



**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: **2013137602/02**, **12.08.2013**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
12.08.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **12.08.2013**

(45) Опубликовано: **10.07.2014** Бюл. № **19**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2340250 C1**, **10.12.2008**. **RU 2163639 C1**, **10.02.2001**. **RU 2167530 C2**, **27.05.2001**. **JP 2004-242586 A**, **02.09.2004**

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "САЛАТ ИЗ КРАБОВ"

(57) Реферат:

Способ включает варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование томатов, огурцов и цветной капусты, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку мяса крабов, 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 майонеза, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 521 952** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.
A23L 1/33 (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: **2013137602/02, 12.08.2013**

(24) Effective date for property rights:
12.08.2013

Priority:

(22) Date of filing: **12.08.2013**

(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 PRESERVES "CRAB SALAD"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method involves boiling, shelling and cutting chicken eggs, cutting and blanching tomatoes, cucumbers and cauliflower, carrots blanching and cutting, lettuce and greens cutting and freezing, fresh green peas freezing, crab meat cutting, 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 mayonnaise packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2 521 952 C1

RU 2 521 952 C1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ производства консервов "Салат из крабов", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование томатов, огурцов и цветной капусты, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку мяса крабов, смешивание перечисленных компонентов с растительным маслом, поваренной солью, ацетатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2340250 C1, 2008).

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 производства консервов "Салат из крабов", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование томатов, огурцов и цветной капусты, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку мяса крабов, смешивание перечисленных компонентов с солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и майонеза, 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.:

25	мясо крабов	166,7
	куриные яйца	128,3
	морковь	121,9-125
	томаты	187,7
	огурцы	68,1
	цветная капуста	155,2
30	зеленый горошек	45,4
	салат	45,8
	зелень	25
	шрот семян тыквы	12
	майонез	110
	соль	12
35	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,08
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

Подготовленные томаты, огурцы и цветную капусту нарезают и бланшируют.

Подготовленную морковь бланшируют и нарезают.

Подготовленные салат и зелень нарезают и замораживают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

Подготовленное мясо крабов 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 майонез 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 моркови охватывает его 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 жестбанки №5, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, 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.

Формула изобретения

Способ производства консервированного салата из крабов, включающий варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование томатов, огурцов и цветной капусты, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку мяса крабов, смешивание перечисленных компонентов с солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и майонеза, 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 соотношении расходов, мас.ч.:

	мясо крабов	166,7
	куриные яйца	128,3
30	морковь	121,9-125
	томаты	187,7
	огурцы	68,1
	цветная капуста	155,2
	зеленый горошек	45,4
	салат	45,8
35	зелень	25
	шрот семян тыквы	12
	майонез	110
	соль	12
	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,08
40	вода	до выхода целевого продукта 1000