



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: **2003117374/13, 11.06.2003**(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
11.06.2003(43) Дата публикации заявки: **20.12.2004**(45) Опубликовано: **27.04.2006 Бюл. № 12**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2120774 C1, 27.10.1998. ГОРУН Е.Г. Научные основы технологии консервирования продуктов питания их картофеля. Автореферат дисс. д.т.н. - Одесса: ОТИПП, 1988, с.10-25. ЕРОШИН В.К. и др. Исследование синтеза арахидоновой кислоты грибами рода *Mortierella*: микробиологический метод селекции продуцентов арахидоновой кислоты. Микробиология. 1996, том(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 ГАРНИРНОГО КАРТОФЕЛЯ

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии консервной промышленности. Картофель после мойки и инспекции перед очисткой, доочисткой, резкой, обжариванием, фасовкой под вакуумом,

герметизацией и пастеризацией обрабатывают смесью арахидоновой кислоты с хитозаном и выдерживают. Изобретение позволяет улучшить органолептические свойства целевого продукта.

(56) (продолжение):

65, №1, с.31-36. Пищевая химия. Под ред. НЕЧАЕВА А.П. - СПб.: ГИОРД, 2001, с.204-205. КАСЬЯНОВ Г.И. и др. Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста. - Ростов-на-Дону: издательский центр «МАРТ», 2001, с.100-101. RU 2000066 C1, 07.09.1993. US 6166230 A, 26.12.2000.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

A23L 1/216 (2006.01)**C12P 1/02** (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: **2003117374/13, 11.06.2003**(24) Effective date for property rights: **11.06.2003**(43) Application published: **20.12.2004**(45) Date of publication: **27.04.2006 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 OBTAINING GARNISH POTATOES**

(57) Abstract:

FIELD: food industry, technology of canned food industry.

SUBSTANCE: the present innovation deals with manufacturing semifinished garnish potatoes. Potatoes after washing and inspecting before peeling, further peeling, cutting, roasting,

vacuum-packaging, sealing and pasteurization should be treated with the mixture of arachidonic acid and chitosan to be kept for a certain period of time. The present innovation enables to improve organoleptic properties of the target product.

EFFECT: higher efficiency of manufacturing.

RU 2 275 103 C2

RU 2 275 103 C2

Изобретение относится к технологии консервной промышленности и может быть использовано в производстве полуфабриката гарнирного картофеля.

Известен способ получения гарнирного картофеля, предусматривающий его мойку, инспекцию, очистку, доочистку, обжаривание до полуготовности, фасовку в пакеты из дублированной или слоистой пленки под вакуумом, герметизацию и пастеризацию (RU 2120774 C1, 27.10.1998).

Недостатком этого способа является получение целевого продукта с недостаточно высокими органолептическими свойствами.

Техническим результатом изобретения является улучшение органолептических свойств целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе получения гарнирного картофеля, предусматривающем его мойку, инспекцию, очистку, доочистку, обжаривание до полуготовности, фасовку в пакеты из дублированной или слоистой пленки под вакуумом, герметизацию и пастеризацию, согласно изобретению, перед очисткой картофель обрабатывают смесью арахидоновой кислоты с хитозаном, взятых в соотношении по массе около 1:1, в количестве $0,1-1 \cdot 10^5$ мг/т и выдерживают около 5 часов.

Способ реализуется следующим образом. Картофель моют, инспектируют и обрабатывают смесью арахидоновой кислоты с хитозаном, взятым в соотношении по массе около 1:1, в количестве $0,1-1 \cdot 10^5$ мг/т, а затем выдерживают в течение около 5 часов.

Далее картофель чистят, подвергают доочистке и режут известными методами. Нарезанный картофель обжаривают до полуготовности, которую определяют органолептически для выбранного оборудования и технологических параметров его работы. Обжаренный картофель фасуют в пакеты из дублированной или слоистой пленки под вакуумом, предпочтительно по 0,5-1 кг, герметизируют пакеты и пастеризуют.

Хранение полученного продукта целесообразно проводить при температуре 0-4°C.

Полученный по описанному способу и по наиболее близкому аналогу при одинаковых условиях обжаривания картофель после месячного хранения в одинаковых условиях использовали для приготовления гарнира. При дегустации установлено, что продукт, полученный по предлагаемому способу, в отличие от наиболее близкого аналога, в меньшей степени крошится и имеет консистенцию, более приближенную к блюду, приготовленному из свежего картофеля, что оценивается как улучшение его органолептических свойств, при прочих равных показателях. Количество раскрошившихся ломтиков картофеля в наиболее близком аналоге составляет в среднем около 10%, в заявленном способе в среднем около 4%.

Уменьшение дозы смеси при обработке картофеля ниже указанного нижнего предела и/или сокращение времени выдержки после обработки до 4,5 часов приводит к исчезновению различий органолептических свойств целевого продукта по сравнению с наиболее близким аналогом.

Увеличение времени выдержки более 5 часов не приводит к количественному изменению технического результата, поэтому нецелесообразно.

Увеличение дозы смеси выше верхнего предела приводит к появлению у целевого продукта характерного постороннего привкуса и оттенка аромата, что при дегустации оценивается отрицательно.

Соотношение арахидоновой кислоты с хитозаном соблюдается с точностью, обеспечиваемой используемым дозирующим оборудованием. Изменение соотношения в любую сторону приводит к увеличению необходимого времени выдержки картофеля после обработки, которое в пределах достигает 8 часов, поэтому изменение указанного соотношения нецелесообразно.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет улучшить органолептические свойства целевого продукта.

Формула изобретения

Способ получения гарнирного картофеля, предусматривающий его мойку, инспекцию,

очистку, доочистку, обжаривание до полуготовности, фасовку в пакеты из дублированной или слоистой пленки под вакуумом, герметизацию и пастеризацию, отличающийся тем, что перед очисткой картофель обрабатывают смесью арахидоновой кислоты с хитозаном, взятым в соотношении по массе около 1:1, в количестве $0,1-1 \cdot 10^5$ мг/т и выдерживают
5 около 5 часов.

10

15

20

25

30

35

40

45

50