



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(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: 2013127953/10, 20.06.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
20.06.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 20.06.2013

(45) Опубликовано: 10.06.2014 Бюл. № 16

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2312550 C1, 20.12.2007. RU 2320211 C1, 27.03.2008. RU 2320210 C1, 23.07.2008. RU 2314733 C1, 20.01.2008. RU 2006120573 A, 27.12.2007. ВАСИЛЬЕВА А.Г., ДВОРКИНА Г.А., КАСЬЯНОВ Г.И., Разработка технологии колбас функционального назначения с добавками из семян тыквы " Краснодар: ИнЭП, 2008, с. 38-45. Сборник технологических инструкций по (см. прод.)

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,  
Квасенкову О.И.

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "САЛАТ ИЗ ДИЧИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленном масле филе рябчика, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и яблок, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов, заливку питьевой водой и

выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью, перцем черным горьким, перцем душистым, корицей и мускатным орехом, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

(56) (продолжение):

производству консервов. Том III, " М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с. 124. МАНКЕВИЧ О.И. Блюда из птицы. - Минск: БелЭН, 1994, с.347



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(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: **2013127953/10, 20.06.2013**

(24) Effective date for property rights:  
**20.06.2013**

Priority:

(22) Date of filing: **20.06.2013**

(45) Date of publication: **10.06.2014** Bull. № 16

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv. 247,  
Kvasenkovu O.I.**

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(54) **METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "GAME SALAD"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, hazel grouse fillet cutting and frying in melted butter, chicken eggs boiling, shelling and cutting, potatoes and apples cutting and blanching, lettuce cutting and freezing, brined cucumbers cutting, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with drinking

water and maintenance for swelling, the listed components mixing with tomato paste, acetic acid, sugar, salt, black hot pepper, allspice, cinnamon and nutmeg, the produced mixture and mayonnaise packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: method allows to reduce the manufactured target product adhesion to container walls.

RU 2 518 264 C 1

RU 2 518 264 C 1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ производства консервов "Салат из дичи", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленном масле филе рябчика, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и яблок, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью, перцем черным горьким, перцем душистым, корицей и мускатным орехом, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2312550 C1, 2007).

Недостатком этого способа является высокая адгезия к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что: в способе производства консервов "Салат из дичи", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленном масле филе рябчика, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и яблок, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью, перцем черным горьким, перцем душистым, корицей и мускатным орехом, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем расходе, мас.ч.:

	филе рябчика	81,3
	куриные яйца	71,5
25	топленное масло	8,9
	картофель	520,3-548,8
	соленые огурцы	177,2
	салат	89,4
	яблоки	93,5
30	шрот семян тыквы	12
	майонез	90
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	3,4
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,46
35	сахар	2,4
	соль	10
	перец черный горький	0,01
	перец душистый	0,02
	корица	0,04
	мускатный орех	0,01
40	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленное филе рябчика нарезают и обжаривают в топленном масле.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

Подготовленные картофель и яблоки нарезают и бланшируют.

Подготовленный салат нарезают и замораживают.

Подготовленные соленые огурцы нарезают.

Подготовленный молотый шрот семян тыквы, полученный по известной технологии (Васильева А.Г., Дворкина Г.А., Касьянов Г.И. Разработка технологии колбас

функционального назначения с добавками из семян тыквы. - Краснодар: ИнЭП, 2008, с.38-45), заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

5 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью и молотыми перцем черным горьким, перцем душистым, корицей и мускатным орехом.

Полученную смесь и майонез расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

10 Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенный в виде интервала расход картофеля охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья.

15 При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет их расходов на эквивалентное содержание сухих веществ и/или кислоты соответственно по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

20 Для подтверждения указанного технического результата жестбанки №5, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.

25 Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

#### Формула изобретения

30 Способ производства консервов "Салат из дичи", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленом масле филе рябчика, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и яблок, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью, перцем черным горьким, перцем душистым, корицей и мускатным орехом, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно  
35 используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем расходе, мас.ч.:

	филе рябчика	81,3
	куриные яйца	71,5
40	топленое масло	8,9
	картофель	520,3-548,8
	соленые огурцы	177,2
	салат	89,4
	яблоки	93,5
	шрот семян тыквы	12
45	майонез	90
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	3,4
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,46

RU 2 518 264 C1

	сахар	2,4
	соль	10
	перец черный горький	0,01
	перец душистый	0,02
	корица	0,04
5	мускатный орех	0,01
	вода	до выхода целевого продукта 1000

10

15

20

25

30

35

40

45