



**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: **2015107907/13, 10.03.2015**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.03.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **10.03.2015**

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

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2301566 C1, 27.06.2007. CN 102669758 A, 19.09.2012. EP 2710907 A1, 26.03.2014.**

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 "РОМШТЕКС С КАПУСТОЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Подготавливают рецептурные компоненты. Режут, отбивают, смачивают в льезоне, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире говядины I категории с получением ромштексов. Шинкуют и замораживают свежую декоративную капусту.

Смешивают ее с солью и перцем черным горьким с получением гарнира. Фасуют ромштексы, гарнир и топленый жир, герметизируют и стерилизуют. Способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств 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: **2015107907/13, 10.03.2015**(24) Effective date for property rights:
10.03.2015

Priority:

(22) Date of filing: **10.03.2015**(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 "RUMP STEAK WITH CABBAGES"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to production of canned lunch second courses. Prepare prescription ingredients. Cut, beat, soaked in liaison, mealing in wheat crumbs and fried in melted fat to produce 1st category beef steaks. Ornamental cabbage is chopped

and got frozen. Mixed with salt and black hot pepper to produce garnish. Rump steaks, garnish and tallow are packaged, sealed and sterilised.

EFFECT: method allows to produce new preserves using non-traditional vegetal raw materials without alteration of target product organoleptic properties.

1 cl

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Ромштекс с капустой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, отбивание, смачивание в льезоне, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном жире говядины I категории с получением ромштексов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты и ее смешивание с солью и перцем черным горьким с получением гарнира, фасовку ромштексов, гарнира и топленного жира, герметизацию и стерилизацию (RU 2301566 C1, 2007).

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

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Ромштекс с капустой", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, отбивание, смачивание в льезоне, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном жире говядины I категории с получением ромштексов, шинковку и замораживание свежей капусты и ее смешивание с солью и перцем черным горьким с получением гарнира, фасовку ромштексов, гарнира и топленного жира, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

говядина I категории	563,4
куриные яйца	25,6
декоративная капуста	562,5
пшеничные сухари	70,4
соль	12
перец черный горький	0,2
топленный жир	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца разбивают и перемешивают с получением льезона.

Подготовленную говядину I категории нарезают, отбивают, смачивают в льезоне, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленном жире с получением ромштексов.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают, а затем в рецептурном соотношении смешивают с солью и молотым перцем черным горьким с получением гарнира.

Ромштексы, гарнир и топленный жир расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов 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 "Ромштекс с капустой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, отбивание, смачивание в льезоне, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном жире говядины I

категории с получением ромштексов, шинковку и замораживание свежей капусты и ее смешивание с солью и перцем черным горьким с получением гарнира, фасовку ромштексов, гарнира и топленого жира, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	говядина I категории	563,4
	куриные яйца	25,6
	декоративная капуста	562,5
	пшеничные сухари	70,4
10	соль	12
	перец черный горький	0,2
	топленый жир	до выхода целевого продукта 1000

15

20

25

30

35

40

45