



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. № 3517-1 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: **2005139251/13**, **16.12.2005**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**16.12.2005**

(45) Опубликовано: **10.07.2007** Бюл. № 19

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.242, 295-296. RU 2219804 C1, 27.12.2003. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. - М.: Агропромиздат, 1992, с.85. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для (см. прод.)

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 ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "ТЕФТЕЛИ С КАПУСТОЙ В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Подготавливают рецептурные компоненты. Затем рис варят до двукратного увеличения массы. Подготовленное мясо куттеруют. Репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом жире. Перечисленные компоненты смешивают с поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша. Фарш формируют, панируют в пшеничной муке и обжаривают в топленом жире с получением тефтелей. Подготовленную свежую

белокочанную капусту шинкуют и подвергают замораживанию. Пшеничную муку пассеруют и смешивают со сметаной, костным бульоном, томатной пастой, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса. Тефтели, капусту и соус фасуют, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта. Изобретение позволяет получить консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

(56) (продолжение):

предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 302 152** <sup>(13)</sup> **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: **2005139251/13, 16.12.2005**

(24) Effective date for property rights: **16.12.2005**

(45) Date of publication: **10.07.2007 Bull. 19**

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 "SMALL MEAT BALLS WITH CABBAGE IN SOUR CREAM SAUCE WITH TOMATO"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: the present innovation deals with the technology for manufacturing meat-vegetable canned food. It is necessary to prepare all the recipe components, rice should be boiled up to a 2-fold increase of its weight, the prepared meat should be chopped, onions should be chopped and fried in grease. Then the components mentioned should be mixed with common salt and hot black pepper to obtain the stuffing. The latter should be formed, breaded in wheat flour and fried in

grease to obtain small meat balls. The prepared new white head cabbage should be chopped and frozen, wheat flour should be fried and mixed with sour cream, bone broth, tomato paste, common salt, hot black pepper and laurel leaf to obtain the sauce. Small meat balls, cabbage and sauce should be packed, sealed and sterilized to obtain the target product. The innovation enables to manufacture canned food being of higher digestibility against analogous culinary dishes.

EFFECT: higher efficiency.

RU 2 302 152 C1

RU 2 302 152 C1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ получения кулинарного блюда «Тефтели с отварной капустой в соусе сметанном с томатом», предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку риса, измельчение на мясорубке мяса, резку и пассерование в топленном жире репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжарку в топленном жире с получением тефтелей, их заливку соусом сметанным с томатом, добавление питьевой воды и тушение в течение 8-10 минут с получением основного компонента, шинковку и варку в подсоленной воде свежей белокочанной капусты и добавление к ней сливочного масла с получением гарнира и формирование готового блюда из основного компонента и гарнира (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, с.242, 295-296).

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

Этот результат достигается тем, что способ получения консервов «Тефтели с капустой в соусе сметанном с томатом» предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку до двукратного увеличения массы риса, куттеровое мясо, резку и пассерование в топленном жире репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжарку в топленном жире с получением тефтелей, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование пшеничной муки и ее смешивание со сметаной, костным бульоном, томатной пастой, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса, фасовку тефтелей, капусты и соуса при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	мясо	274,7-359,06
	рис	33
	капуста	428,75
	репчатый лук	87-88,12
	пшеничная мука	36,5
30	сметана	250
	топленный жир	66,5
	томатная паста 30%-ная	8,33
	соль	12
	перец черный горький	0,27
35	лавровый лист	0,05
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленный рис варят до двукратного увеличения массы. Подготовленное мясо куттеруют. Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленном жире. Перечисленные компоненты смешивают с поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша. Фарш формуют, панируют в пшеничной муке и обжаривают в топленном жире с получением тефтелей.

Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и подвергают замораживанию, желательно медленному.

Подготовленную пшеничную муку пассеруют и смешивают со сметаной, костным бульоном, томатной пастой, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса.

Тефтели, капусту и соус фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход мяса соответствует использованию

свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию баранины II категории. Расход прочих видов мяса занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 228 кг на 1 т целевого продукта. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука 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 1 год.

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<sup>3</sup> продукта. Она составила для опытного продукта 11,7·10<sup>4</sup> и для контрольного продукта 7,8·10<sup>4</sup> соответственно.

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

#### Формула изобретения

Способ получения консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку до двукратного увеличения массы риса, куттерование мяса, резку и пассерование в топленном жире репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжарку в топленном жире с получением тефтелей, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование пшеничной муки и ее смешивание со сметаной, костным бульоном, томатной пастой, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса, фасовку тефтелей, капусты и соуса при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

мясо	274,7-359,06
рис	33
капуста	428,75
репчатый лук	87-88,12
пшеничная мука	36,5
сметана	250
топленный жир	66,5
томатная паста 30%-ная	8,33
соль	12
перец черный горький	0,27
лавровый лист	0,05
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.