



**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: **2007142985/13, 22.11.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
22.11.2007

(45) Опубликовано: **27.05.2009** Бюл. № 15

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, стр.56. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение "расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий", с.685-804. (см. прод.)**

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 КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "РЫБА С ГАРНИРОМ И ХРЕНОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов. Способ предусматривает резку и бланширование картофеля, бланширование и резку моркови, бланширование и натирание хрена, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку соленых огурцов. Перечисленные компоненты смешивают без

доступа кислорода с майонезом, сахаром и поваренной солью с получением гарнира. Филе ставриды режут, фасуют с гарниром и сметаной, герметизируют и стерилизуют. Изобретение позволяет получить консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

(56) (продолжение):

Консервы специального назначения в алюминиевых тубах. Технические условия. Технологическая инструкция. ТУ 10.04.18.18-90, ТИ 10.04.18.15-90. М., ВНПО ППСПТ, 1990.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) ABSTRACT OF INVENTION

According to Art. 1366, par. 1 of the Part IY 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: **2007142985/13, 22.11.2007**

(24) Effective date for property rights:
22.11.2007

(45) Date of publication: **27.05.2009 Bull. 15**

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) "FISH WITH GARNISH AND HORSERADISHES" PRESERVE PREPARATION METHOD

(57) Abstract:

FIELD: food production process.

SUBSTANCE: proposed preserve preparation process is as follows: potatoes are sliced and blanched, carrots are blanched and chopped, horseradishes are blanched and grated, fresh green peas are frozen, brined cucumbers

are sliced. The above components are mixed without oxygen access with mayonnaise, sugar and table salt to obtain garnish. Scad fillet is cut and packed with garnish and sour cream, sealed and sterilised.

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

RU 2 3 5 6 3 1 7 C 1

RU 2 3 5 6 3 1 7 C 1

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Рыба с гарниром и хреном", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку филе ставриды, его гарнирование салатом, содержащим отварной картофель, отварную морковь, соленые огурцы, консервированный зеленый горошек и майонез, и поливку соусом хрен с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.56).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервированного продукта "Рыба с гарниром и хреном" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, бланширование и резку моркови, бланширование и натирание хрена, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку соленых огурцов, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с майонезом, сахаром и поваренной солью с получением гарнира, резку филе ставриды, фасовку филе ставриды, гарнира и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

филе ставриды	415,58
картофель	257,66-271,75
морковь	144,35-148,05
соленые огурцы	106,17
зеленый горошек	53,08
хрен	42,44-43,13
майонез	97,4
сахар	1,46
соль	10,9
сметана	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный картофель нарезают и бланшируют. Подготовленную морковь бланшируют и нарезают. Подготовленные соленые огурцы нарезают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желателно медленному. Подготовленный хрен бланшируют и натирают.

Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с майонезом, сахаром и поваренной солью с получением гарнира.

Подготовленное филе ставриды нарезают.

Филе ставриды, гарнир 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. Для компонентов растительного происхождения приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья. При этом минимальное значение расхода принимают во втором календарном полугодии, а максимальное в первом.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют ГОСТ 12292-00.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и

кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena rugiformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 1,8·10⁵ и для контрольного продукта 1,4·10⁵ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ производства консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, бланширование и резку моркови, бланширование и натирание хрена, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку соленых огурцов, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с майонезом, сахаром и поваренной солью с получением гарнира, резку филе ставриды, фасовку филе ставриды, гарнира и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

20	филе ставриды	415,58
	картофель	257,66-271,75
	морковь	144,35-148,05
	соленые огурцы	106,17
	зеленый горошек	53,08
25	хрен	42,44-43,13
	майонез	97,4
	сахар	1,46
	соль	10,9
	сметана	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.