



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: 2013114105/02, 29.03.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
29.03.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 29.03.2013

(45) Опубликовано: 27.04.2014 Бюл. № 12

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2349154 C1, 20.03.2009. RU 2349131 C1, 20.03.2009; . RU 2349159 C1, 20.03.1999; . RU 2127524 C1, 20.03.1999; . US 20090011109 A1, 08.01.2009. JP 04187062 A, 03.07.1992

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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "БИТОЧКИ ОСОБЫЕ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины и свинины, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание

в топленом масле с получением биточков, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, заливку костным бульоном и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание стручковой фасоли, зелени и шрота семян тыквы со сметаной и оставшейся частью соли, фасовку биточков и полученной смеси, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

RU 2 514 265 C 1

RU 2 514 265 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 514 265**⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.
A23L 1/317 (2006.01)
A23L 3/00 (2006.01)

(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: **2013114105/02, 29.03.2013**

(24) Effective date for property rights:
29.03.2013

Priority:

(22) Date of filing: **29.03.2013**

(45) Date of publication: **27.04.2014** Bull. № 12

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 PRODUCTION OF PRESERVES "SPECIAL ROUND RISSOLES WITH SOUR CREAM SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, wheat bread soaking in milk and chopping, beef and pork chopping, the listed components mixing with part of salt and black hot pepper to produce mince, the mince moulding, mealing in wheat crumbs and frying in melted butter to produce round rissoles, green beans and greens cutting and freezing, ground pumpkin

seeds extraction cake pouring with bone broth and maintenance for swelling, green beans, greens and pumpkin seeds extraction cake mixing with sour cream and the remaining salt, the round rissoles and the produced mixture packing, sealing and sterilisation.

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

R U 2 5 1 4 2 6 5 C 1

R U 2 5 1 4 2 6 5 C 1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ выработки консервов "Биточки особые со сметанным соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины и свинины, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом масле с получением биточков, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание стручковой фасоли, зелени и пшеничной муки с оставшейся частью соли, фасовку биточков, полученной смеси и сметаны, герметизацию и стерилизацию (RU 2349154 C1, 2009).

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 "Биточки особые со сметанным соусом", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины и свинины, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом масле с получением биточков, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, смешивание стручковой фасоли и зелени с мукой, сметаной и оставшейся частью соли, фасовку биточков и полученной смеси, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	говядина	386,2-397,4
	свинина	128,3-161,3
30	топленое масло	33,3
	стручковая фасоль	354,8
	зелень	16,1
	пшеничный хлеб	74,2
	пшеничные сухари	48,4
	шрот семян тыквы	17,5
	молоко	96,8
35	сметана	83,3
	соль	12
	перец черный горький	0,2
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленный пшеничный хлеб, предпочтительно черствый, замачивают в молоке и куттеруют.

Подготовленные говядину и свинину куттеруют.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 40% рецептурного количества соли и молотым перцем черным горьким с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом масле с получением биточков.

Подготовленные стручковую фасоль и зелень нарезают и замораживают.

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 костным бульоном в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Стручковую фасоль, зелень и шрот семян тыквы в рецептурном соотношении смешивают со сметаной и оставшейся частью соли.

Биточки и полученную смесь расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

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. Минимальный расход свинины соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию свинины мясной.

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

Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №8, 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.

Формула изобретения

Способ выработки консервов "Биточки особые со сметанным соусом", включающий замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины и свинины, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом масле с получением биточков, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, смешивание стручковой фасоли и зелени с мукой, сметаной и оставшейся частью соли, фасовку биточков и полученной смеси, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

35	говядина	386,2-397,4
	свинина	128,3-161,3
	топленое масло	33,3
	стручковая фасоль	354,8
	зелень	16,1
40	пшеничный хлеб	74,2
	пшеничные сухари	48,4
	шрот семян тыквы	17,5
	молоко	96,8
	сметана	83,3
	соль	12
	перец черный горький	0,2
45	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000