



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: 2013131590/02, 10.07.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.07.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 10.07.2013

(45) Опубликовано: 27.05.2014 Бюл. № 15

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2323628 C1, 10.05.2008. RU 2355207 C1, 20.05.2009. SU 1400597 A1, 07.06.1988. SU 991984 A1, 30.01.1983. KR 910009715 B1, 29.11.1991

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 С ЛАГЕНАРИЕЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ включает варку, очистку и резку куриных яиц, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку курятины, смешивание перечисленных компонентов с сахаром и солью, смешивание сметаны и майонеза, фасовку полученных смесей,

герметизацию и стерилизацию. При этом в составе смеси курятины и овощей дополнительно используют лагенарию, которую предварительно нарезают и бланшируют, и молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания. Изобретение позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 517 648** (13) **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/315 (2006.01)

A23L 1/212 (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: **2013131590/02, 10.07.2013**

(24) Effective date for property rights:
10.07.2013

Priority:

(22) Date of filing: **10.07.2013**

(45) Date of publication: **27.05.2014** Bull. № 15

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 "LAGENARIA SALAD"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method involves chicken eggs boiling, shelling and cutting, greens cutting and freezing, fresh green peas freezing, chicken meat cutting, the listed components mixing with sugar and salt, sour cream and mayonnaise mixing, the produced mixtures packing, sealing and sterilisation. The chicken meat

and vegetables mixture composition additionally includes lagenaria that is preliminarily cut and blanched and ground pumpkin seeds extraction cake that is preliminarily poured with drinking water and maintained for swelling.

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

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ производства консервов "Салат с кабачками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование кабачков, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку курятины, смешивание перечисленных компонентов с сахаром и солью, смешивание сметаны и майонеза, фасовку полученных смесей, герметизацию и стерилизацию (RU 2323628 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 с лагенарией", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку курятины, смешивание перечисленных компонентов с сахаром и солью, смешивание сметаны и майонеза, фасовку полученных смесей, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе смеси курятины и овощей дополнительно используют лагенарию, которую предварительно нарезают и бланшируют, и молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	курица	1287,6
	куриные яйца	132
	лагенария	216
25	зеленый горошек	109
	зелень	50
	шрот семян тыквы	18
	сметана	100
	майонез	100
	сахар	7,3
30	соль	12
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

Подготовленную лагенарию нарезают и бланшируют.

Подготовленную зелень нарезают и замораживают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

Подготовленную курятину 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 сахаром и солью.

Сметану и майонез смешивают в рецептурном соотношении.

Полученные смеси расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья.

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

5 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.

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

Формула изобретения

Способ производства консервов, включающий варку, очистку и резку куриных яиц, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку
15 курятины, смешивание перечисленных компонентов с сахаром и солью, смешивание сметаны и майонеза, фасовку полученных смесей, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси курятины и овощей дополнительно используют лагенарию, которую предварительно нарезают и бланшируют, и молотый шрот семян
20 тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	курица	1287,6
	куриные яйца	132
	лагенария	216
	зеленый горошек	109
25	зелень	50
	шрот семян тыквы	18
	сметана	100
	майонез	100
	сахар	7,3
	соль	12
30	вода	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45