



**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: **2007143281/13, 23.11.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
23.11.2007

(45) Опубликовано: **20.02.2009 Бюл. № 5**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - С.-Пб.: Профикс, 2003, с.60. RU 2299630 C1, 27.05.2007. SU 1790385, 23.01.1993. RU 2302189 C1, 07.10.2007. МАНКЕВИЧ О.И. Блюда из птицы. Мн.: БелЭн, 1994, с.119-120.

Адрес для переписки:
**115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55-247,
О.И. Квасенкову**

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ПТИЦА С ГАРНИРОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к производству мясоовощных консервов. Способ предусматривает резку и бланширование огурцов и томатов, резку и замораживание салата, бланширование и натирание хрена. Смешивают перечисленные компоненты без доступа кислорода с сахаром,

поваренной солью, лактатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом. Режут мясо птицы. Фасуют мясо птицы, полученную смесь и сметану в тару, герметизируют и стерилизуют. Изобретение обеспечивает производство продукта повышенной усвояемости по сравнению с известным кулинарным блюдом.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 346 520** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/315 (2006.01)

A23L 3/00 (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: **2007143281/13, 23.11.2007**

(24) Effective date for property rights: **23.11.2007**

(45) Date of publication: **20.02.2009 Bull. 5**

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55-247,
O.I. Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) **"POULTRY WITH GARNISH" PRESERVE PREPARATION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food production process.

SUBSTANCE: proposed preserve preparation process is as follows: fresh cucumbers and tomatoes are sliced and blanched, lettuce is chopped and frozen, horseradishes are blanched and grated. The above-mentioned ingredients are

mixed with sugar, culinary salt, calcium lactate, hot black pepper and laurel leaf under oxygen-free conditions. Poultry meat is sliced. Poultry meat, resultant mixture and sour cream are packaged, vacuum-sealed and sterilised.

EFFECT: improved digestibility as compared to similar pre-cooked foods.

RU 2 3 4 6 5 2 0 C 1

RU 2 3 4 6 5 2 0 C 1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Птица отварная с гарниром", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, охлаждение и рубку птицы, ее гарнирование огурцами, томатами и салатом и поливку соусом хрен с

5 получением готового блюда (Годунова Л.Е., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.60).

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

10 Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Птица с гарниром" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование огурцов и томатов, резку и замораживание салата, бланширование и натирание хрена, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с сахаром, поваренной солью, лактатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом, резку мяса птицы,

15 фасовку мяса птицы, полученной смеси и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	птица	1488,98-2332,52
	огурцы	142,17
	томаты	146,87
	салат	71,74
20	хрен	56,84-57,75
	сахар	1,96
	поваренная соль	12
	лактат кальция	0,98
	перец черный горький	0,15
	лавровый лист	0,06
25	сметана	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

30 Подготовленные огурцы и томаты нарезают и бланшируют. Подготовленный салат нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому. Подготовленный хрен бланшируют и натирают. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с сахаром, поваренной солью, лактатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом.

35 Подготовленное мясо птицы нарезают.

Мясо птицы, полученную смесь и сметану фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме сметаны, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход птицы соответствует использованию индейки I

40 категории, а максимальный соответствует использованию курицы. Расход прочих видов птицы занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 543,48 кг мяса птицы на 1 т целевого продукта.

Приведенный в виде интервала расход хрена охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья и принимается минимальным во втором календарном полугодии, а

45 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.

50 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 2,5·10⁵ и для контрольного

продукта $2 \cdot 10^5$ соответственно.

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

5

Формула изобретения

Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование огурцов и томатов, резку и замораживание салата, бланширование и натирание хрена, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с сахаром, поваренной солью, лактатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом, резку мяса птицы, фасовку мяса птицы, полученной смеси и сметаны, герметизацию и стерилизацию, при этом расход компонентов составляет, мас.ч.:

10

птица	1488,98-2332,52
огурцы	142,17
томаты	146,87
салат	71,74
хрен	56,84-57,75
сахар	1,96
поваренная соль	12
лактат кальция	0,98
перец черный горький	0,15
лавровый лист	0,06
сметана до выхода целевого продукта 1000.	

15

20

25

30

35

40

45

50