



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: 2008109188/13, 13.03.2008

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
13.03.2008

(45) Опубликовано: 20.09.2009 Бюл. № 26

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2302144 C1, 10.07.2007. RU 2170037 C2, 10.07.2001. Министерство торговли СССР. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1968. Приложение «Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.1, консервы овощные. - М.: 1990, с.260, 261, 266-267.

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)

RU 2367256 C1

RU 2367256 C1

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С ГАРНИРОМ И СОУСОМ БЕЛЫМ С ОВОЩАМИ"

(57) Реферат:

Подготавливают рецептурные компоненты. Замачивают в молоке и куттеруют пшеничный хлеб. Куттеруют мякоть индейки и жир-сырец. Смешивают перечисленные компоненты с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Массу формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом масле с получением котлет. Режут, пассеруют в топленом масле и протирают морковь, белые коренья, репчатый лук и лук-порей. Режут и бланшируют брюкву.

Режут и замораживают сахарную фасоль и зелень. Пассеруют в топленом масле пшеничную муку. Смешивают без доступа кислорода морковь, белые коренья, репчатый лук, лук-порей, брюкву, сахарную фасоль, зелень, пшеничную муку, поваренную соль, лимонную кислоту, перец черный горький и лавровый лист. Фасуют котлеты, полученную смесь и костный бульон. Герметизируют и стерилизуют. Изобретение позволяет получить консервы, обладающие повышенной усвоемостью.



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: 2008109188/13, 13.03.2008

(24) Effective date for property rights:
13.03.2008

(45) Date of publication: 20.09.2009 Bull. 26

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) "TURKEY CHOPPED CUTLETS AND WHITE SAUCE WITH VEGETABLES" PRESERVES PREPARATION METHOD

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: recipe components are prepared. White bread is soaked in milk and chopped. Prepared turkey fillet and fat oil is chopped. The listed ingredients are mixed with salt and hot black pepper to obtain a cutlet mass. Then it is formed, coated with wheat white breadcrumbs and fried in melted butter to make cutlets. Carrots, white roots, raw onions and leek are cut, browned in melted butter and

strained. Rutabagas are cut and blanched. Sugar beans and herbs are cut and frozen. Wheat flour is sauteed in melted butter. Carrots, white roots, raw onions, leek, rutabagas, sugar beans, greens, wheat flour, salt, citric acid, hot black pepper and bay leaf are mixed under oxygen-free conditions. Cutlets, obtained mixture and bone broth are packed. Then sealed and sterilised.

EFFECT: invention allows manufacturing of canned food with increased digestibility.

R U 2 3 6 7 2 5 6 C 1

R U 2 3 6 7 2 5 6 C 1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ приготовления кулинарного блюда "Котлеты рубленые из индейки с гарниром и соусом белым с овощами", предусматривающий подготовку 5 рецептурных компонентов, замачивание в молоке и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, резку и измельчение на мясорубке мякоти индейки и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в сухарях, обжарку в маргарине и доведение до готовности в жарочном шкафу с получением 10 котлет, их гарнирование отварной сахарной фасолью, поливку соусом белым с овощами и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.315-316).

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

Этот результат достигается тем, что способ приготовления консервов "Котлеты рубленые из индейки с гарниром и соусом белым с овощами" предусматривает 20 подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мякоти индейки и жира-сырца, 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 котлет, резку, пассерование в топленом 25 масле и протирку моркови, белых кореньев, репчатого лука и лука-порея, резку и бланширование брюквы, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, белых кореньев, репчатого лука, лука-порея, брюквы, сахарной фасоли, 30 зелени, пшеничной муки, поваренной соли, лимонной кислоты, перца черного горького и лаврового листа, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

35	индейка	844,75-873,47
	жир-сырец	11,11
	топленое масло	44,1
	морковь	6,5-6,67
	белые коренья	11,33-11,51
	репчатый лук	5,53-5,6
	лук-порей	6,5-6,58
40	брюква	3,47
	сахарная фасоль	465,97
	зелень	17,36
	пшеничный хлеб	75
	пшеничные сухари	27,78
45	пшеничная мука	5,9
	молоко	108,33
	соль	12
	лимонная кислота	0,07
	перец черный горький	0,15
50	лавровый лист	0,08
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в молоке и куттеруют. Подготовленные мякоть индейки и жир-сырец 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 котлет.

Подготовленные морковь, белые коренья, репчатый лук и лук-порей нарезают, пассеруют в топленом масле и протирают. Подготовленную брюкву нарезают и 10 бланшируют. Подготовленные сахарную фасоль и зелень нарезают и подвергают замораживанию, сахарную фасоль желательно медленному, а зелень желательно быстрому. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле.

Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким и лавровым листом.

15 Котлеты, полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход индейки соответствует 20 использованию птицы I категории, а максимальный соответствует использованию птицы II категории. 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.

25 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, 30 составил 1 год.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем 35 культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта $1,3 \cdot 10^5$ и для контрольного $1 \cdot 10^5$ соответственно.

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

40 Формула изобретения

Способ приготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование 45 мякоти индейки и жира-сырца, 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 котлет, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, белых кореньев, репчатого лука и лука-порея, резку и бланширование брюквы, резку и замораживание 50 сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, белых кореньев, репчатого лука, лука-порея, брюквы, сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, поваренной соли, лимонной кислоты, перца черного горького и лаврового листа, фасовку котлет,

полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	индейка	844,75-873,47
	жир-сырец	11,11
5	топленое масло	44,1
	морковь	6,5-6,67
	белые кореня	11,33-11,51
	репчатый лук	5,53-5,6
	лук-порей	6,5-6,58
	брюква	3,47
10	сахарная фасоль	465,97
	зелень	17,36
	пшеничный хлеб	75
	пшеничные сухари	27,78
	пшеничная мука	5,9
15	молоко	108,33
	соль поваренная	12
	лимонная кислота	0,07
	перец черный горький	0,15
	лавровый лист	0,08
20	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

25

30

35

40

45

50