РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(19) **RU** (11) **2 516 513**(13) **C1**

(51) МПК
A23L 1/212 (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: **2013126353/14, 10.06.2013**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.06.2013

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: **10.06.2013**

(45) Опубликовано: **20.05.2014** Бюл. № **14**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2345597 C1, 10.02.2009. RU 2356379 C1, 27.05. 2009. RU 2313968 C1, 10.01. 2008 . ВАСИЛЬЕВА А.Г. и др. Разработка технологии колбас функционального назначения с добавками из семян тыквы, Краснодар. ИнЭП., 2008, с. 38-45. МАНКЕВИЧ О.И. Блюда из птицы. БелЭн. 1994. с. 17-137**

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 ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ включает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов, мяса тетерева и мяса крабов, заливку питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы. Смешивают перечисленные компоненты с солью, фасуют полученную смесь и майонез, герметизируют и стерилизуют. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

RU 2516513 C1

RU 2516513 C1

RUSSIAN FEDERATION

FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 516 513**(13) **C1**

(51) Int. Cl.
A23L 1/212 (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: **2013126353/14, 10.06.2013**

(24) Effective date for property rights:
10.06.2013

Priority:
(22) Date of filing: **10.06.2013**

(45) Date of publication: **20.05.2014** Bull. № **14**

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)

RU 2516513 C1

(54) METHOD FOR MANUFACTURE OF PRESERVES "STOLICHNY SALAD"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method involves recipe components preparation, chicken eggs boiling, shelling and cutting, potatoes cutting and blanching, lettuce cutting and freezing, brined cucumbers, black grouse meat and crab meat cutting, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with drinking water and maintenance for swelling. The listed components are mixed with salt; the produced mixture and mayonnaise are packaged, sealed and sterilised.

EFFECT: method allows to reduce the manufactured target product adhesion to container walls.

RU 2516513 C1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ получения консервов "Салат столичный", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов, мяса тетерева и мяса крабов, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и бензоатом кальция, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2353206 C1, 2009).

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 получения консервов "Салат столичный", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов, мяса тетерева и мяса крабов, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

мясо тетерева	389,5
мясо крабов	26,3
куриные яйца	86,8
картофель	134,7-142,1
соленые огурцы	114,7
салат	57,9
шрот семян тыквы	15
майонез	160
соль	10,7
вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

Подготовленный картофель нарезают и бланшируют.

Подготовленный салат нарезают и замораживают.

Подготовленные соленые огурцы, мясо тетерева и мясо крабов нарезают.

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.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с солью.

Полученную смесь и майонез расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенный в виде интервала расход картофеля 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. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.

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

Формула изобретения

Способ получения консервов "Салат столичный", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов, мяса тетерева и мяса крабов, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

мясо тетерева	389,5
мясо крабов.	26,3
куриные яйца	86,8
картофель	134,7-142,1
соленые огурцы	114,7
салат	57,9
шрот семян тыквы	15
майонез	160
соль	10,7
вода	до выхода целевого продукта 1000