



**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: **2007144320/13, 30.11.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
30.11.2007

(45) Опубликовано: **27.05.2009** Бюл. № 15

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.60-61. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение "расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий", с.685-804. (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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "ПТИЦА ЖАРЕНАЯ С ГАРНИРОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Способ предусматривает резку и бланширование свежих огурцов и томатов, резку и замораживание салата, резку маринованных огурцов. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода

с соусом "Южный", поваренной солью и глюконатом кальция. Мясо птицы режут и обжаривают в маргарине, после чего фасуют с полученной смесью и майонезом, герметизируют и стерилизуют. Изобретение позволяет получить консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

(56) (продолжение):

Консервы специального назначения в алюминиевых тубах. Технические условия. Технологическая инструкция. ТУ 10.04.18.18-90, ТИ 10.04.18.15-90. - М., ВНПО ППСИПТ, 1990.



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: **2007144320/13, 30.11.2007**

(24) Effective date for property rights:
30.11.2007

(45) Date of publication: **27.05.2009 Bull. 15**

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 CANNED FOOD "FRIED POULTRY WITH GARNISH"

(57) Abstract:

FIELD: food production process.

SUBSTANCE: proposed preserve preparation process is as follows: fresh cucumbers and tomatoes are sliced and blanched, lettuce is chopped and frozen, pickled cucumbers are sliced. The specified ingredients are mixed without oxygen access with

"Yuzhny" sauce, table salt and calcium gluconate. Poultry meat is cut, fried in margarine and packed with obtained mixture and mayonnaise, sealed and sterilised.

EFFECT: improved digestibility as compared to similar pre-cooked foods.

RU 2 3 5 6 2 7 7 C 1

RU 2 3 5 6 2 7 7 C 1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ выработки кулинарного блюда "Птица жареная с гарниром", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, посыпание поваренной солью, жарку в маргарине, охлаждение и рубку птицы, ее гарнирование огурцами, томатами и салатом и поливку соусом майонез с корнионами с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.60-61).

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

Этот результат достигается тем, что способ выработки консервов "Птица жареная с гарниром" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование свежих огурцов и томатов, резку и замораживание салата, резку маринованных огурцов, смешивание перечисленных компонентов без доступа, кислорода с соусом "Южный", поваренной солью и глюконатом кальция, резку и обжарку в маргарине мяса птицы, фасовку мяса птицы, полученной смеси и майонеза при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

| | |
|---------------------|-----------------------------------|
| птица | 1863,01-2918,45 |
| маргарин | 25 |
| свежие огурцы | 180 |
| томаты | 193,03 |
| салат | 94,28 |
| маринованные огурцы | 38,93 |
| соус "Южный" | 5,71 |
| поваренная соль | 12 |
| глюконат кальция | 1,43 |
| майонез | до выхода целевого продукта 1000, |

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные свежие огурцы и томаты нарезают и бланшируют. Подготовленный салат нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому.

Подготовленные маринованные огурцы нарезают. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с соусом "Южный", поваренной солью и глюконатом кальция.

Подготовленное мясо птицы нарезают и обжаривают в маргарине.

Мясо птицы, 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. Минимальный расход птицы соответствует использованию индейки I категории, а максимальный соответствует использованию курицы. Расход прочих видов птицы занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 680 кг мяса птицы на 1 т целевого продукта.

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, определен 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 rugiformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта $2,7 \cdot 10^5$ и для контрольного продукта $2,2 \cdot 10^5$ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ выработки консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование свежих огурцов и томатов, резку и замораживание салата, резку маринованных огурцов, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с соусом "Южный", поваренной солью и глюконатом кальция, резку и обжарку в маргарине мяса птицы, фасовку мяса птицы, полученной смеси и майонеза при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

| | |
|---------------------|-----------------------------------|
| птица | 1863,01-2918,45 |
| маргарин | 25 |
| свежие огурцы | 180 |
| томаты | 193,03 |
| салат | 94,28 |
| маринованные огурцы | 38,93 |
| соус "Южный" | 5,71 |
| поваренная соль | 12 |
| глюконат кальция | 1,43 |
| майонез | до выхода целевого продукта 1000, |

герметизацию и стерилизацию.