



**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: **2008103538/13, 05.02.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**05.02.2008**

(45) Опубликовано: **27.06.2009** Бюл. № 18

(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.291. 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», (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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "БИТОЧКИ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Консервы готовят путем замачивания в молоке и куттерования пшеничного хлеба, резки и куттерования мяса, смешивания перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формования, панирования в пшеничных сухарях и обжарки в топленом

масле с получением биточков, резки и замораживания сахарной фасоли и зелени, пассерования в топленом масле пшеничной муки, смешивания без доступа кислорода сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, томатной пасты и поваренной соли, фасовки биточков, полученной смеси и сметаны, герметизации и стерилизации. Использование изобретения позволит получить консервы, обладающие повышенной усвояемостью.

(56) (продолжение):

**с.685-804. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. - М.: Агропромиздат, 1992, с.85.**



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: **2008103538/13, 05.02.2008**

(24) Effective date for property rights:  
**05.02.2008**

(45) Date of publication: **27.06.2009 Bull. 18**

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) PREPARATION METHOD OF PRESERVES "COLLOPS WITH SOUR CREAM SAUCE AND TOMATO"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to manufacturing technology of meat-and-vegetable canned food. The canned food is cooked by white bread soaking in milk and chopping, meat cutting and chopping, mixing the listed components with salt and hot black pepper to obtain cutlet mass, its forming, coating in white breadcrumbs and frying in melted butter to obtain

collops, sugar beans and herbs cutting and freezing, wheat flour browning in melted butter, mixing of sugar beans, herbs, wheat flour, tomato paste and salt under oxygen-free conditions, packing of collops, obtained mixture and sour cream, sealing and sterilisation.

EFFECT: obtaining new canned food with improved digestibility as compared to a similar dish.

RU 2 3 5 9 5 2 5 C 1

RU 2 3 5 9 5 2 5 C 1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ приготовления кулинарного блюда "Биточки с соусом сметанным с томатом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, резку и измельчение на мясорубке мяса, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в сухарях, обжарку в топленом жире и доведение до готовности в жарочном шкафу с получением биточков, их гарнирование отварной сахарной фасолью, поливку соусом сметанным с томатом и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.291).

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

Этот результат достигается тем, что способ приготовления консервов "Биточки с соусом сметанным с томатом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерованье пшеничного хлеба, резку и куттерованье мяса, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом масле с получением биточков, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, томатной пасты и поваренной соли, фасовку биточков, полученной смеси и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

мясо	287,6-375,92
топленое масло	27,42
сахарная фасоль	532,26
зелень	16,13
пшеничный хлеб	58,06
пшеничные сухари	32,26
пшеничная мука	8,06
молоко	77,41
томатная паста 30%-ная	8,06
соль	12
перец черный горький	0,2
сметана	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб, желатильно черствый, замачивают в молоке и куттеруют. Подготовленное мясо нарезают и куттеруют. Перечисленные компоненты смешивают с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Котлетную массу формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом масле с получением биточков.

Подготовленные сахарную фасоль и зелень нарезают и подвергают замораживанию, сахарную фасоль желатильно медленному, а зелень желатильно быстрому. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле.

Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой и

поваренной солью.

Биточки, 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. Минимальный расход мяса соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию баранины II категории. Расход прочих видов мяса занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 238,71 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.

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 1 год.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena rufiformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см<sup>3</sup> продукта. Она составила для опытного продукта 12,8·10<sup>4</sup> и для контрольного 7,3·10<sup>4</sup> соответственно.

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

#### Формула изобретения

Способ приготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, резку и куттерование мяса, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом масле с получением биточков, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, томатной пасты и поваренной соли, фасовку биточков, полученной смеси и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

мясо	287,6-375,92
топленое масло	27,42
сахарная фасоль	532,26
зелень	16,13
пшеничный хлеб	58,06
пшеничные сухари	32,26
пшеничная мука	8,06
молоко	77,41
томатная паста 30%-ная	8,06
соль	12
перец черный горький	0,2
сметана	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.