



**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: **2006117802/13**, **24.05.2006**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**24.05.2006**

(45) Опубликовано: **27.09.2007** Бюл. № 27

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **МАНКЕВИЧ О.И. Блюда из птицы. Мн: БелЭн, 1994, с.119-120. RU 2211586 C1, 09.10.2003. RU 2197869 C2, 10.02.2003. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «расчеты расхода сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804. Технология (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 ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "ЦЫПЛЯТА ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку курятины, ее панировку в пшеничной муке и обжаривание в топленом жире. Репчатый лук режут и пассеруют в топленом жире. Режут цветную капусту, лук-порей и белые коренья и их бланшируют. Морковь бланшируют и режут. Замораживают спаржу, стручковую фасоль,

кольраби и зелень, после чего их режут. Замораживают также свежие зерна зеленого горошка и перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода при заданном соотношении компонентов с поваренной солью, фасуют полученную смесь и костный бульон, герметизируют и стерилизуют. Изобретение обеспечивает производство консервов, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с известным кулинарным блюдом.

(56) (продолжение):

**консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. - М.: Агропромиздат, 1992, с.84-85, 144-145.**



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

**A23L 1/315** (2006.01)**A23L 3/00** (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: **2006117802/13, 24.05.2006**(24) Effective date for property rights: **24.05.2006**(45) Date of publication: **27.09.2007 Bull. 27**

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 CHICKEN AND VEGETABLES**

(57) Abstract:

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

SUBSTANCE: claimed method includes chicken meat cutting, breading in wheat flour and roasting in melt fat; onion cutting and roasting in melt fat; cauliflower, leek, and white root cutting and blanching; carrot blanching and cutting; asparagus, green kidney bean, Hungary

turnip, and gardenstuff freezing and cutting; fresh green pea freezing. Abovementioned components are blended in oxygen-free atmosphere with table salt. Obtained mixture is pre-packed with bone broth 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 получения кулинарного блюда "Цыплята тушеные с овощами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в топленом жире репчатого лука, резку моркови, цветной капусты, спаржи, белых кореньев, лука-порея, стручковой фасоли и кольраби, рубку зелени, рубку, посыпание поваренной солью, выдержку в течение 1 часа, панирование в муке и обжарку в топленом жире цыплят, добавление репчатого лука и питьевой воды, тушение на слабом огне до полуготовности, добавление консервированного зеленого горошка, моркови, цветной капусты, спаржи, белых кореньев, лука-порея, стручковой фасоли, кольраби и сливочного масла, тушение до готовности, добавление поваренной соли, доведение до кипения и посыпание зеленью с получением готового блюда (Манкевич О.И. Блюда из птицы - Мн.: БелЭн, 1994, с.119-120).

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

Этот результат достигается тем, что способ получения консервов "Цыплята тушеные с овощами" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование в пшеничной муке и обжарку в топленом жире курятины, резку и пассерование в топленом жире репчатого лука, резку и бланширование цветной капусты, лука-порея и белых кореньев, бланширование и резку моркови, резку и замораживание спаржи, стручковой фасоли, кольраби и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	курица	1000
	топленый жир	70
25	репчатый лук	187,2-189,6
	морковь	52-53,33
	зеленый горошек	48,44
	цветная капуста	66,22
	спаржа	48,89
30	белые коренья	110,67-112,44
	лук-порей	52-52,67
	стручковая фасоль	48,44
	кольраби	54,44
	зелень	18,75
	пшеничная мука	30
35	соль	12
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленную курятину нарезают, панируют в пшеничной муке и обжаривают в топленом жире. Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом жире.

Подготовленные цветную капусту, лук-порей и белые коренья нарезают и бланшируют.

Подготовленную морковь бланшируют и нарезают. Подготовленные спаржу, стручковую фасоль, кольраби и зелень нарезают и подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью. 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. 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.

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 2 года.

5 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 см<sup>3</sup> продукта. Она составила для опытного продукта 11,9·10<sup>4</sup> и для контрольного продукта 8,8·10<sup>4</sup> соответственно.

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

#### Формула изобретения

15 Способ получения консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование в пшеничной муке и обжарку в топленном жире курятины, резку и пассерование в топленном жире репчатого лука, резку и бланширование цветной  
20 капусты, лука-порей и белых корнеьев, бланширование и резку моркови, резку и замораживание спаржи, стручковой фасоли, кольраби и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, при этом расход компонентов составляет, мас.ч.:

	кураца	1000
	топленный жир	70
	репчатый лук	187,2-189,6
25	морковь	52-53,33
	зеленый горошек	48,44
	цветная капуста	66,22
	спаржа	48,89
	белые корнеья	110,67-112,44
	лук-порей	52-52,67
30	стручковая фасоль	48,44
	кольраби	54,44
	зелень	18,75
	пшеничная мука	30
	соль	12
35	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000.

40

45

50