



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: 2013102240/04, 18.01.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
18.01.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 18.01.2013

(45) Опубликовано: 10.04.2014 Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: Справочник по производству консервов. Том 3 - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.394-422. RU 2458564 C1 20.08.2012. KR 20040044806 A 31.05.2004

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 "РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к производству консервированного продукта «Рыбные котлеты в томатном соусе». Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, измельчение на волчке щуки, смешивание части репчатого лука, щуки, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, заливку питьевой

водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, его смешивание с оставшейся частью репчатого лука, томатным пюре, сахаром, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию. Технический результат - снижение адгезии к стенкам тары получаемого 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: **2013102240/04, 18.01.2013**(24) Effective date for property rights:
18.01.2013

Priority:

(22) Date of filing: **18.01.2013**(45) Date of publication: **10.04.2014** Bull. № 10

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 PRODUCT "FISH CUTLETS IN TOMATO SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages preparation of recipe components, bulb onions milling, pike mincing, mixing part of bulb onions, pike, salt and part of black hot pepper to produce mince, the mince moulding, mealing in wheat flour and frying in vegetable oil to produce cutlets, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with drinking water and maintenance for

swelling, the swollen extraction cake mixing with the remaining bulb onions, tomato puree, sugar, the remaining black hot pepper, allspice, cloves, coriander and laurel leaf, the mixture cooking and addition of acetic acid to produce a sauce, the cutlets and the sauce packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: method ensures reduction of the manufactured target product adhesion to container walls.

Изобретение относится к технологии производства рыбных консервов.

Известен способ изготовления консервированного продукта "Рыбные котлеты в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, измельчение на волчке щуки, смешивание части репчатого лука, щуки, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого лука, томатного пюре, сахара, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.394-422).

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 изготовления консервированного продукта "Рыбные котлеты в томатном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, измельчение на волчке щуки, смешивание части репчатого лука, щуки, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого лука, томатного пюре, сахара, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	щука	1714,3
	растительное масло	83,3
30	репчатый лук	74-74,9
	пшеничная мука	22,7
	шрот семян тыквы	13,7
	томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ	147,1
35	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	3,4
	сахар	19,7
	соль	12,1
	перец черный горький	0,44
	перец душистый	0,09
40	гвоздика	0,09
	кориандр	0,09
	лавровый лист	0,02
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный репчатый лук измельчают на волчке. Подготовленную сырую щуку измельчают на волчке.

Приблизительно 40% рецептурного количества репчатого лука, щуку, соль и приблизительно 77% рецептурного количества молотого перца черного горького

смешивают с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле с получением котлет.

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, а затем смешивают с оставшейся частью репчатого лука, томатным пюре, сахаром и молотыми оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 15,5% и добавляют уксусную кислоту с получением соуса.

Котлеты и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

При использовании томатного пюре с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет их расходов на эквивалентное содержание сухих веществ и/или кислоты соответственно по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука 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. Через 10-15 минут опытный продукт полностью стекал из банки. Соус продукта по наиболее близкому аналогу полностью не стекал, а начинал подсыхать на стенках банки.

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

Формула изобретения

Способ изготовления консервированного продукта "Рыбные котлеты в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, измельчение на волчке щуки, смешивание части репчатого лука, щуки, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого лука, томатного пюре, сахара, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

щука	1714,3
растительное масло	83,3
репчатый лук	74-74,9
пшеничная мука	22,7

RU 2 510 759 C1

	шрот семян тыквы	13,7
	томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ	147,1
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	3,4
5	сахар	19,7
	соль	12,1
	перец черный горький	0,44
	перец душистый	0,09
	гвоздика	0,09
	кориандр	0,09
10	лавровый лист	0,02
	вода	до выхода целевого продукта 1000

15

20

25

30

35

40

45