



**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: **2007143294/13**, **23.11.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
23.11.2007

(45) Опубликовано: **10.07.2009** Бюл. № 19

(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. SU 56163 А, 31.12.1939. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты выхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804.**

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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "КРОЛИК С ГАРНИРОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Способ выработки консервированного продукта «Кролик с гарниром» предусматривает резку и замораживание зеленого лука, резку маринованных огурцов, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с соусом «Южный», поваренной

солью, аскорбатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом, резку крольчатины, фасовку крольчатины, полученной смеси и сметаны, герметизацию и стерилизацию. Это позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.



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: **2007143294/13, 23.11.2007**

(24) Effective date for property rights:
23.11.2007

(45) Date of publication: **10.07.2009 Bull. 19**

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) "RABBIT WITH GARNISH" PRESERVE PREPARATION METHOD

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to technology of manufacturing meat-and-vegetable canned food. Canned food is cooked by spring onions cutting and freezing, pickled cucumbers cutting, mixing of said ingredients under oxygen-free conditions with

"Yuzhny" sauce, salt, calcium ascorbate, hot black pepper and bay leaves, rabbit meat cutting, packing of rabbit meat, obtained mixture and sour cream, sealing and sterilisation.

EFFECT: this invention allows to manufacture new canned food having higher digestibility as compared to similar culinary dish.

RU 2 360 474 C1

RU 2 360 474 C1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ выработки кулинарного блюда "Кролик отварной с гарниром", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, охлаждение и рубку кролика, его гарнирование зеленым луком и поливку соусом майонез с корнишонами с 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.

Этот результат достигается тем, что способ выработки консервированного продукта "Кролик с гарниром" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание зеленого лука, резку маринованных огурцов, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с соусом "Южный", поваренной солью, аскорбатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом, резку крольчатины, фасовку крольчатины, полученной смеси и майонеза при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

кролик	724,64-776,4
зеленый лук	358,7
маринованные огурцы	35,54
соус "Южный"	5,22
поваренная соль	12
аскорбат кальция	0,98
перец черный горький	0,15
лавровый лист	0,06
майонез	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленный зеленый лук нарезают и подвергают замораживанию, желательного быстрого. Подготовленные маринованные огурцы нарезают. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с соусом "Южный", поваренной солью, аскорбатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом.

Подготовленную крольчатину нарезают.

Крольчатину, полученную смесь и майонез фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме майонеза, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход кролика соответствует использованию тушек I категории, а максимальный соответствует использованию тушек II категории.

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.

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 $2,5 \cdot 10^5$ 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.

Формула изобретения

Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание зеленого лука, резку маринованных огурцов, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с соусом «Южный», поваренной солью, аскорбатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом, резку крольчатины, фасовку крольчатины, полученной смеси и майонеза при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

кролик	724,64-776,4
зеленый лук	358,7
маринованные огурцы	35,54
соус «Южный»	5,22
поваренная соль	12
аскорбат кальция	0,98
перец черный горький	0,15
лавровый лист	0,06
майонез	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.