РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(19) **RU** (11) **2 515 402**(13) **C1**

(51) МПК
A23L 1/212 (2006.01)

(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: **2013126277/14, 10.06.2013**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.06.2013

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: **10.06.2013**

(45) Опубликовано: **10.05.2014** Бюл. № **13**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: (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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "САЛАТ ОВОЩНОЙ С МИДИЯМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, бланширование и резку мяса мидий и моркови, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку зелени петрушки, заливку питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов с консервированным зеленым горошком, сухим молоком, уксусной кислотой, солью, перцем черным горьким, перцем душистым и лавровым листом, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

(56) (продолжение):
RU2306750C1, 27.09.2007 RU2308849C1, 27.10.2007 RU2306743C1, 27.09.2007 RU2311831C1, 10.12.2007

RU 2515402 C1

RU 2515402 C1

RUSSIAN FEDERATION

FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 515 402**(13) **C1**

(51) Int. Cl.
A23L 1/212 (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: **2013126277/14, 10.06.2013**

(24) Effective date for property rights:
10.06.2013

Priority:
(22) Date of filing: **10.06.2013**

(45) Date of publication: **10.05.2014** Bull. № **13**

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 "VEGETABLE SALAD WITH MUSSELS"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, chicken eggs boiling, shelling and cutting, potatoes cutting and blanching, mussel meat and carrots blanching and cutting, fresh white cabbages chopping and freezing, parsley greens cutting, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with drinking water and maintenance for swelling, the listed components mixing with preserved green peas, dry milk, acetic acid, salt, black hot pepper, allspice and laurel leaf, the produced mixture and mayonnaise packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2515402 C1

RU 2515402 C1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ выработки консервов "Салат овощной с мидиями", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, бланширование и резку мяса мидий и моркови, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку зелени петрушки, смешивание перечисленных компонентов с консервированным зеленым горошком, сухим молоком, уксусной кислотой, солью, перцем черным горьким, перцем душистым и лавровым листом, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2306750C1, 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 выработки консервов "Салат овощной с мидиями", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, бланширование и резку мяса мидий и моркови, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку зелени петрушки, смешивание перечисленных компонентов с консервированным зеленым горошком, сухим молоком, уксусной кислотой, солью, перцем черным горьким, перцем душистым и лавровым листом, 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 соотношении расходов, мас.ч.:

мидии	769,2
куриные яйца	80
картофель	384-405
консервированный зеленый горошек	109
свежая белокочанная капуста	122,5
морковь	210,6-216
зелень петрушки	12,5
шрот семян тыквы	12
майонез	90
сухое молоко	25
уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,1
соль	12
перец черный горький	0,3
перец душистый	0,6
лавровый лист	0,04
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.

Подготовленные мясо мидий и морковь бланшируют и нарезают.

Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленную зелень петрушки 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 консервированным зеленым горошком, сухим молоком, уксусной кислотой, солью и молотыми перцем черным горьким, перцем душистым и лавровым листом.

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. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

При использовании уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет ее расхода на эквивалентное содержание кислоты 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.

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.

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

Формула изобретения

Способ выработки консервов "Салат овощной с мидиями", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, бланширование и резку мяса мидий и моркови, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку зелени петрушки, смешивание перечисленных компонентов с консервированным зеленым горошком, сухим молоком, уксусной кислотой, солью, перцем черным горьким, перцем душистым и лавровым листом, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

мидии	769,2
куриные яйца	80
картофель	384-405
консервированный зеленый горошек	109
свежая белокочанная капуста	122,5
морковь	210,6-216
зелень петрушки	12,5
шрот семян тыквы	12
майонез	90
сухое молоко	25
уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,1
соль	12
перец черный горький	0,3
перец душистый	0,6
лавровый лист	0,04

вода		до выхода целевого продукта 1000