



**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: **2013107971/02, 25.02.2013**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
25.02.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **25.02.2013**

(45) Опубликовано: **10.01.2014** Бюл. № 1

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2302179 C1, 10.07.2007. RU 2284130 C1, 27.09.2006. RU 2219804 C1, 27.12.2003. Голунова Л.К. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.242, 295.**

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ТЕФТЕЛИ С КАПУСТОЙ В СОУСЕ КРАСНОМ С КОРЕНЬЯМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ включает замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мяса, резку и пассерование в топленом жире части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в топленом жире с получением тефтелей, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, белых

кореньев, оставшейся части репчатого лука, лука-порей и овощного перца, заливку костным бульоном и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы и смешивание моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, лука-порей, овощного перца и шрота семян тыквы с костным бульоном, томатной пастой, красным сухим вином, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым и лавровым листом с получением соуса, фасовку тефтелей, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию. В результате снижается адгезия 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: **2013107971/02, 25.02.2013**

(24) Effective date for property rights:
25.02.2013

Priority:

(22) Date of filing: **25.02.2013**

(45) Date of publication: **10.01.2014 Bull. 1**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "MEAT BALLS WITH CABBAGES IN RED SAUCE WITH ROOT VEGETABLES"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method involves wheat bread soaking in milk and chopping, meat chopping, cutting and sauteing (in melted fat) part of bulb onions, the listed components mixing with part of salt and part of black hot pepper to produce mince, the mince moulding, mealing in wheat flour and frying in melted fat to produce meat balls, fresh white cabbages shredding and freezing, cutting, sauteing (in melted fat) and straining carrots, white vegetables, the remaining

bulb onions, leek and paprika, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with bone broth and maintenance for swelling and mixing carrots, parsley roots, the strained part of bulb onions, leek, paprika and pumpkin seeds extraction cake with bone broth, tomato paste, dry red wine, sugar, the remaining salt, the remaining black hot pepper, allspice and laurel leaf to produce a sauce, meat balls, cabbages and sauce packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: reduction of the manufactured target product adhesion to container walls.

RU 2 503 345 C1

RU 2 503 345 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Тефтели с капустой в соусе красном с кореньями", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мяса, резку и пассерование в топленом жире части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в части пшеничной муки и обжаривание в топленом жире с получением тефтелей, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, белых кореньев, оставшейся части репчатого лука, лука-порей и овощного перца, пассерование оставшейся части пшеничной муки и смешивание моркови, белых кореньев, протертой части репчатого лука, лука-порей, овощного перца и пассерованной части пшеничной муки с костным бульоном, томатной пастой, красным сухим вином, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым и лавровым листом с получением соуса, фасовку тефтелей, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию (RU 2302179 C1, 2007).

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 производства консервов "Тефтели с капустой в соусе красном с кореньями", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мяса, резку и пассерование в топленом жире части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в топленом жире с получением тефтелей, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, белых кореньев, оставшейся части репчатого лука, лука-порей и овощного перца и их смешивание с мукой, костным бульоном, томатной пастой, красным сухим вином, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым и лавровым листом с получением соуса, фасовку тефтелей, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в составе соуса используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	мясо	274,7-359,1
	топленый жир	70
45	свежая белокочанная капуста	428,8
	морковь	45-46,2
	белые коренья	11,9-12,1
	репчатый лук	96,6-97,8
	лук-порей	132-134,1
	овощной перец	67
50	пшеничный хлеб	48
	пшеничная мука	6,5
	шрот семян тыквы	27,5
	молоко	72

	красное сухое вино	25
	томатная паста, в пересчете на	
	30%-ное содержание сухих веществ	13,3
	сахар	5
5	соль	12
	перец черный горький	0,27
	перец душистый	0,15
	лавровый лист	0,05
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

10 Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб замачивают в молоке и куттеруют.

Подготовленное мясо куттеруют.

15 Приблизительно 89% рецептурного количества подготовленного репчатого лука нарезают и пассеруют в топленом жире.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 32% рецептурного количества соли и приблизительно 63% рецептурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формируют, панируют в пшеничной муке и обжаривают в топленом жире с получением тефтелей.

20 Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и замораживают.

25 Подготовленные морковь, белые коренья, оставшуюся часть репчатого лука, лук-порей и овощной перец нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают.

30 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.

35 Морковь, белые коренья, протертую часть репчатого лука, лук-порей, овощной перец и шрот семян тыквы в рецептурном соотношении смешивают с костным бульоном, томатной пастой, красным сухим вином, сахаром, оставшейся частью соли и молотыми оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым и лавровым листом с получением соуса.

Тефтели, капусту и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

40 Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Минимальный расход мяса соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию баранины II категории. Расходы прочих видов мяса занимают промежуточное положение и определяются с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 228 кг на 1 т целевого продукта. Остальные приведенные в виде интервалов

45 расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, осуществляют пересчет ее расхода на эквивалентное содержание сухих веществ по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

50 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.

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

Формула изобретения

10 Способ производства консервов "Тефтели с капустой в соусе красном с кореньями", включающий замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мяса, резку и пассерование в топленом жире части репчатого лука, смешивание
15 перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в топленом жире с получением тефтелей, шинковку и замораживание свежей
20 белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, белых кореньев, оставшейся части репчатого лука, лука-порей и овощного перца, заливку молотого шрота семян тыквы костным бульоном в соотношении по массе около 1:5, выдержку его для набухания и смешивание перечисленных компонентов с
25 костным бульоном, томатной пастой, красным сухим вином, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым и лавровым листом с получением соуса, фасовку тефтелей, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию с получением целевого продукта, при этом компоненты используют при следующем соотношении, мас.ч.:

	мясо	274,7-359,1
	топленый жир	70
	свежая белокочанная капуста	428,8
30	морковь	45-46,2
	белые коренья	11,9-12,1
	репчатый лук	96,6-97,8
	лук-порей	132-134,1
	овощной перец	67
35	пшеничный хлеб	48
	пшеничная мука	6,5
	шрот семян тыквы	27,5
	молоко	72
	красное сухое вино	25
40	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	13,3
	сахар	5
	соль	12
	перец черный горький	0,27
	перец душистый	0,15
45	лавровый лист	0,05
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

50