



**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: **2014130423/10, 24.07.2014**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**24.07.2014**

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **24.07.2014**

(45) Опубликовано: **20.05.2015** Бюл. № 14

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2277830 С2, 20.06.2006. KZ 21641 А4, 15.09.2009. CN 103704587 А, 09.04.2014. CN 102793152 А, 28.11.2012**

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU),  
Горшков Алексей Алексеевич (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

**(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С МЯСОМ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к производству консервированных супов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в коровьем масле моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей декоративной капусты, пассерование пшеничной муки, резку мяса и соленых огурцов, смешивание перечисленных

компонентов с томатной пастой, солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. Все компоненты взяты при определенном соотношении. Изобретение 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: **2014130423/10, 24.07.2014**(24) Effective date for property rights:  
**24.07.2014**

Priority:

(22) Date of filing: **24.07.2014**(45) Date of publication: **20.05.2015** Bull. № 14

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv. 247,  
Kvasenkovu O.I.**

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),  
Gorshkov Aleksej Alekseevich (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**(54) **METHOD FOR MANUFACTURE OF PRESERVES "HOME-MADE RASSOLNIK WITH MEAT"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, carrots and bulb onions cutting and sauteing in butter, potatoes cutting and blanching, fresh ornamental cabbages chopping and freezing, wheat flour sauteing, meat and brined cucumbers cutting, the listed components mixing with tomato paste, salt, black

hot pepper and laurel leaf, the produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation. All the components are taken at the preset components ratio.

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

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Рассольник домашний с мясом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в коровьем масле моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование пшеничной муки, резку мяса и соленых огурцов, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, солью, костным бульоном, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси, герметизацию и стерилизацию (RU 2277830 C2, 2006).

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

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Рассольник домашний с мясом", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в коровьем масле моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей капусты, пассерование пшеничной муки, резку мяса и соленых огурцов, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас. ч.:

	мясо	150-196,1
	масло коровье	15
	картофель	450-474,6
	морковь	450-474,6
25	репчатый лук	30-30,4
	декоративная капуста	229,6
	соленые огурцы	225
	пшеничная мука	15
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	6
30	соль	15
	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,3
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные морковь и репчатый лук нарезают и пассеруют в коровьем масле.

Подготовленный картофель нарезают и бланшируют.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленную пшеничную муку пассеруют.

Подготовленные мясо и соленые огурцы нарезают.

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. Минимальный расход мяса соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию баранины II категории. Расход прочих видов мяса занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 125 кг на 1 т целевого продукта. Остальные

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

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.

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

#### Формула изобретения

Способ производства консервов "Рассольник домашний с мясом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в коровьем масле моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей капусты, пассерование пшеничной муки, резку мяса и соленых огурцов, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас. ч.:

	мясо	150-196,1
	масло коровье	15
	картофель	450-474,6
25	морковь	450-474,6
	репчатый лук	30-30,4
	декоративная капуста	229,6
	соленые огурцы	225
	пшеничная мука	15
	томатная паста, в пересчете на	
30	30%-ное содержание сухих веществ	6
	соль	15
	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,3
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45