



**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: **2007134036/13, 12.09.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**12.09.2007**

(45) Опубликовано: **10.02.2009 Бюл. № 4**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2303889 C1, 10.08.2007. RU 2300949 C1, 20.06.2007. RU 2300915 C1, 20.06.2007. ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2001, с.123.**

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 КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "ТЖВЖИК"

(57) Реферат:

Новые консервы готовят путем резки и обжарки в топленом жире говяжьей печени, сердца и легких, резки и пассерования в топленом жире части репчатого лука. Режут и бланшируют огурцы, лимоны и оставшуюся часть репчатого лука, режут и замораживают зелень петрушки. После бланширования сушеного барбариса, смешивания перечисленных компонентов без доступа

кислорода с поваренной солью, аскорбатом кальция и перцем черным горьким осуществляют фасовку полученной смеси и томатного пюре, герметизацию и стерилизацию. Это расширяет ассортимент арсенала технических средств и блюд, используемых при получении новых консервов, которые позволяют повысить по сравнению с известным блюдом их усвояемость.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 345 576** <sup>(13)</sup> **C1**

(51) Int. Cl.

**A23L 1/312** (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: **2007134036/13, 12.09.2007**

(24) Effective date for property rights: **12.09.2007**

(45) Date of publication: **10.02.2009 Bull. 4**

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) **METHOD FOR MANUFACTURING OF CANNED "TZHVZHIK" PRODUCT**

(57) Abstract:

FIELD: food production process.

SUBSTANCE: canned product is cooked by cutting and frying beef liver, heart and lungs in tallow, cutting and browning one part of onions in tallow. Cucumbers, lemons and the rest part of onions are cut and blanched, parsley is cut and frozen. After dried barberry blanching and mixing

of the specified components without access of oxygen with salt, calcium ascorbate and black pepper, the obtained mixture and tomato puree are packed, sealed and sterilised.

EFFECT: expanded range of techniques and dishes to obtain new canned food of increased digestibility as compared to known dish.

RU 2 345 576 C 1

RU 2 345 576 C 1

Изобретение относится к технологии производства консервов из субпродуктов.

Известен способ приготовления кулинарного блюда "Тжвжик", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в топленом жире с добавлением томатного пюре репчатого лука, резку зелени петрушки, резку, посыпание поваренной солью и перцем и жарку в топленом жире до готовности говяжьей печени, сердца и легких, добавление за 2-3 минуты до окончания жарки репчатого лука, посыпание зеленью петрушки и гарнирование огурцами, лимонами, репчатым луком, вареным сушеным барбарисом и зеленью петрушки с получением готового блюда (Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2001, с.123).

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

Этот результат достигается тем, что способ приготовления консервированного продукта "Тжвжик" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и обжарку в топленом жире говяжьей печени, сердца и легких, резку и пассерование в топленом жире части репчатого лука, резку и бланширование огурцов, лимонов и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание зелени петрушки, бланширование сушеного барбариса, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, аскорбатом кальция и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и томатного пюре 12%-ного при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	говяжья печень	234
	сердце	239,8
	легкие	270
	топленый жир	60
25	репчатый лук	124,72-126,32
	огурцы	162,85
	лимоны	22,46
	сушеный барбарис	1,4
	зелень петрушки	31,75
30	поваренная соль	12
	аскорбат кальция	0,6
	перец черный горький	0,3
	томатное пюре 12%-ное до выхода целевого продукта	1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные говяжью печень, сердце и легкие нарезают и обжаривают в топленом жире. Приблизительно 5/11 рецептурного количества репчатого лука нарезают и пассеруют в топленом жире. Подготовленные огурцы, лимоны и оставшуюся часть репчатого лука нарезают и бланшируют. Подготовленную зелень петрушки нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому. Подготовленный барбарис бланшируют. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью, аскорбатом кальция и перцем черным горьким. Полученную смесь и томатное пюре 12%-ное фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме томатного пюре, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его 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 хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 1 год.

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 см<sup>3</sup> продукта. Она составила для опытного продукта 12,9·10<sup>4</sup> и для контрольного

5 продукта 9,9·10<sup>4</sup> соответственно.

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

#### Формула изобретения

10 Способ приготовления консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжарку в топленом жире говяжьей печени, сердца и легких, резку и пассерование в топленом жире части репчатого лука, резку и бланширование огурцов, лимонов и оставшейся части репчатого лука, резку и

15 замораживание зелени петрушки, бланширование сушеного барбариса, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, аскорбатом кальция и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и томатного пюре 12%-ного при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

говяжья печень	234
сердце	239,8
20 легкие	270
топленый жир	60
репчатый лук	124,72-126,32
огурцы	162,85
лимоны	22,46
25 сушеный барбарис	1,4
зелень петрушки	31,75
поваренная соль	12
аскорбат кальция	0,6
перец черный горький	0,3
томатное пюре 12%-ное до выхода целевого	
30 продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.