



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: 2013139268/12, 26.08.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
26.08.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 26.08.2013

(45) Опубликовано: 10.07.2014 Бюл. № 19

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2358549 C1, 20.06.2009.

ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.:ПрофиКС, 2003, с. 237, 238. 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, (см. прод.)

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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "САЛАТ РЫБНЫЙ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и огурцов, бланширование и резку морской капусты, резку и замораживание салата, зеленого лука и зелени, резку обесшкуренного филе мерланга, заливку

питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов с солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и сметаны, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

(56) (продолжение):

выхода полуфабрикатов и готовых изделий", с. 685-804. Технология консервирования плодов и овощей, контроль качества продукции. - М.:Агропромиздат, 1992, с. 85



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: **2013139268/12, 26.08.2013**

(24) Effective date for property rights:
26.08.2013

Priority:

(22) Date of filing: **26.08.2013**

(45) Date of publication: **10.07.2014** Bull. № 19

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 PRODUCTION OF PRESERVED PRODUCT "FISH SALAD WITH LAMINARIA"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components, cooking, shelling and cutting chicken eggs, cutting and blanching potatoes and cucumbers, laminaria blanching and cutting, lettuce cutting and freezing, green onions and potherbs, cutting skinned whiting fillet, pouring with drinking water and maintenance for

swelling ground pumpkin seeds extraction cake, the listed components with salt, black hot pepper and laurel leaf, the produced mixture and sour cream, sealing and sterilisation.

EFFECT: method allows to reduce adhesion manufactured target product to container walls.

RU 2 522 090 C 1

RU 2 522 090 C 1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ выработки консервированного продукта "Салат рыбный с морской капустой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и огурцов, бланширование и резку морской капусты, резку и замораживание салата, зеленого лука и зелени, резку обесшкуренного филе мерланга, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью, сорбатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и сметаны, герметизацию и стерилизацию (RU 2358549 C1, 2009).

Недостатком этого способа является высокая адгезия к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе выработки консервированного продукта "Салат рыбный с морской капустой", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и огурцов, бланширование и резку морской капусты, резку и замораживание салата, зеленого лука и зелени, резку обесшкуренного мерланга окуня, смешивание перечисленных компонентов с солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и сметаны, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	обесшкуренное филе мерланга	231,3
	куриные яйца	68,8
25	морская капуста	137,5
	огурцы	136,3
	картофель	200-210,9
	салат	82,5
	зеленый лук	68,8
	зелень	23,4
30	шрот семян тыквы	10
	сметана	90
	соль	12
	перец черный горький	0,1
	лавровый лист	0,1
35	вода	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

Подготовленные картофель и огурцы нарезают и бланшируют.

Подготовленную морскую капусту бланшируют и нарезают.

Подготовленные салат, зеленый лук и зелень нарезают и замораживают.

Подготовленное обесшкуренное филе мерланга нарезают.

Подготовленный молотый шрот семян тыквы, полученный по известной технологии (Васильева А.Г., Дворкина Г.А., Касьянов Г.И., Разработка технологии колбас функционального назначения с добавками из семян тыквы - Краснодар: ИнЭП, 2008, с.38-45), заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с солью и молотыми перцем черным горьким и лавровым листом.

Полученную смесь и сметану 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 картофеля охватывает его
5 возможное изменение по срокам хранения сырья.

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

Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №5 содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу,
10 вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

15 Формула изобретения

Способ выработки консервированного продукта "Салат рыбный с морской капустой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку
куриных яиц, резку и бланширование картофеля и огурцов, бланширование и резку
20 морской капусты, резку и замораживание салата, зеленого лука и зелени, резку
обесшкуренного филе мерланга, смешивание перечисленных компонентов с солью,
перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и сметаны,
герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно
используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой
водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем
25 соотношении расходов, мас.ч.:

	обесшкуренное филе мерланга	231,3
	куриные яйца	68,8
	морская капуста	137,5
	огурцы	136,3
30	картофель	200-210,9
	салат	82,5
	зеленый лук	68,8
	зелень	23,4
	шрот семян тыквы	10
	сметана	90
35	соль	12
	перец черный горький	0,1
	лавровый лист	0,1
	вода	до выхода целевого продукта 1000.

40

45