



**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: **2008100209/13, 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: **RU 2299602 C1, 27.05.2007. ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.38. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Консервы овощные. - М., 1990, т.1, с.260, 261, 266, 267. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для (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 "ЯЗЫК С КРАСНЫМ ОСНОВНЫМ СОУСОМ"

(57) Реферат:

Консервы готовят путем резки, пассерования в топленом масле и протирки моркови, корня петрушки и репчатого лука. Проводят операции резки и замораживания стручковой фасоли и зелени, пассерования в топленом масле пшеничной муки и смешивания их без доступа кислорода с томатной пастой, сахаром,

поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом. Затем режут язык, фасуют его, полученную смесь и костный бульон. После чего осуществляют герметизацию и стерилизацию. Это позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

(56) (продолжение):

предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

A23L 3/00 (2006.01)**A23L 1/312** (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: **2008100209/13, 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) PRODUCTION METHOD FOR TINNED FOOD "TONGUE IN RED MAIN SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: preserved food is cooked by carrots, parsley roots and raw onions cutting, browning in melted butter and straining. Green beans and herbs are cut and frozen; wheat flour is browned in melted butter. Listed ingredients are mixed with tomato

paste, sugar, table salt, hot black pepper and laurel leaves under oxygen-free conditions. Tongue is cut; tongue, obtained mixture and bone broth are packed. After that sealing and sterilisation are carried out.

EFFECT: this allows manufacturing of new canned food having higher digestibility as compared to similar culinary dish.

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ получения кулинарного блюда "Язык отварной с красным основным соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку моркови, корня петрушки и репчатого лука, заливку языка питьевой водой, добавление моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку до готовности, добавление за 15-20 минут до окончания варки поваренной соли и перца черного горького, добавление за 5 минут до окончания варки лаврового листа, отделение языка, его резку, гарнирование отварной стручковой фасолью, поливку соусом красным основным и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.245).

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

Этот результат достигается тем, что способ получения консервов "Язык с красным основным соусом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом, резку языка, фасовку языка, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

язык	224-234
топленое масло	24
морковь	30,42-31,2
корень петрушки	14,94-15,18
репчатый лук	21,06-21,33
стручковая фасоль	316,8
зелень	10
пшеничная мука	10
томатная паста 30%-ная	20
сахар	5
соль	12
перец черный горький	0,2
лавровый лист	0,08
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные морковь, корень петрушки и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом масле и протирают. Подготовленные стручковую фасоль и зелень нарезают и подвергают замораживанию, стручковую фасоль желательно медленному, а зелень желательно быстрому. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом.

Подготовленный язык нарезают.

Язык, 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. Минимальный расход языка соответствует использованию языка свиного, а максимальный соответствует использованию языка бараньего. Расход прочих видов языка занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 200 кг на 1 т целевого продукта. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. 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 2 года.

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 12·10⁴ и для контрольного продукта 7,3·10⁴ 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, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом, резку языка, фасовку языка, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

язык	224-234
топленое масло	24
морковь	30,42-31,2
корень петрушки	14,94-15,18
репчатый лук	21,06-21,33
стручковая фасоль	316,8
зелень	10
пшеничная мука	10
томатная паста 30%-ная	20
сахар	5
соль	12
перец черный горький	0,2
лавровый лист	0,08
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.