



**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: 2013134558/02, 24.07.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
24.07.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 24.07.2013

(45) Опубликовано: 27.08.2014 Бюл. № 24

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2186502 C2, 10.08.2002. RU 2264715 C1, 27.11.2005. RU 2332117 C1, 27.08.2008. WO 1999026489 A1, 03.06.1999. УСОВ В.В. Рыба на вашем столе. - М.: Пищевая промышленность, 1979. МАГИДОВ В.Я. Блюда из нерыбных продуктов моря. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий народов России. - СПб.: ПрофиКС, 2003

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 С КАЛЬМАРАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов, а именно консервированного салата из кальмаров. Способ включает варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и огурцов, резку и замораживание зелени, резку филе кальмара и маринованного овощного перца, замораживание свежего зерна зеленого горошка,

заливку питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 526 664** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.
A23L 1/325 (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: **2013134558/02, 24.07.2013**

(24) Effective date for property rights:
24.07.2013

Priority:

(22) Date of filing: **24.07.2013**

(45) Date of publication: **27.08.2014** Bull. № **24**

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 "CALAMARY SALAD"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method involves chicken eggs boiling, shelling and cutting, potatoes and cucumbers cutting and blanching, greens cutting and freezing, calamary fillet and pickled paprika cutting, fresh green peas freezing, ground pumpkin seeds extraction cake

pouring with drinking water and maintenance for swelling, 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.

R U 2 5 2 6 6 4 C 1

R U 2 5 2 6 6 4 C 1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ выработки консервов "Салат с кальмарами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и огурцов, резку и замораживание зелени, резку филе кальмара и маринованного овощного перца, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и уксусом кальция, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2331341 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 выработки консервов "Салат с кальмарами", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и огурцов, резку и замораживание зелени, резку филе кальмара и маринованного овощного перца, замораживание свежего зерна зеленого горошка, 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 кальмара	248,3
	куриные яйца	132,8
25	картофель	353,1-372,4
	зеленый горошек	112,8
	огурцы	75,2
	маринованный овощной перец	34,5
	зелень	21,6
	шрот семян тыквы	15
30	майонез	100
	соль	11,6
	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 и огурцы нарезают и бланшируют.

Подготовленную зелень нарезают и замораживают.

Подготовленные филе кальмара и маринованный овощной перец нарезают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

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.

5 Для подтверждения указанного технического результата жестбанки №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.

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

Формула изобретения

Способ выработки консервированного салата из кальмаров, включающий варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и огурцов, резку и
15 замораживание зелени, резку филе кальмара и маринованного овощного перца, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют
20 молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	филе кальмара	248,3
	куриные яйца	132,8
	картофель	353,1-372,4
25	зеленый горошек	112,8
	огурцы	75,2
	маринованный овощной перец	34,5
	зелень	21,6
	шрот семян тыквы	15
	майонез	100
30	соль	11,6
	вода	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45