



**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: **2008106133/13, 21.02.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
21.02.2008

(45) Опубликовано: **10.04.2009** Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.309-310. RU 2299630 C1, 27.05.2007. RU 2302189 C1, 07.10.2007. МАНКЕВИЧ О.И. Блюда из птицы. - Минск: БелЭн, 1994, с.119-120. RU 2302766 C1, 20.07.2007.**

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)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "ПТИЦА С ГАРНИРОМ И ПАРОВЫМ СОУСОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к производству мясоовощных консервов. Способ предусматривает резку, бланширование и протирку белых кореньев и репчатого лука, резку и замораживание сахарного гороха и зелени. Режут мякоть птицы. Пассеруют в топленом масле пшеничную муку. Перечисленные компоненты смешивают без

доступа кислорода с белым сухим вином, поваренной солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким и лавровым листом. Фасуют полученную смесь и костный бульон в тару, герметизируют и стерилизуют. Изобретение обеспечивает производство консервов, имеющих повышенную усвояемость по сравнению с известным кулинарным блюдом.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.
A23L 1/315 (2006.01)
A23L 3/00 (2006.01)

(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: **2008106133/13, 21.02.2008**

(24) Effective date for property rights:
21.02.2008

(45) Date of publication: **10.04.2009 Bull. 10**

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) METHOD FOR MANUFACTURING CANNED POULTRY WITH GARNISH AND STEAMED SAUCE

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention is related to production of meat and vegetable preserved food. Method provides for cutting, blanching and straining of white roots and raw onions, cutting and freezing of sugar peas and herbs. Poultry meat is sliced. Wheat flour is sautéed in melted butter. The above-

mentioned ingredients are mixed with white dry wine, culinary salt, citric acid, hot black pepper and laurel leaf under oxygen-free conditions. Prepared mixture and bone broth are packed into containers, sealed and sterilised.

EFFECT: invention provides production of preserved food with higher digestibility compared to known culinary dish.

RU 2 351 199 C1

RU 2 351 199 C1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ получения кулинарного блюда "Птица отварная с гарниром и паровым соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку белых кореньев и репчатого лука, заливку птицы горячей водой, доведение до кипения, удаление пены, добавление белых кореньев, репчатого лука, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, варку под крышкой при слабом кипении до готовности, отделение птицы, ее рубку, гарнирование отварным сахарным горохом, поливку паровым соусом и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.309-310).

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

Этот результат достигается тем, что способ получения консервов "Птица с гарниром и паровым соусом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых кореньев и репчатого лука, резку и замораживание сахарного гороха и зелени, резку мякоти птицы, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с белым сухим вином, поваренной солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

птица	547,95-858,37
топленое масло	58,75
белые коренья	25-25,41
репчатый лук	26,13-26,47
сахарный горох	550
зелень	20,83
пшеничная мука	11,15
белое сухое вино	25
соль	12
лимонная кислота	0,25
перец черный горький	0,3
лавровый лист	0,12
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленные белые коренья и репчатый лук нарезают, бланшируют и протирают. Подготовленные сахарный горох и зелень нарезают и подвергают замораживанию, сахарный горох желательно медленному, а зелень желательно быстрому.

Подготовленную мякоть птицы нарезают. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с белым сухим вином, поваренной солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким и лавровым листом. Полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход птицы соответствует использованию индейки I категории, а максимальный соответствует использованию

курицы. Расход прочих видов птицы занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья на расчетную закладку 200 кг мякоти на 1 т целевого продукта. Для компонентов растительного происхождения приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья. При этом минимальное значение расхода принимают во втором календарном полугодии, а максимальное - в первом.

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.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena rugiformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 12,4·10⁴ и для контрольного 7,9·10⁴ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ получения консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых корней и репчатого лука, резку и замораживание сахарного гороха и зелени, резку мякоти птицы, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с белым сухим вином, поваренной солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, при этом расход компонентов составляет мас.ч.:

птица	547,95-858,37
топленое масло	58,75
белые корни	25-25,41
репчатый лук	26,13-26,47
сахарный горох	550
зелень	20,83
пшеничная мука	11,15
белое сухое вино	25
соль	12
лимонная кислота	0,25
перец черный горький	0,3
лавровый лист	0,12
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000.