



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(51) МПК  
*A23L 1/315* (2006.01)  
*A23L 3/00* (2006.01)

## (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: 2008106021/13, 20.02.2008

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
20.02.2008

(45) Опубликовано: 20.07.2009 Бюл. № 20

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2305441 C1, 10.09.2007. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издание десятое. - СПб.: ПрофиКС, 2007, с.308-310. RU 2219804 C1, 27.12.2003. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804.

Адрес для переписки:  
115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55-247,  
О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

## (54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "ДИЧЬ С ГАРНИРОМ И СОУСОМ БЕЛЫМ С ЯЙЦОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Консервы готовят путем резки, бланширования и протирки белых кореньев и репчатого лука, резки и замораживания спаржи и зелени, резки мякоти фазана, пассерования в топленом масле пшеничной муки, смешивания перечисленных компонентов

без доступа кислорода с яичными желтками, сливками, поваренной солью, лимонной кислотой, мускатным орехом, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовки полученной смеси и костного бульона при заданном соотношении компонентов, герметизации и стерилизации. Изобретение позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.  
**A23L 1/315** (2006.01)  
**A23L 3/00** (2006.01)

**(12) ABSTRACT OF INVENTION**

*According to Art. 1366, par. 1 of the Part IY 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: **2008106021/13, 20.02.2008**

(24) Effective date for property rights:  
**20.02.2008**

(45) Date of publication: **20.07.2009 Bull. 20**

Mail address:  
**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55-247, O.I. Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):  
**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):  
**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

**(54) PREPARATION METHOD OF "POULTRY WITH GARNISH WHITE SAUCE AND EGG" PRESERVED PRODUCT**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to technology of manufacturing meat-and-vegetable canned food. Canned food is cooked by white roots and raw onions cutting, blanching and straining, asparagus and herbs cutting and freezing, pheasant flesh cutting, wheat

flour browning in melted butter, mixing the listed components with egg yolks, cream, table salt, citric acid, nutmeg, hot black pepper and bay leaves under oxygen-free conditions, packing of obtained mixture and bone broth at specified ratio of components, sealing and sterilisation.

EFFECT: enhanced preserve digestibility.

RU 2 361 436 C1

RU 2 361 436 C1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ изготовления кулинарного блюда "Дичь отварная с гарниром и соусом белым с яйцом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку белых корней и репчатого лука, заливку фазана горячей водой, доведение до кипения, удаление пены, добавление белых корней, репчатого лука, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, варку под крышкой при слабом кипении до готовности, отделение фазана, его рубку, гарнирование отварной спаржей, поливку соусом белым с яйцом и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с. 309-310).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Этот результат достигается тем, что способ изготовления консервов "Дичь с гарниром и соусом белым с яйцом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых корней и репчатого лука, резку и замораживание спаржи и зелени, резку мякоти фазана, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с яичными желтками, сливками, поваренной солью, лимонной кислотой, мускатным орехом, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	фазан	858,37
	куриные яйца	17,6
	топленое масло	65
25	белые корни	24,07-24,46
	репчатый лук	24,96-25,28
	спаржа	550
	зелень	20,83
	пшеничная мука	10
	сливки	25
30	соль	12
	лимонная кислота	0,25
	мускатный орех	0,25
	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,12
35	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные белые корни и репчатый лук нарезают, бланшируют и протирают. Подготовленные спаржу и зелень нарезают и подвергают замораживанию, спаржу желательно медленному, а зелень желательно быстрому. Подготовленную мякоть фазана нарезают. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Из подготовленных куриных яиц выделяют желтки. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода со сливками, поваренной солью, лимонной кислотой, мускатным орехом, перцем черным горьким и лавровым листом. Полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Для компонентов растительного происхождения приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья. При этом минимальное значение расхода принимают во втором календарном полугодии, а максимальное - в первом.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и

физико-химическим показателям сходны с кулинарным блюдом по наиболее близкому аналогу, а по показателям безопасности соответствуют СанПиН 2.3.2.1078-01.

Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 1 год.

5 Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena rugiformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см<sup>3</sup> продукта. Она составила для опытного продукта 12,4·10<sup>4</sup> и для контрольного 7,9·10<sup>4</sup> соответственно.

10 Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

#### Формула изобретения

15 Способ изготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых кореньев и репчатого лука, резку и замораживание спаржи и зелени, резку мякоти фазана, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без  
20 доступа кислорода с яичными желтками, сливками, поваренной солью, лимонной кислотой, мускатным орехом, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	фазан	858,37
	куриные яйца	17,6
25	топленое масло	65
	белые коренья	24,07-24,46
	репчатый лук	24,96-25,28
	спаржа	550
	зелень	20,83
	пшеничная мука	10
30	сливки	25
	соль	12
	лимонная кислота	0,25
	мускатный орех	0,25
	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,12
35	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

герметизацию и стерилизацию.

40

45

50