



**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: **2007113853/13, 13.04.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
13.04.2007

(45) Опубликовано: **20.08.2008 Бюл. № 23**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Журнал «Общественное питание», 1966, № 13, с.13. RU 2264715 C1, 27.11.2005. RU 2278567 C2, 27.03.2006.**

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ"

(57) Реферат:

Консервы готовят путем варки, очистки и резки куриных яиц, резки и бланширования огурцов и картофеля, резки и замораживания зелени, резки кальмаров и маринованного овощного перца, замораживания свежего зерна зеленого горошка. Затем проводят операции смешивания

перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью и ацетатом кальция, фасовки полученной смеси и майонеза, герметизации и стерилизации. Это позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 331 341** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 3/00 (2006.01)

A23L 1/325 (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: **2007113853/13, 13.04.2007**

(24) Effective date for property rights: **13.04.2007**

(45) Date of publication: **20.08.2008 Bull. 23**

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 "CALAMARI SALAD"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: preserved food is cooked by boiling, peeling and cutting of hen's eggs, cutting and blanching of cucumbers and potatoes, cutting and freezing of potherbs, cutting of calamaries and marinated paprika, freezing of

fresh green peas. Then specified components are mixed without oxygen access with table salt and calcium acetate, prepared mixture and mayonnaise are packed, sealed and sterilised.

EFFECT: preparation of preserved food with higher assimilability.

RU 2 331 341 C1

RU 2 331 341 C1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Салат с кальмарами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, варку в подсоленной воде, охлаждение и резку кальмаров, варку и резку картофеля, резку огурцов и консервированного овощного перца, смешивание картофеля, огурцов, куриных яиц, кальмаров, консервированного зеленого горошка, майонеза и поваренной соли, укладку горкой и украшение консервированным овощным перцем и зеленью с получением готового блюда (Общественное питание, 1966, №12, с.13).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Салат из кальмаров" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование огурцов и картофеля, резку и замораживание зелени, резку кальмаров и маринованного овощного перца, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью и ацетатом кальция, фасовку полученной смеси и майонеза при следующем расходе компонентов, мас. ч.:

кальмары	248,28
куриные яйца	132,76
картофель	353,1-372,41
зеленый горошек	112,76
огурцы	75,17
маринованный овощной перец	34,48
зелень	21,55
поваренная соль	11,6
ацетат кальция	0,3
майонез	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 огурцы и картофель нарезают и бланшируют. Подготовленную зелень нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому. Подготовленных кальмаров и маринованный овощной перец нарезают. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью и ацетатом кальция. Полученную смесь и майонез фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме майонеза, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Приведенный в виде интервала расход картофеля охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья и принимается минимальным во втором календарном полугодии, а максимальным 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 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 1,6·10⁵ и для контрольного продукта 1,3·10⁵ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование огурцов и картофеля, резку и замораживание зелени, резку кальмаров и маринованного овощного перца, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью и ацетатом кальция, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

10	кальмары	248,28	
	куриные яйца	132,76	
	картофель	353,1-372,41	
	зеленый горошек	112,76	
	огурцы	75,17	
	маринованный овощной перец	34,48	
15	зелень	21,55	
	поваренная соль	11,6	
	ацетат кальция	0,3	
	майонез		до выхода целевого продукта 1000

20

25

30

35

40

45

50