



**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: **2007133405/04, 06.09.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
06.09.2007

(45) Опубликовано: **27.02.2009 Бюл. № 6**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2001, с.62. RU 2007934 C1, 20.02.1994. RU 2271371 C2, 10.03.2006.**

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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБООВОЩНЫХ КОНСЕРВОВ "МУХУКАСТЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к способу приготовления консервов, обладающих повышенной усвояемостью. Описывается способ приготовления, включающий варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование огурцов, бланширование и натирание хрена, резку и

замораживание зеленого лука, резку филе кильки пряного посола, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью и ацетатом кальция, фасовку полученной смеси и сметаны с последующей герметизацией и стерилизацией рецептурных компонентов.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 347 411** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/325 (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: **2007133405/04, 06.09.2007**

(24) Effective date for property rights: **06.09.2007**

(45) Date of publication: **27.02.2009 Bull. 6**

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) **"MUHUKASTE" FISH-AND-VEGETABLE PRESERVE PREPARATION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food production process.

SUBSTANCE: proposed preserve preparation process is as follows: chicken eggs are boiled, peeled and chopped; cucumbers are sliced and blanched; horseradish is blanched and grated; green onion is chopped and frozen; spice-salted

sprat fillet is cut. The above-mentioned ingredients are mixed with acetic acid, sugar, culinary salt and calcium acetate under oxygen-free conditions. The resultant mixture and sour cream are packaged, vacuum sealed and sterilised.

EFFECT: improved digestibility.

1 cl

RU 2 347 411 C1

RU 2 347 411 C1

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов. Известен способ приготовления кулинарного блюда "Мухукасте", предусматривающий варку, очистку и резку куриных яиц, резку филе кильки пряного посола, огурцов и зеленого лука, смешивание перечисленных компонентов и заправку смесью сметаны и столового хрена с

5 получением готового блюда (Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2001, с.62).

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

10 Этот результат достигается тем, что способ приготовления рыбоовощных консервов "Мухукасте" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование огурцов, бланширование и натирание хрена, резку и замораживание зеленого лука, резку филе кильки пряного посола, смешивание

15 перечисленных компонентов без доступа кислорода с уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью и ацетатом кальция, фасовку полученной смеси и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

филе кильки пряного посола	200
куриные яйца	110
огурцы	283,4
хрен	43,58-44,28
20 зеленый лук	137,5
уксусная кислота 80%-ная	1,34
сахар	1,5
поваренная соль	1,5
ацетат кальция	1,16
25 сметана	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

30 Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают. Подготовленные огурцы нарезают и бланшируют. Подготовленный хрен бланшируют и натирают. Подготовленный зеленый лук нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому.

Подготовленное филе кильки пряного посола нарезают. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью и ацетатом кальция. Полученную смесь и сметану фасуют при указанном выше расходе

35 компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме сметаны, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. При использовании уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание безводной кислоты. Приведенный в виде интервала расход хрена охватывает его

40 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 2.3.2.1078-01. Гарантийный срок

45 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

50 в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 1,3·10⁵ и для контрольного продукта 1,1·10⁵ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ приготовления рыбоовощных консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование огурцов, бланширование и натирание хрена, резку и замораживание зеленого лука, резку

5 филе килькипряного посола, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью и ацетатом кальция, фасовку полученной смеси и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	филе килькипряного посола	200
	куриные яйца	110
10	огурцы	283,4
	хрен	43,58-44,28
	зеленый лук	137,5
	уксусная кислота 80%-ная	1,34
	сахар	1,5
	поваренная соль	1,5
15	ацетат кальция	1,16
	сметана	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

20

25

30

35

40

45

50