cut and blanched, fresh ornamental cabbages, spring onion and greens are cut and frozen,

fresh green peas are frozen. Listed components are mixed with starch and salt. Obtained mixture and bone broth are packed, sealed and sterilised.

EFFECT: method allows to get new type of canned food using nonconventional vegetable raw materials.

1 cl

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ приготовления консервированного продукта "Чоп сви", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в растительном масле курятины и чеснока, резку и бланширование грибов, резку и замораживание свежей пекинской капусты, зеленого лука и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с крахмалом и солью, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2307538 C1, 2007).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов с использованием нетрадиционного растительного сырья.

Этот результат достигается тем, что в способе приготовления консервированного продукта "Чоп сви", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в растительном масле курятины и чеснока, резку и бланширование грибов, резку и замораживание свежей капусты, зеленого лука и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с крахмалом и солью, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас. ч.:

20	курица	536,5
	растительное масло	62,5
	декоративная капуста	625
	чеснок	4-4,3
	грибы	70
25	зеленый горошек	68,1
	зеленый лук	25
	зелень	28,1
	крахмал	7,5
	соль	12
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные курятину и чеснок нарезают и обжаривают в растительном масле.

Подготовленные грибы нарезают и бланшируют.

Подготовленные свежую декоративную капусту, зеленый лук и зелень нарезают и замораживают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с крахмалом и солью.

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. Приведенный в виде интервала расход чеснока охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья.

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

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.

Формула изобретения

Способ приготовления консервированного продукта "Чоп сви", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в растительном масле курятины и чеснока, резку и бланширование грибов, резку и замораживание свежей капусты, зеленого лука и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с крахмалом и солью, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	кураца	536,5	
	растительное масло	62,5	
	декоративная капуста	625	
	чеснок	4-4,3	
15	грибы	70	
	зеленый горошек	68,1	
	зеленый лук	25	
	зелень	28,1	
	крахмал	7,5	
	соль	12	
20	костный бульон		до выхода целевого продукта 1000

25

30

35

40

45