РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(19) **RU** (11) **2 313 968** (13) **C1**

(51) МПК
A23L 1/315 (2006.01)
A23L 3/00 (2006.01)

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-I 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: **2006116001/13, 11.05.2006**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
11.05.2006

(45) Опубликовано: **10.01.2008 Бюл. № 1**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **МАНКЕВИЧ О.И. Блюда из птицы. - Минск: БелЭН, 1994, с.24. RU 2004130059, 27.03.2006. RU 2244447, 20.01.2005.**

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 КОНСЕРВИРОВАННОГО САЛАТА "СТОЛИЧНЫЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ предусматривает варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, резку и обжарку в топленом масле мяса птицы, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов, замораживание свежего зерна зеленого горошка. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью. Полученную смесь и майонез фасуют, герметизируют и стерилизуют. Консервы обладают повышенной усвояемостью.

RU 2313968 C1

RU 2313968 C1

RUSSIAN FEDERATION

FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** (11) **2 313 968** (13) **C1**

(51) Int. Cl.
A23L 1/315 (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: **2006116001/13, 11.05.2006**

(24) Effective date for property rights: **11.05.2006**

(45) Date of publication: **10.01.2008 Bull. 1**

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 "SALAD STOLICHNY"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: the suggested canned food should be manufactured due to cutting and blanching potatoes, boiling, shelling and cutting hen eggs, cutting and frying poultry meat in melted butter, cutting pickled cucumbers, cutting and freezing lettuce, freezing fresh grains of green peas and mixing the above-mentioned components at oxygen-free technique with common salt. Then it is necessary to pack the mixture obtained and mayonnaise followed by sealing and sterilization. This enables to manufacture new canned food being of increased digestibility.

EFFECT: higher efficiency of manufacturing.

RU 2313968 C1

RU 2313968 C1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ производства салата "Столичный", предусматривающий жарку и резку мяса птицы, варку и резку картофеля, варку, очистку и резку куриных яиц, резку соленых огурцов, шинковку салата и смешивание перечисленных компонентов с консервированным зеленым горошком, майонезом и поваренной солью с получением готового блюда (Манкевич О.И. Блюда из птицы. - Мн.: БелЭн, 1994, с.24).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервированного салата "Столичный" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, резку и обжарку в топленом масле мяса птицы, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, фасовку полученной смеси и майонеза при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

птица	421,5-660,28
топленое масло	16,92
куриные яйца	101,54
картофель	393,85-415,38
соленые огурцы	125,77
зеленый горошек	83,85
салат	33,85
соль	10,62
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. Подготовленный картофель нарезают и бланшируют. Подготовленное мясо птицы нарезают и обжаривают в топленом масле. Подготовленный салат нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому. Подготовленные соленые огурцы нарезают. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью. 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. Минимальный расход птицы соответствует использованию индейки I категории, а максимальный соответствует использованию кур. Расход прочих видов птицы занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 154 кг на 1 т целевого продукта. 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. 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 $см^3$ продукта. Она составила для опытного продукта $1,7 \cdot 10^5$ и для контрольного продукта $1,5 \cdot 10^5$ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ производства консервированного салата, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, резку и обжарку в топленом масле мяса птицы, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, фасовку полученной смеси и майонеза при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

птица	421,5-660,28
топленое масло	16,92
куриные яйца	101,54
картофель	393,85-415,38
соленые огурцы	125,77
зеленый горошек	83,85
салат	33,85
соль	10,62
майонез	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.