



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2009123471/13, 19.06.2009

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
19.06.2009

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 19.06.2009

(43) Дата публикации заявки: 27.12.2010 Бюл. № 36

(45) Опубликовано: 10.08.2011 Бюл. № 22

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: СУЛАКВЕЛИДЗЕ Т.П. Грузинские блюда. - Тбилиси: Издательство Министерства торговли Грузинской ССР, 1959, с.149-150, 195-196. Домашняя кухня. Все о соусах и специях. - Минск: Литература, 1998, с.35-37. Тепловая обработка, 17 Октябрь 2008, Найдено в Интернет: <http://cashidea.ru/?p=7>.

Адрес для переписки:

354067, Краснодарский край, г. Сочи, ул. 50 лет СССР, 21, кв.12, Е.С. Шмигирилову

(72) Автор(ы):

Шмигирилов Евгений Станиславович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Шмигирилов Евгений Станиславович (RU)

(54) СОУС ТОМАТНЫЙ "АХУН"

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в качестве приправы для мясных, рыбных и овощных блюд в меню предприятий общественного питания. Соус изготовлен из состава, содержащего 30%-ную томат-пасту, соль, красный острый перец, чеснок, грецкие орехи, черный перец, хмели-сунели, сушеную кинзу, растительное рафинированное масло, воду или мясной бульон. При этом томат-пасту

выжаривают на растительном масле в половину массы до темно-гранатового цвета с добавлением хмели-сунели, кинзы, черного перца, соли, красного перца. После чего в приготовленную смесь добавляют дробленый грецкий орех, толченый чеснок, кипяченую воду или мясной бульон и перемешивают. Изобретение позволяет получить высококачественный соус на основе томатов, оригинальный по вкусу, без консервантов, с длительным сроком хранения. 1 табл.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006.01)**A23L 1/39** (2006.01)**(12) ABSTRACT OF INVENTION**(21)(22) Application: **2009123471/13, 19.06.2009**(24) Effective date for property rights:
19.06.2009

Priority:

(22) Date of filing: **19.06.2009**(43) Application published: **27.12.2010 Bull. 36**(45) Date of publication: **10.08.2011 Bull. 22**

Mail address:

**354067, Krasnodarskij kraj, g. Sochi, ul. 50 let
SSSR, 21, kv.12, E.S. Shmigirilovu**

(72) Inventor(s):

Shmigirilov Evgenij Stanislavovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Shmigirilov Evgenij Stanislavovich (RU)**(54) "AKHUN" TOMATO SAUCE**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to food industry and may be used as a seasoning for meat, fish and vegetable courses on the public catering enterprises menu. The sauce is produced of a compound containing 30% tomato paste, salt, red hot pepper, garlic, walnut, black pepper, khmeli-suneli, dried cilantro, refined vegetable oil, water or meat broth. Tomato paste is fried out in vegetable oil till

twofold reduction of weight and acquisition of a dark pomegranate colour with addition of khmeli-suneli, cilantro, black pepper, salt, red pepper. Then one adds ground walnuts, crushed garlic, boiled water or meat both to the produced mixture and stirs it.

EFFECT: invention allows to produce a high quality tomato based sauce, with an original taste, without preserving agents, with long storage life.

1 tbl

Предлагаемое изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в качестве приправы для мясных, рыбных и овощных блюд в меню предприятий общественного питания.

Известен томатный соус-кетчуп с ярко выраженным кисло-сладким вкусом, основной которого являются томаты (или томат-паста) (1, 2).

Недостатком этого соуса является наличие в его составе репчатого лука, муки пшеничной или крахмала и маргарина, что делает его консистенцию похожей на острый кисель.

Задачей изобретения является приготовление оригинального по вкусу, высококачественного соуса на основе томат-пасты 30% с длительным сроком хранения без консервантов.

Поставленная задача решается за счет особой технологии приготовления и использования ингредиентов, не входящих в подобные соусы.

Главным отличием технологии приготовления соуса томатного «Ахун» является то, что томат-пасту 30%, являющуюся основой, не варят, а предварительно выжаривают, что придает продукту особый вкус и запах.

В качестве ингредиентов используют травы и грецкие орехи местного региона (Кавказа) и вместо одного красного перца используют и черный перец.

Для приготовления соуса томатного «Ахун» предлагают следующую технологию.

Орех грецкий сушат в духовке до слабо коричневого цвета, дробят на небольшие кусочки (но не в муку). Томат-пасту 30% выжаривают на сковороде, смазанной растительным маслом, в половину массы (до темно-гранатового цвета), при непрерывном помешивании.

В процессе выжаривания в сковороду добавляют приправу хмели-сунели, кинзу, перец черный, соль, перец красный.

После приготовления смесь выкладывают в емкость, куда добавляют грецкий орех, толченый чеснок, кипяченую воду (или бульон) и вымешивают до консистенции густых сливок.

Технологическая карточка соуса томатного «Ахун»

№ п/п	Наименование сырья	На расчетное количество порций (сырье по весу нетто)		
		На 1 кг в кг	На 10 кг в кг	На 100 кг в кг
1	ТОМАТ-ПАСТА 30%	0,55	5,5	55,0
2	ОРЕХ ГРЕЦКИЙ	0,08	0,8	8,0
3	ХМЕЛИ-СУНЕЛИ	0,05	0,5	5,0
4	ЧЕСНОК	0,03	0,3	3,0
5	ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ	0,01	0,1	1,0
6	СОЛЬ	0,015	0,15	1,5
7	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,01	0,1	10,0
8	КИНЗА (СУШЕНАЯ)	0,025	0,25	2,5
9	ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ (ОСТРЫЙ)	0,005	0,05	0,5
10	или ВОДА	0,5	5,0	50,0
11	или БУЛЬОН МЯСНОЙ	0,5	5,0	50,0

В результате использования предложенной технологии приготовления получают соус цвета спелого граната, консистенцией густых сливок с изысканным пикантным вкусом и приятным оригинальным запахом, с длительным сроком хранения без консервантов.

Соус томатный «Ахун», приготовленный в Сочи на местном сырье, может быть использован в питании гостей зимней Олимпиады в г.Сочи как изюминка от города

Сочи.

Источники информации

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1981. - 720 с. (Министерство торговли СССР), с.394, №848

"Соус томатный".

2. 1000 блюд ресторанной кухни. Соус томатный. - М.Ф.Фатов, В.В.Холодков, под ред. Проф. Новикова. - М.: Экономика, 1985, с.196.

Формула изобретения

Соус томатный, характеризующийся тем, что изготовлен из состава, содержащего 30%-ную томат-пасту, соль, красный острый перец, чеснок, грецкие орехи, черный перец, хмели-сунели, сушеную кинзу, растительное рафинированное масло, воду или мясной бульон, при этом томат-пасту выжаривают на растительном масле в половину массы до темно-гранатового цвета с добавлением хмели-сунели, кинзы, черного перца, соли, красного перца, после чего в приготовленную смесь добавляют дробленый грецкий орех, толченый чеснок, кипяченую воду или мясной бульон и перемешивают.