



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

## (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: 2015107941/13, 10.03.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
10.03.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 10.03.2015

(45) Опубликовано: 27.05.2016 Бюл. № 15

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2300238 C1, 10.06.2007. RU 2322092 C2, 20.04.2008. RU 2219804 C1, 27.12.2003. SU 1113079 A1, 15.09.1984. KZ 19363 A, 15.05.2008.

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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ С КАПУСТОЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов. Осуществляют куттеровое говядину и говяжьего жира-сырца и их смешивание с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша. Формуют его, смачивают в лезоне, панируют в пшеничных, сухарях и обжаривают

в топленом жире с получением шницелей. Шинкуют и замораживают свежую декоративной капусту и ее смешивают с оставшейся частью соли с получением гарнира. Расфасовывают шницели, гарнир и топленый жир, герметизируют и стерилизуют. Способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(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: **2015107941/13, 10.03.2015**

(24) Effective date for property rights:  
**10.03.2015**

Priority:

(22) Date of filing: **10.03.2015**

(45) Date of publication: **27.05.2016** Bull. № 15

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)**

(54) **METHOD FOR MANUFACTURING PRESERVED "MINCED NATURAL SCHNITZEL WITH CABBAGES"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to method of manufacturing canned second course dinner dishes. Method comprises preparation of recipe ingredients. One performs chopping beef and raw beef fat and mixing with part of salt and black hot pepper to produce mince. Its moulding, steeping in liaison, mealing in wheat crumbs and fried in melted fat to produce

schnitzels. Fresh ornamental cabbages are chopped and frozen and mixed with remaining salt to produce garnish. Packed schnitzel, garnish and tallow are packaged, sealed and sterilised.

EFFECT: method allows to get new canned food using nonconventional vegetable raw materials.

1 cl

**RU 2 585 268 C 1**

**RU 2 585 268 C 1**

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ приготовления консервов "Шницель натуральный рубленый с капустой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, куттерование 5 говядины и говяжьего жира-сырца и их смешивание с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, смачивание в льезоне, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением шницелей, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты и ее смешивание с оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку шницелей, гарнира и топленого жира, герметизацию 10 и стерилизацию (RU 2300238 C1, 2007).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов с использованием нетрадиционного растительного сырья.

Этот результат достигается тем, что в способе приготовления консервов "Шницель 15 натуральный рубленый с капустой", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, куттерование говядины и говяжьего жира-сырца и их смешивание с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, смачивание в льезоне, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением шницелей, шинковку и замораживание свежей капусты и ее смешивание с оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку шницелей, гарнира и топленого 20 жира, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	говядина	281,7-289,9
	говяжий жир-сырец	72
	куриные яйца	32
25	декоративная капуста	750
	пшеничные сухари	80
	соль	12
	перец черный горький	0,24
	топленый жир	до выхода целевого продукта 1000

30 Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные говядину и говяжий жир-сырец нарезают и куттеруют, а затем в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 40% рецептурного количества соли и молотым перцем черным горьким с получением фарша.

35 Подготовленные куриные яйца разбивают и перемешивают с получением льезона.

Фарш формуют, смачивают в льезоне, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением шницелей.

40 Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают, а затем в рецептурном соотношении смешивают с оставшейся частью соли с получением гарнира.

Шницели, гарнир и топленый жир расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

45 Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Минимальный расход говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный - соответствует использованию мяса II категории.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы с

использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.

#### Формула изобретения

5 Способ приготовления консервов "Шницель натуральный рубленый с капустой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, куттерование говядины и говяжьего жира-сырца и их смешивание с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, смачивание в льезоне, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном жире с получением шницелей, шинковку и  
 10 замораживание свежей капусты и ее смешивание с оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку шницелей, гарнира и топленного жира, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

15	говядина	281,7-289,9
	говяжий жир-сырец	72
	куриные яйца	32
	декоративная капуста	750
	пшеничные сухари	80
	соль	12
	перец черный горький	0,24
20	топленный жир	до выхода целевого продукта 1000

25

30

35

40

45