



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

**(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: **2007142224/13**, **15.11.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**15.11.2007**

(45) Опубликовано: **10.02.2009** Бюл. № 4

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб: Профессия, 2003, с.36-37. МАНКЕВИЧ О.И. Блюда из птицы. - Мн. БелЭн, 1994, с.117-137. СТРОКОВА Л.В. Закуски и салаты. - М.: РИПОЛ-КЛАССИК, 2000, с.424. RU 2164761 C1, 04.10.2001.

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к производству закусочных консервов. Способ предусматривает варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, огурцов, резку и замораживание салата, резку мяса фазана и мяса крабов. Смешивают перечисленные компоненты

без доступа кислорода с поваренной солью и бензоатом кальция. Фасуют полученную смесь и майонез в тару, герметизируют и стерилизуют. Изобретение обеспечивает производство консервов повышенной усвояемости по сравнению с известным кулинарным блюдом.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** (11) **2 345 596** (13) **C1**

(51) Int. Cl.

**A23L 1/315** (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: **2007142224/13, 15.11.2007**

(24) Effective date for property rights: **15.11.2007**

(45) Date of publication: **10.02.2009 Bull. 4**

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) **METHOD FOR MANUFACTURING OF CANNED "STOLICHNY SALAD"**

(57) Abstract:

FIELD: food production process.

SUBSTANCE: method involves boiling, shelling and cutting chicken eggs, cutting and blanching potatoes and cucumbers, cutting and freezing lettuce, cutting pheasant meat and crabmeat. The

listed ingredients are mixed with salt and calcium benzoate without oxygen access. The obtained mixture and mayonnaise are packed in containers, sealed and sterilised.

EFFECT: improved digestibility as compared to similar dish.

RU 2 345 596 C1

RU 2 345 596 C1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Известен способ производства кулинарного блюда "Салат столичный", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, варку и резку мяса фазана и картофеля, резку огурцов, смешивание мяса фазана, картофеля, огурцов и майонеза, укладку горкой, украшение консервированным мясом крабов, куриными яйцами и салатом и заливку майонезом с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.36-37).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Салат столичный" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и огурцов, резку и замораживание салата, резку мяса фазана и мяса крабов, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью и бензоатом кальция, фасовку полученной смеси и майонеза при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	мясо фазана	389,47
	мясо крабов	26,32
	куриные яйца	86,84
	картофель	134,74-142,11
	огурцы	114,74
	салат	57,89
	поваренная соль	12
	бензоат кальция	0,47
	майонез	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают. Подготовленные картофель и огурцы нарезают и бланшируют. Подготовленный салат нарезают и подвергают замораживанию, желательнo быстрому. Подготовленные мясо фазана и мясо крабов нарезают. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью и бензоатом кальция. Полученную смесь и майонез фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме майонеза, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Приведенный в виде интервала расход картофеля охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья и принимается минимальным во втором календарном полугодии, а максимальным 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 8 месяцев.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см<sup>3</sup> продукта. Она составила для опытного продукта 2,1·10<sup>5</sup> и для контрольного продукта 1,7·10<sup>5</sup> соответственно.

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

#### Формула изобретения

Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и

огурцов, резку и замораживание салата, резку мяса фазана и мяса крабов, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью и бензоатом кальция, фасовку, герметизацию и стерилизацию полученной смеси и майонеза, при этом расход компонентов составляет, мас.ч.:

5	мясо фазана	389,47
	мясо крабов	26,32
	куриные яйца	86,84
	картофель	134,74-142,11
	огурцы	114,74
	салат	57,89
10	поваренная соль	12
	бензоат кальция	0,47
	майонез	до выхода целевого продукта 1000

15

20

25

30

35

40

45

50