



**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: 2013135166/02, 29.07.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
29.07.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 29.07.2013

(45) Опубликовано: 27.07.2014 Бюл. № 21

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2186502 C2, 10.08.2002. RU 2264715 C1, 27.11.2005. RU 2332117 C1, 27.08.2008. WO 1999026489 A1, 03.06.1999. УСОВ В.В. Рыба на вашем столе. - М.: Пищевая промышленность, 1979, с.199. МАГИДОВ В.Я. Блюда из нерыбных продуктов моря. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983, с.21-22. ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий народов России. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.46

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,
Квасенкову О.И.

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU),
Касьянов Геннадий Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ ЗИМНИЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов, а именно консервированного салата из кальмаров. Способ включает варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, лагенарии и овощного перца, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку соленых огурцов и филе кальмара, заливку

питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов с уксусной кислотой, сахаром, солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



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: **2013135166/02, 29.07.2013**(24) Effective date for property rights:
29.07.2013

Priority:

(22) Date of filing: **29.07.2013**(45) Date of publication: **27.07.2014** Bull. № 21

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv. 247,
Kvasenkovu O.I.**

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),
Kas'janov Gennadij Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)(54) **METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "WINTER CALAMARY SALAD"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method involves chicken eggs boiling, shelling and cutting, potatoes, lagenaria and paprika cutting and blanching, carrots blanching and cutting, greens cutting and freezing, fresh green peas freezing, brined cucumbers and calamary fillet cutting, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with drinking

water and maintenance for swelling, the listed components mixing with acetic acid, sugar, salt and black hot pepper, the produced mixture and mayonnaise packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: method allows to reduce the manufactured target product adhesion to container walls.

RU 2 524 331 C1

RU 2 524 331 C1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ выработки консервов "Салат из кальмаров зимний", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, кабачков и овощного перца, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку соленых огурцов и филе кальмара, смешивание перечисленных компонентов с уксусной кислотой, сахаром, солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2331329 C1, 2008).

Недостатком этого способа является высокая адгезия к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе выработки консервов "Салат из кальмаров зимний", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и овощного перца, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку соленых огурцов и филе кальмара, смешивание перечисленных компонентов с уксусной кислотой, сахаром, солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе смеси дополнительно используют лагенарию, которую предварительно нарезают и бланшируют, и молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

25	филе кальмара	308,6
	куриные яйца	95,1
	картофель	158-166,7
	лагенария	34
	овощной перец	156,2
30	соленые огурцы	67,3
	морковь	72,2-74,1
	зеленый горошек	67,3
	зелень	11,6
	шрот семян тыквы	10
	майонез	80
35	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,2
	сахар	8,3
	соль	12
	перец черный горький	0,5
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

Подготовленные картофель, лагенарию и овощной перец нарезают и бланшируют.

Подготовленную морковь бланшируют и нарезают.

Подготовленную зелень нарезают и замораживают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

Подготовленные соленые огурцы и филе кальмара нарезают.

Подготовленный молотый шрот семян тыквы, полученный по известной технологии

(Васильева А.Г., Дворкина Г.А., Касьянов Г.И. Разработка технологии колбас функционального назначения с добавками из семян тыквы - Краснодар: ИнЭП, 2008, с.38-45), заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

5 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с уксусной кислотой, сахаром, солью и молотым перцем черным горьким.

Полученную смесь и майонез расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

10 Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

15 При использовании уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет ее расхода на эквивалентное содержание кислоты по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

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

20 Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №5, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

25 Формула изобретения

Способ производства консервированного салата из кальмаров, включающий варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и овощного перца, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку соленых огурцов и филе кальмара, смешивание 30 перечисленных компонентов с уксусной кислотой, сахаром, солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют лагенарию, которую предварительно нарезают и бланшируют, и молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты 35 используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	филе кальмара	308,6
	куриные яйца	95,1
	картофель	158-166,7
	лагенария	34
40	овощной перец	156,2
	соленые огурцы	67,3
	морковь	72,2-74,1
	зеленый горошек	67,3
	зелень	11,6
	шрот семян тыквы	10
45	майонез	80
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,2
	сахар	8,3
	соль	12
	перец черный горький	0,5

вода

до выхода целевого продукта 1000

5

10

15

20

25

30

35

40

45