



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: 2006133031/13, 15.09.2006

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
15.09.2006

(45) Опубликовано: 27.04.2008 Бюл. № 12

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: МАХМУДОВ К. Узбекские блюда. - Ташкент: Узбекистан, 1976, с.138-139. АКОПОВА А.А. и др. Полезные советы, Ташкент: Узбекистан, 1979, с.264. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, 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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ИСМАЛОК ДОЛМА"

(57) Реферат:

Изобретение предназначено для использования в пищевой промышленности. Консервы готовят путем резки и куттерования баранины, резки репчатого лука, варки до двукратного увеличения массы риса. Смешивание подготовленных компонентов в определенном соотношении со сливочным маслом, поваренной солью и перцем

черным горьким с получением фарша. Замораживание и дефростация без доступа кислорода листьев шпината и формования в них фарша с получением долмы. Осуществляют фасовку долмы и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. Консервы обладают повышенной усвояемостью.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 322 845** ⁽¹³⁾ **C1**

(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: **2006133031/13, 15.09.2006**

(24) Effective date for property rights: **15.09.2006**

(45) Date of publication: **27.04.2008 Bull. 12**

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 "ISMALOK DOLMA"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: the suggested canned food should be manufactured due to cutting and chopping mutton; cutting brown onions; cooking rice till a 2-fold increase of its mass; mixing the above-mentioned components at a certain ratio with butter, common salt and hot black pepper to

obtain the stuffing, freezing and defrosting spinach leaves at oxygen-free technique and forming the stuffing into them to obtain dolma followed by packing dolma and bone broth with subsequent sealing and sterilization. The canned food suggested is of increased digestibility.

EFFECT: higher efficiency of manufacturing.

Изобретение относится к технологии производства мясорастительных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Исмалок долма", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, двукратное измельчение на мясорубке баранины, шинковку репчатого лука, варку риса и смешивание перечисленных

5 компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, ошпаривание листьев шпината и формование в них фарша с получением долмы, ее укладку в кастрюлю, добавление сливочного масла, заливку питьевой водой, установку гнета и варку в течение 30-35 минут на очень слабом огне с получением готового блюда (Махмудов К. Узбекские блюда. - Ташкент.: Узбекистан, 1976, с.138-139).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Исмалок долма" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и куттерование баранины,

15 резку репчатого лука, варку до двукратного увеличения массы риса, смешивание перечисленных компонентов со сливочным маслом, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, замораживание и дефростацию без доступа кислорода листьев шпината и формование в них фарша с получением долмы, фасовку долмы и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

20	баранина	513,87-562,43
	сливочное масло	36,23
	репчатый лук	250,71-253,93
	рис	44,64
	шпинат	157,14
	соль	12
25	перец черный горький	0,3
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

30 Подготовленную баранину нарезают и куттеруют. Подготовленный репчатый лук нарезают. Подготовленный рис варят до двукратного увеличения массы. Перечисленные компоненты смешивают с размягченным сливочным маслом, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша.

35 Подготовленные листья шпината подвергают замораживанию, желательнo медленному, и дефростируют без доступа кислорода, а затем формируют в них фарш с получением долмы.

Долму и костный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

40 Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход баранины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья и принимается минимальным во втором календарном

45 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 2.3.2.1078-01. Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 2 года.

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 1,4·10⁵ и для контрольного

продукта $1,2 \cdot 10^5$ 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 куттерование баранины, резку репчатого лука, варку до двукратного увеличения массы риса, смешивание перечисленных компонентов со сливочным маслом, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, замораживание и дефростацию без доступа кислорода листьев шпината и формование в них фарша с получением долмы, фасовку долмы и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

10

15

баранина	513,87-562,43
сливочное масло	36,23
репчатый лук	250,71-253,93
рис	44,64
шпинат	157,14
соль	12
перец черный горький	0,3
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

20

герметизацию и стерилизацию.

25

30

35

40

45

50