



**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: **2014136432/13, 09.09.2014**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
09.09.2014

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **09.09.2014**

(45) Опубликовано: **20.10.2015** Бюл. № 29

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2289966 C1, 27.12.2006. RU 2291647 C1, 20.01.2007. CN 103431026 A, 11.12.2013. RU 2280393 C2, 27.07.2006. CN 102524855 A, 04.07.2012. KR 2000-0026088 A, 05.06.2000

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 ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "ЦИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, шинковку и замораживание свежей декоративной капусты, резку и бланширование брюквы, резку и пассерование в кулинарном жире моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку мяса утки, лука-порея и зелени, пассерование

пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. 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: **2014136432/13, 09.09.2014**

(24) Effective date for property rights:
09.09.2014

Priority:

(22) Date of filing: **09.09.2014**

(45) Date of publication: **20.10.2015** Bull. № 29

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) **"FRESH CABBAGE SHCHI" PRESERVED PRODUCT MANUFACTURE METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology for production of preserved concentrates of first-course lunches. The method envisages recipe components preparation, fresh ornamental cabbages chopping and freezing, rutabaga cutting and blanching, carrots, parsley roots and bulb onions cutting and sauteing in cooking fat, duck meat, leek and greens cutting, wheat flour

sauteing, the listed components mixing with tomato paste, salt, black hot pepper and laurel leaf, the produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2 566 016 C 1

RU 2 566 016 C 1

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд.

Известен способ изготовления консервированного продукта "Щи из свежей капусты", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку и бланширование репы, резку и пассерование в кулинарном жире моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку мяса утки, лука-порей и зелени, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2289966 C1, 2006).

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

Этот результат достигается тем, что в способе изготовления консервированного продукта "Щи из свежей капусты", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, шинковку и замораживание свежей капусты, резку и пассерование в кулинарном жире моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку мяса утки, лука-порей и зелени, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в составе смеси дополнительно используют брюкву, которую предварительно нарезают и бланшируют, и декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	утка	732,6
	кулинарный жир	24,2
25	декоративная капуста	612,2
	брюква	80
	морковь	100-102,6
	корень петрушки	26-26,4
	репчатый лук	96-97,2
30	лук-порей	52
	зелень	12,5
	пшеничная мука	12
	томатная паста в пересчете на	
	30%-ное содержание сухих веществ	30
	соль	18
35	перец черный горький	0,2
	лавровый лист	0,1
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленную брюкву нарезают и бланшируют.

Подготовленные морковь, корень петрушки и репчатый лук нарезают и пассеруют в кулинарном жире.

Подготовленные мясо утки, лук-порей и зелень нарезают.

Подготовленную пшеничную муку пассеруют.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, солью и молотыми перцем черным горьким и лавровым листом.

Полученную смесь 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.

5 При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, осуществляют пересчет ее расхода на эквивалентное содержание сухих веществ 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.

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

Формула изобретения

15 Способ изготовления консервированного продукта "Щи из свежей капусты", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку и замораживание свежей капусты, резку и пассерование в кулинарном жире моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку мяса утки, лука-порей и зелени, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, солью, перцем черным
20 горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют брюкву, которую предварительно нарезают и бланшируют, и декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

25	утка	732,6	
	кулинарный жир	24,2	
	декоративная капуста	612,2	
	брюква	80	
	морковь	100-102,6	
	корень петрушки	26-26,4	
	репчатый лук	96-97,2	
30	лук-порей	52	
	зелень	12,5	
	пшеничная мука	12	
	томатная паста в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	30	
	соль	18	
35	перец черный горький	0,2	
	лавровый лист	0,1	
	костный бульон		до выхода целевого продукта 1000

40

45