



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: 2013131554/10, 10.07.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.07.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 10.07.2013

(45) Опубликовано: 20.08.2014 Бюл. № 23

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2345578 C1, 10.02.2009. RU 2345577 C1, 10.02.2009. RU 2353201 C1, 27.04.2009. RU 2351185 C1, 10.04.2009. RU 2345579 C1, 10.02.2009. 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. . .

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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "САЛАТ МЯСНОЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов и говяжьего языка, заливку питьевой водой и

выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов с соусом "Южный" и солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



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: **2013131554/10, 10.07.2013**

(24) Effective date for property rights:
10.07.2013

Priority:

(22) Date of filing: **10.07.2013**

(45) Date of publication: **20.08.2014** Bull. № 23

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) **"MEAT SALAD" PRESERVES MANUFACTURE METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, chicken eggs boiling, shelling and cutting, potatoes cutting and blanching, lettuce cutting and freezing, brined cucumbers and beef tongue cutting, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with

drinking water and maintenance for swelling, the listed components mixing with "Yuzhny" sauce and salt, the produced mixture and mayonnaise packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2 525 513 C1

RU 2 525 513 C1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ выработки консервов "Салат мясной", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов и говяжьего языка, смешивание перечисленных компонентов с соусом "Южный", поваренной солью и бензоатом кальция, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2345578 C1, 2009).

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 выработки консервов "Салат мясной", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов и говяжьего языка, смешивание перечисленных компонентов с соусом "Южный" и солью, 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.:

20	говяжий язык	221,3
	куриные яйца	64,7
	картофель	414,1-436,8
	соленые огурцы	192,4
	салат	38,8
25	шрот семян тыквы	12
	майонез	90
	соус "Южный"	29,4
	соль	9,5
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

Подготовленный картофель нарезают и бланшируют.

Подготовленный салат нарезают и замораживают.

Подготовленные соленые огурцы и говяжий язык 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.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с соусом "Южный" и солью.

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

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.

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

Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №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.

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

Формула изобретения

10 Способ выработки консервов "Салат мясной", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов и говяжьего языка, смешивание перечисленных компонентов с соусом "Южный" и солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который
15 предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем расходе, мас.ч.:

	говяжий язык	221,3
	куриные яйца	64,7
	картофель	414,1-436,8
20	соленые огурцы	192,4
	салат	38,8
	шрот семян тыквы	12
	майонез	90
	соус "Южный"	29,4
	соль	9,5
25	вода	до выхода целевого продукта 1000

30

35

40

45