



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-1 патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установившейся практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.

(21), (22) Заявка: **2005135297/13**, **15.11.2005**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
15.11.2005

(45) Опубликовано: **10.06.2007** Бюл. № **16**

(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.289. RU 2219804 C1, 27.12.2003.
Министерство торговли СССР. Сборник рецептов 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. 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 "БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ С ЛУКОМ И ОВОЩАМИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Подготавливают рецептурные компоненты. Затем говядину и шпик куттеруют и смешивают с молоком, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша. Фарш формуют и обжаривают в топленом масле с получением бифштексов. Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и подвергают замораживанию. Картофель нарезают и бланшируют. Морковь бланшируют и нарезают. Подготовленный репчатый лук нарезают и

обжаривают в топленом масле. Далее перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с консервированной сахарной кукурузой с получением гарнира. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле и смешивают с молоком, костным бульоном, сахаром и поваренной солью с получением соуса. Бифштексы, гарнир и соус фасуют, герметизируют и стерилизуют с получением цельного продукта. Изобретение позволяет получить консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

A23L 1/314 (2006.01)**A23L 3/00** (2006.01)(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

Based on Article 13, par. 3 of the Patent law of the Russian Federation of September 23, 1992, #3517-I the patent owner undertakes to transfer the exclusive right to the invention (assign the patent), on generally practiced conditions, to the first person - citizen of the Russian Federation or a Russian legal person who expresses such a wish and conveys it to the patent owner and the Federal executive body for Intellectual Property.

(21), (22) Application: **2005135297/13, 15.11.2005**(24) Effective date for property rights: **15.11.2005**(45) Date of publication: **10.06.2007 Bull. 16**

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 FOR MANUFACTURING CANNED FOOD "MINCED BEEFSTEAK WITH ONIONS AND VEGETABLES IN MILK SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: the present innovation deals with the technology for manufacturing meat-vegetable canned food. Recipe components should be prepared. Beef and lard should be chopped and mixed with milk, common salt and hot black pepper to obtain the stuffing. The latter should be formed and fried in melted butter to obtain beefsteaks. The prepared new white cabbage should be chopped and frozen. Potatoes should be cut and blanched. Carrots should be blanched and cut. The prepared onions should be chopped and fried in

melted butter. Then the above-mentioned components should be mixed at oxygen-free technique with canned sweet corn to obtain the garnish. The prepared wheat flour should be fried in melted butter and mixed with milk, bone broth, sugar and common salt to obtain the sauce. Beefsteaks, the garnish and the sauce should be packed, sealed and sterilized to obtain the target product. The innovation enables to manufacture canned food being of increased digestibility against analogous culinary dishes.

EFFECT: higher efficiency.

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ получения кулинарного блюда "Бифштекс рубленый с луком и овощами в молочном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на мясорубке говядины, резку шпика, смешивание перечисленных
 5 компонентов с молоком, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, его формование и жарку с получением основного компонента, резку, посыпание пшеничной мукой и жарку во фритюре репчатого лука, резку и припускание с жиром моркови, картофеля и свежей белокочанной капусты, их смешивание с консервированной сахарной
 10 кукурузой, молочным соусом, сахаром и поваренной солью и варку в течение 1-2 минут с получением гарнира и формование готового блюда из основного компонента, репчатого лука и гарнира (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.289).

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

Этот результат достигается тем, что способ получения консервов "Бифштекс рубленый с овощами в молочном соусе" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, куттерование говядины и шпика и их смешивание с молоком, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, его формование и обжарку в топленом масле с
 20 получением бифштексов, резку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку и бланширование картофеля, бланширование и резку моркови, резку и обжарку в топленом масле репчатого лука, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода капусты, картофеля, моркови, репчатого лука и консервированной сахарной кукурузы с получением гарнира, смешивание пшеничной муки, молока, костного
 25 бульона, сахара и поваренной соли с получением соуса, фасовку бифштексов, гарнира и соуса при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

говядина	563,38-579,71
шпик	72
капуста	133,44
картофель	132-139,22
30 морковь	130-133,42
репчатый лук	117-118,5
сахарная кукуруза	52,32
молоко	205,2
топленое масло	64
35 пшеничная мука	14,16
сахар	1,63
соль	12
перец черный горький	0,24
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

40 герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные говядину и шпик куттеруют и смешивают с молоком, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша. Фарш формуют и обжаривают в топленом
 45 масле с получением бифштексов.

Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и подвергают замораживанию, желательно медленно. Подготовленный картофель нарезают и бланшируют.

Подготовленную морковь бланшируют и нарезают. Подготовленный репчатый лук нарезают и обжаривают в топленом масле. Далее перечисленные компоненты смешивают без
 50 доступа кислорода с консервированной сахарной кукурузой с получением гарнира.

Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле и смешивают с молоком, костным бульоном, сахаром и поваренной солью с получением соуса.

Бифштексы, гарнир и соус фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме топленого жира, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. 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. Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 18 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 1,4·10⁵ и для контрольного продукта 1,2·10⁵ соответственно.

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

20

Формула изобретения

Способ получения консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, куттеровое говядины и шпика и их смешивание с молоком, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, его формование и обжарку в топленом масле с получением бифштексов, резку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку и бланширование картофеля, бланширование и резку моркови, резку и обжарку в топленом масле репчатого лука, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода капусты, картофеля, моркови, репчатого лука и консервированной сахарной кукурузы с получением гарнира, смешивание пшеничной муки, молока, костного бульона, сахара и поваренной соли с получением соуса, фасовку бифштексов, гарнира и соуса при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

30

говядина	563,38-579,71
шпик	72
капуста	133,44
картофель	132-139,22
морковь	130-133,42
репчатый лук	117-118,5
сахарная кукуруза	52,32
молоко	205,2
топленое масло	64
пшеничная мука	14,16
сахар	1,63
соль	12
перец черный горький	0,24
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

35

40

герметизацию и стерилизацию.

45

50