



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-1 патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установившейся практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.

(21), (22) Заявка: **2005137658/13**, **05.12.2005**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
05.12.2005

(45) Опубликовано: **10.07.2007** Бюл. № **19**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Товароведение продовольственных товаров. Товары молочные, жировые, яичные, мясные, рыбные. ИНИХОВ Г.С. и др. - М.: Госторгиздат, 1961, с.264-268. SU 1253562 A1, 30.08.1986. КОВАЛЕВ Н.И., ГРИШИН П.Д. Технология приготовления пищи. - М.: Госторгиздат, 1957, с.114-116. RU 2219804 C1, 27.12.2003. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и (см. прод.)**

Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247, О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "РУЛЕТ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ С КРАСНЫМ ОСНОВНЫМ СОУСОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Консервы готовят путем замачивания в молоке и куттерования пшеничного хлеба, куттерования говядины, смешивания перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, резки, пассерования в топленом жире и частичной протирки репчатого лука, варки, очистки и резки части куриных яиц, резки зелени петрушки, смешивания непротертой части репчатого лука, нарезанных куриных яиц и зелени петрушки с получением фарша, послойной укладки котлетной массы и фарша, скручивания, смазывания оставшейся частью куриных яиц,

панирования в пшеничных сухарях и обжарки с получением рулетов, шинковки и замораживания свежей белокочанной капусты, резки, пассерования в топленом жире и протирки моркови и корня петрушки, пассерования пшеничной муки, смешивания моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, пшеничной муки, костного бульона, томатной пасты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа с получением соуса, фасовки рулетов, капусты и соуса при заданном соотношении компонентов, герметизации и стерилизации. Изобретение позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью.

(56) (продолжение):

кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», 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

(51) Int. Cl.

A23L 3/00 (2006.01)**A23L 1/314** (2006.01)**(12) ABSTRACT OF INVENTION**

Based on Article 13, par. 3 of the Patent law of the Russian Federation of September 23, 1992, #3517-I the patent owner undertakes to transfer the exclusive right to the invention (assign the patent), on generally practiced conditions, to the first person - citizen of the Russian Federation or a Russian legal person who expresses such a wish and conveys it to the patent owner and the Federal executive body for Intellectual Property.

(21), (22) Application: **2005137658/13, 05.12.2005**(24) Effective date for property rights: **05.12.2005**(45) Date of publication: **10.07.2007 Bull. 19**

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Gen. Belova, 55-247, O.I.
Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**(54) METHOD FOR PRODUCTION OF CANNED GOODS FROM MEAT AND VEGETABLES**

(57) Abstract:

FIELD: food processing industry, in particular canned goods from meat and vegetables.

SUBSTANCE: claimed method includes wheat bread soaking in milk and chopping; beef chopping; blending of abovementioned components with table salt and black pepper to produce mince; onion cutting, roasting in melt fat and partially pulping; part of hen egg cooking, shelling, and cutting; parsley green cutting; blending of unpulped part of onion, cut eggs and parsley green to produce mince; fresh white cabbage shredding and freezing; carrot and parsley root

cutting, roasting in melt fat, and pulping; wheat flour sautéing. Cutlet mass and mince are layered, rolled, while greasing with rest part of eggs, breaded in wheat crumbs and roasted to produce rolls. Carrot, parsley root, pulped onion, wheat flour, bone broth, tomato paste, sugar, table salt, black pepper, and bay leaf are blended to produce souse. Rolls, cabbage and souse are pre-packed in specific component ratio, sealed and sterilized.

EFFECT: canned goods of increased digestion value.

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда «Рулет с луком и яйцом с красным основным соусом», предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, измельчение на мясорубке говядины, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, резку и пассерование в маргарине репчатого лука, варку, очистку и измельчение куриных яиц, измельчение зелени петрушки, смешивание перечисленных компонентов с получением фарша, раскладку котлетной массы ровным слоем с толщиной 1,5-2 см, укладку на нее фарша, соединение краев котлетной массы, скручивание, укладку на противень, смазывание куриными яйцами, посыпание сухарями, обрызгивание топленным жиром, запекание в течение 30-40 минут и резку на порционные куски с получением основного компонента, шинковку и варку в подсоленной воде свежей белокочанной капусты и добавление к ней сливочного масла с получением гарнира, резку и пассерование в топленном жире моркови, корня петрушки и репчатого лука, добавление к ним томатного пюре и пассерование в течение 10-15 минут, пассерование пшеничной муки, ее охлаждение до 70-80°C, смешивание с костным бульоном, добавление овощной пассеровки с томатом, варку при слабом кипении в течение 45-60 минут, добавление сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, протирку и доведение до кипения с получением соуса и формирование готового блюда из основного компонента, гарнира и соуса (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.242, 294-295).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов «Рулет с луком и яйцом с красным основным соусом» предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, резку, пассерование в топленном жире и частичную протирку репчатого лука, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку зелени петрушки, смешивание непротертой части репчатого лука, нарезанных куриных яиц и зелени петрушки с получением фарша, послойную укладку котлетной массы и фарша, скручивание, смачивание в оставшейся части куриных яиц, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленном жире с получением рулетов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови и корня петрушки, пассерование пшеничной муки, смешивание моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, пшеничной муки, костного бульона, томатной пасты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа с получением соуса, фасовку рулетов, капусты и соуса при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	говядина	356,81-367,15
	пшеничный хлеб	50
	молоко	76,67
	репчатый лук	198-200,54
45	капуста	408,33
	зелень петрушки	16,67
	морковь	16,67-17,09
	корень петрушки	4,5-4,57
	куриные яйца	60
	пшеничные сухари	13,33
50	пшеничная мука	8,33
	томатная паста 30%-ная	11,11
	топленный жир	30
	сахар	4,17
	соль	12
	перец черный горький	0,25

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

5

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в молоке и куттеруют. Подготовленную говядину куттеруют. Перечисленные компоненты смешивают с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы.

10

Подготовленный репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают приблизительно 4/99 части его рецептурного количества. Приблизительно 4/9 рецептурного количества куриных яиц варят, очищают и нарезают. Подготовленную зелень петрушки нарезают. Непротертую части репчатого лука, нарезанные куриные яйца и зелень петрушки смешивают с получением фарша.

15

Котлетную массу и фарш раскладывают послойно, скручивают, смачивают в оставшейся части куриных яиц, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением рулетов.

Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и подвергают замораживанию, желательно медленному.

20

Подготовленные морковь и корень петрушки нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают. Подготовленную пшеничную муку пассеруют. Перечисленные компоненты смешивают с протертой частью репчатого лука, костным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса.

25

Рулеты, капусту и соус фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

30

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. 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.

35

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. Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 1 год.

40

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 1,3·10⁵ и для контрольного продукта 1·10⁵ соответственно.

45

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

Формула изобретения

50

Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерованье пшеничного хлеба, куттерованье говядины, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, резку, пассерованье в топленом жире и частичную протирку репчатого лука, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку зелени петрушки, смешивание непотертой части репчатого лука, нарезанных куриных яиц и зелени петрушки с получением фарша, послойную укладку котлетной массы и фарша,

скручивание, смачивание в оставшейся части куриных яиц, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленном жире с получением рулетов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови и корня петрушки, пассерование пшеничной муки, смешивание моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, пшеничной муки, костного бульона, томатной пасты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа с получением соуса, фасовку рулетов, капусты и соуса при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	говядина	356,81-367,15	
	пшеничный хлеб	50	
10	молоко	76,67	
	репчатый лук	198-200,54	
	капуста	408,33	
	зелень петрушки	16,67	
	морковь	16,67-17,09	
	корень петрушки	4,5-4,57	
15	куриные яйца	60	
	пшеничные сухари	13,33	
	пшеничная мука	8,33	
	томатная паста 30%-ная	11,11	
	топленный жир	30	
	сахар	4,17	
20	соль	12	
	перец черный горький	0,25	
	лавровый лист	0,03	
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

25

30

35

40

45

50