



**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: **2006120436/13, 13.06.2006**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**13.06.2006**

(45) Опубликовано: **27.01.2008 Бюл. № 3**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **МАНКЕВИЧ О.И. Блюда из птицы. - Мн.: БелЭн, 1994, с.279. ПОХЛЕБКИН В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В.Похлебкина. - М.: Центрполиграф, 2001, с.397. Министерство торговли СССР. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты расхода сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804.**

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ЧАХОХБИЛИ ИЗ ПТИЦЫ"**

(57) Реферат:

Изобретение предназначено для использования в пищевой промышленности при производстве мясоовощных консервов. Мясо птицы режут и обжаривают в топленом масле. Репчатый лук режут и пассеруют в топленом масле. Зелень режут и замораживают. Пшеничную муку пассеруют. Подготовленные компоненты смешивают без

доступа кислорода с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким, корицей, гвоздикой и лавровым листом. Фасуют полученную смесь и костный бульон, герметично закрывают и стерилизуют. Новые консервы обладают повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 315 503** <sup>(13)</sup> **C1**

(51) Int. Cl.

**A23L 1/315** (2006.01)

**A23L 3/00** (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: **2006120436/13, 13.06.2006**

(24) Effective date for property rights: **13.06.2006**

(45) Date of publication: **27.01.2008 Bull. 3**

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 MANUFACTURING CANNED FOOD "POULTRY CHAKHOKHBILI"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: the present innovation deals with the technology for manufacturing meat-vegetable canned food due to cutting and roasting poultry meat in melted butter; cutting and frying onions in melted butter; cutting and freezing the greens, frying wheat flour. The above-mentioned components should be mixed at oxygen-free

technique with tomato paste, sugar, common salt, acetic acid, hot black pepper, clove, cinnamon and laurel leaf. The mixture obtained and bone broth should be packed followed by sealing and sterilization. The innovation enables to manufacture canned food being of increased digestibility against analogous culinary dish.

EFFECT: higher efficiency of manufacturing.

RU 2 3 1 5 5 0 3 C 1

RU 2 3 1 5 5 0 3 C 1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Чахохбили из птицы", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в маргарине с добавлением уксуса и сахара репчатого лука, резку зелени, пассерование томатной пасты, рубку, посыпание поваренной солью и обжарку в маргарине птицы, добавление к ней питьевой воды и части томатной пасты, припускание в течение 40 минут, добавление пшеничной муки, оставшейся части томатной пасты, репчатого лука, поваренной соли, перца, корицы, гвоздики и лаврового листа, тушение до готовности и добавление зелени с получением готового блюда (Манкевич О.И., Блюда из птицы - Мн.: БелЭн, 1994, с.279).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Чахохбили из птицы" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и обжарку в топленном масле мяса птицы, резку и пассерование в топленном масле репчатого лука, резку и замораживание зелени, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким, корицей, гвоздикой и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем соотношении компонентов, мас.ч.:

|                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| птица                    | 598,36-937,34                     |
| топленное масло          | 80                                |
| репчатый лук             | 468-474                           |
| зелень                   | 50                                |
| пшеничная мука           | 13,33                             |
| томатная паста 30%-ная   | 96,67                             |
| уксусная кислота 80%-ная | 0,8                               |
| сахар                    | 20                                |
| соль                     | 12                                |
| перец черный горький     | 0,3                               |
| корица                   | 0,02                              |
| гвоздика                 | 0,02                              |
| лавровый лист            | 0,04                              |
| костный бульон           | до выхода целевого продукта 1000, |

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленное мясо птицы нарезают и обжаривают в топленном масле. Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленном масле. Подготовленную зелень нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому. Подготовленную пшеничную муку пассеруют. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким, корицей, гвоздикой и лавровым листом. Полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход птицы соответствует использованию индейки I категории, а максимальный соответствует использованию кур. Расход прочих видов птицы занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 218,4 кг на 1 т целевого продукта. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. При использовании уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание безводной кислоты. 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.

5 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.

10 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 11,9·10<sup>4</sup> и для контрольного продукта 8,3·10<sup>4</sup> соответственно.

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

#### Формула изобретения

20 Способ производства консервов из птицы, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжарку в топленом масле мяса птицы, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, резку и замораживание зелени, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким, корицей, гвоздикой и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем соотношении компонентов, мас.ч.:

|    |                          |                                   |
|----|--------------------------|-----------------------------------|
| 25 | птица                    | 598,36-937,34                     |
|    | топленое масло           | 80                                |
|    | репчатый лук             | 468-474                           |
|    | зелень                   | 50                                |
|    | пшеничная мука           | 13,33                             |
|    | томатная паста 30%-ная   | 96,67                             |
|    | уксусная кислота 80%-ная | 0,8                               |
| 30 | сахар                    | 20                                |
|    | соль                     | 12                                |
|    | перец черный горький     | 0,3                               |
|    | корица                   | 0,02                              |
|    | гвоздика                 | 0,02                              |
| 35 | лавровый лист            | 0,04                              |
|    | костный бульон           | до выхода целевого продукта 1000, |

герметизацию и стерилизацию.

40

45

50