



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: 2013129278/02, 27.06.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.06.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 27.06.2013

(45) Опубликовано: 10.05.2014 Бюл. № 13

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2323637 C1, 10.05.2008; . RU 2322892 C1, 27.04.2008. RU 2322819 C1, 27.04.2008; . RU 2322820 C1, 27.04.2008; . US 20110212250 A1, 01.09.2011; . JP 2003-038105 A, 12.02.2003. JP 2006-050981 A, 23.02.2006.

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,
Квасенкову О.И.

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU),
Касьянов Геннадий Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусовых консервов. Способ включает варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, огурцов, томатов и яблок, резку и замораживание салата, зеленого лука и зелени, резку филе соленой сельди, заливку питьевой водой и выдержку для

набухания молотого шрота семян тыквы. Перечисленные компоненты смешивают с солью, фасуют полученную смесь и майонез, осуществляют герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.

A23L 1/325 (2006.01)*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: **2013129278/02, 27.06.2013**(24) Effective date for property rights:
27.06.2013

Priority:

(22) Date of filing: **27.06.2013**(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),
Kas'janov Gennadij Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**(54) METHOD FOR PREPARATION OF PRESERVED PRODUCT "SALAD WITH HERRING"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method involves chicken eggs boiling, shelling and cutting, potatoes, cucumbers, tomatoes and apples cutting and blanching, lettuce, spring onion and greens cutting and freezing, salted herring fillet cutting, ground pumpkin seeds extraction cake pouring

with drinking water and maintenance for swelling. One performs the listed components mixing with salt, the produced mixture and mayonnaise packing, sealing and sterilisation.

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

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ приготовления консервированного продукта "Салат с сельдью", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, огурцов, томатов и яблок, резку и замораживание салата, зеленого лука и зелени, резку филе соленой сельди, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2323637 C1, 2008).

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 приготовления консервированного продукта "Салат с сельдью", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, огурцов, томатов и яблок, резку и замораживание салата, зеленого лука и зелени, резку филе соленой сельди, смешивание перечисленных компонентов с солью, 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.:

	филе соленой сельди	132,5
	куриные яйца	58,3
	картофель	423,8-447
	огурцы	72,2
25	зеленый лук	72,9
	яблоки	152,3
	томаты	37,3
	салат	21,9
	зелень	24,8
	шрот семян тыквы	12
30	майонез	90
	соль	6,4
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

Подготовленные картофель, огурцы, томаты и яблоки нарезают и бланшируют.

Подготовленные салат, зеленый лук и зелень нарезают и замораживают.

Подготовленное филе соленой сельди 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 солью.

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. Приведенный в виде интервала расход картофеля охватывает его

возможное изменение по срокам хранения сырья.

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.

10

Формула изобретения

Способ приготовления консервированного салата с сельдью, включающий варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, огурцов, томатов и яблок, резку и замораживание салата, зеленого лука и зелени, резку филе соленой сельди, смешивание перечисленных компонентов с солью, 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.:

20

филе соленой сельди	132,5
куриные яйца	58,3
картофель	423,8-447
огурцы	72,2
зеленый лук	72,9
яблоки	152,3
25 томаты	37,3
салат	21,9
зелень	24,8
шрот семян тыквы	12
майонез	90
соль	6,4
30 вода	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45