



**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: **2008100187/13, 14.01.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
14.01.2008

(45) Опубликовано: **20.06.2009** Бюл. № 17

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.237. RU 2186502 C2, 10.08.2002. RU 2113807 C1, 27.06.1998. RU 2219804 C1, 27.12.2003. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение "Расчеты расхода сырья, (см. прод.)

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 ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С ЯБЛОКАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Производят подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование яблок, резку и замораживание зелени, резку кальмаров, замораживание свежего зерна зеленого горошка. Смешивают перечисленные компоненты без

доступа кислорода с поваренной солью, аскорбатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом. Осуществляют фасовку полученной смеси и сметаны, герметизацию и стерилизацию. Осуществление изобретения позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

(56) (продолжение):

выхода полуфабрикатов и готовых изделий", с.685-804. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. - М.: АГРОПРОМИЗДАТ, 1992, с.84, 85, 144, 145. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Консервы овощные. - М., 1990, т.1, с.260, 261, 266, 267.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(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: **2008100187/13, 14.01.2008**(24) Effective date for property rights:
14.01.2008(45) Date of publication: **20.06.2009 Bull. 17**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 OF PRODUCTION OF PRESERVED FOOD "APPLES AND CALAMARI SALAD"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of manufacturing canned snacks. Recipe components are prepared, hen's eggs are boiled, peeled and cut, apples are cut and blanched, herbs are cut and frozen, calamaries are cut, fresh green peas are frozen. The above-mentioned ingredients are mixed

with culinary salt, calcium ascorbate, hot black pepper and laurel leaves under oxygen-free conditions. The resultant mixture and sour cream are packaged, vacuum-sealed and sterilised.

EFFECT: invention provides for producing new canned food with high digestibility as compared to similar cookery dish.

Изобретение относится к технологии производства закусовых консервов.

Известен способ получения кулинарного блюда "Салат из кальмаров с яблоками", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, варку и резку кальмаров, резку яблок, смешивание перечисленных компонентов с консервированным зеленым горошком, заправку сметаной и посыпание измельченной зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.237).

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

Этот результат достигается тем, что способ получения консервов "Салат из кальмаров с яблоками" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование яблок, резку и замораживание зелени, резку кальмаров, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, аскорбатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	кальмары	307,5
	куриные яйца	110
25	яблоки	237,3
	зеленый горошек	218
	зелень	37,5
	поваренная соль	9,6
	аскорбат кальция	0,63
	перец черный горький	0,1
30	лавровый лист	0,1
	сметана	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 яблоки нарезают и бланшируют. Подготовленную зелень нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому. Подготовленных кальмаров нарезают. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью, аскорбатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом. Полученную смесь и сметану фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме сметаны, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья.

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 6 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 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 1,8·10⁵ и для контрольного продукта 1,5·10⁵ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ получения консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование яблок, резку и замораживание зелени, резку кальмаров, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, аскорбатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

кальмары	307,5
куриные яйца	110
яблоки	237,3
зеленый горошек	218
зелень	37,5
поваренная соль	9,6
аскорбат кальция	0,63
перец черный горький	0,1
лавровый лист	0,1
сметана	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.