



**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: **2015105869/13, 20.02.2015**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.02.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **20.02.2015**

(45) Опубликовано: **10.03.2016** Бюл. № 7

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2292754 С1, 10.02.2007. RU 2300908 С1, 26.06.2007. RU 2508752 С1, 10.03.2014. RU 2480043 С1, 27.07.2013.**

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 "МОЗГИ ВАРЁНЫЕ С КАПУСТОЙ И СОУСОМ БЕЛЫМ С КАПЕРСАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых корнев, бланширование и протирку моркови, протирку репчатого лука и консервированных каперсов. Осуществляют резку и бланширование шампиньонов, шинковку и замораживание свежей декоративной капусты, пассерование в топленом масле пшеничной муки. Смешивают

перечисленные компоненты с солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким, перцем красным жгучим и лавровым листом с получением гарнира. Осуществляют порционирование мозгов, фасовку мозгов, гарнира и костного бульона, затем проводят герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.
A23L 13/20 (2016.01)
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: **2015105869/13, 20.02.2015**

(24) Effective date for property rights:
20.02.2015

Priority:

(22) Date of filing: **20.02.2015**

(45) Date of publication: **10.03.2016** Bull. № 7

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 PRESERVED "COOKED BRAINS WITH CABBAGES AND WHITE SAUCE WITH CAPERS"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to production of canned lunch second courses. Method envisages preparation of recipe components, cutting, blanching and straining of white vegetables, blanching and straining of carrots, straining of bulb onions and preserved capers. Champignons are cut and blanched, fresh ornamental cabbages are chopped and freezed, wheat flour is browned in melted butter. Above

specified components are mixed with salt, citric acid, black hot pepper, red hot pepper and laurel leaf to produce garnish. Brains, garnish and bone broth are portioned, sealed and sterilised.

EFFECT: method allows to produce new preserves with usage of non-traditional vegetal raw materials without changing the target product organoleptic properties.

1 cl

RU 2 577 019 C1

RU 2 577 019 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Мозги вареные с капустой и соусом белым с каперсами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых кореньев, бланширование и протирку моркови, протирку репчатого лука и консервированных каперсов, резку и бланширование шампиньонов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким, перцем красным жгучим и лавровым листом с получением гарнира, порционирование мозгов, фасовку мозгов, гарнира и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2292754 C1, 2007).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов с использованием нетрадиционного растительного сырья.

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Мозги вареные с капустой и соусом белым с каперсами", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых кореньев, бланширование и протирку моркови, протирку репчатого лука и консервированных каперсов, резку и бланширование шампиньонов, шинковку и замораживание свежей капусты, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким, перцем красным жгучим и лавровым листом с получением гарнира, порционирование мозгов, фасовку мозгов, гарнира и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

25	мозги	498
	топленое масло	29,3
	декоративная капуста	375
	морковь	15-15,4
	белые коренья	21-21,3
30	репчатый лук	25,8-26,1
	шампиньоны	171
	консервированные каперсы	60
	пшеничная мука	11,3
	соль	12
	лимонная кислота	0,86
35	перец черный горький	0,15
	перец красный жгучий	0,45
	лавровый лист	0,12
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные белые коренья нарезают, бланшируют и протирают.

Подготовленную морковь бланшируют и протирают.

Подготовленные репчатый лук и консервированные каперсы протирают.

Подготовленные шампиньоны нарезают и бланшируют.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с солью, лимонной кислотой и молотыми перцем черным горьким, перцем красным жгучим и лавровым листом с получением гарнира.

Подготовленные мозги порционируют.

Мозги, гарнир и костный бульон расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

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

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.

Формула изобретения

Способ производства консервов "Мозги вареные с капустой и соусом белым с каперсами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых корней, бланширование и протирку моркови, протирку репчатого лука и консервированных каперсов, резку и бланширование шампиньонов, шинковку и замораживание свежей капусты, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким, перцем красным жгучим и лавровым листом с получением гарнира, порционирование мозгов, фасовку мозгов, гарнира и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

25	мозги	498
	топленое масло	29,3
	декоративная капуста	375
	морковь	15-15,4
	белые корни	21-21,3
	репчатый лук	25,8-26,1
30	шампиньоны	171
	консервированные каперсы	60
	пшеничная мука	11,3
	соль	12
	лимонная кислота	0,86
	перец черный горький	0,15
35	перец красный жгучий	0,45
	лавровый лист	0,12
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

40

45