



**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: **2011147806/05, 25.11.2011**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**25.11.2011**

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **25.11.2011**

(45) Опубликовано: **10.09.2012** Бюл. № **25**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2001. RU 2352171 C1, 20.04.2009. Справочник по производству консервов, т.3. - М.: Пищевая промышленность, 1971. RU 2219804 C1, 27.12.2003. EP 0289862 A3, 09.11.1988.**

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 ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ ОБЖАРЕННЫЕ В ЧИЛИЙСКОМ СОУСЕ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, измельчение на волчке сома, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с

получением котлет, измельчение чеснока, заливку питьевой водой и выдержку для набухания, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью соли, перцем душистым, гвоздикой, корицей и горчицей, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию. Изобретение позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

**RU 2 460 373 C1**

**RU 2 460 373 C1**



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: **2011147806/05, 25.11.2011**(24) Effective date for property rights:  
**25.11.2011**

Priority:

(22) Date of filing: **25.11.2011**(45) Date of publication: **10.09.2012 Bull. 25**

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 "FRIED CUTLETS IN CHILEAN SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of fish preserves production. The method envisages recipe components preparation, bulb onions cutting, sauteing in vegetable oil and milling, sheatfish mincing, the listed components mixing with part of salt and black hot pepper to produce mince, the mince moulding, mealing in wheat flour and frying in vegetable oil to produce cutlets, garlic milling,

sunflower flour pouring with drinking water and maintenance for swelling, the listed components mixing with tomato paste, drinking water, sugar, the remaining salt, allspice, cloves, cinnamon and mustard, the mixture cooking and addition of acetic acid to produce a sauce, the cutlets and sauce packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2 460 373 C1

RU 2 460 373 C1

Изобретение относится к технологии производства рыбных консервов.

Известен способ получения консервов "Котлеты обжаренные в чилийском соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, измельчение на волчке сома, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение чеснока, его смешивание с растительным маслом, томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью соли, перцем душистым, гвоздикой, корицей и горчицей, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.415-492).

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 получения консервов "Котлеты обжаренные в чилийском соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, измельчение на волчке сома, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение чеснока, его смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью соли, перцем душистым, гвоздикой, корицей и горчицей, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в соус дополнительно вводят подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	сом	1714,3
	растительное масло	80,9
	репчатый лук	52,3-53
	чеснок	0,83-0,85
	пшеничная мука	22,7
	подсолнечная мука	30,1
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	117,1
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,6
	сахар	48
	соль	22,3
	перец черный горький	0,23
	перец душистый	0,23
	гвоздика	0,57
	корица	0,23
	горчица	0,57
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный репчатый лук нарезают, пассеруют в растительном масле и измельчают на волчке.

Подготовленного сома измельчают на волчке.

5 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 46% рецептурного количества соли и молотым перцем черным горьким с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле с получением котлет.

Подготовленный чеснок измельчают на волчке.

10 Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

15 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью соли и молотыми перцем душистым, гвоздикой, корицей и горчицей. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 18% и добавляют уксусную кислоту с получением соуса.

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

20 При использовании томатного пюре с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет их расходов на эквивалентное содержание сухих веществ и/или кислоты соответственно по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья.

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

Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №5, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Через 15-35 20 минут опытный продукт полностью стекал из банки. Соус продукта по наиболее близкому аналогу полностью не стекал, а начинал подсыхать на стенках банки.

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

40

#### Формула изобретения

Способ получения консервов "Котлеты обжаренные в чилийском соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, измельчение на волчке сома, 45 смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение чеснока, его смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью соли, перцем 50 душистым, гвоздикой, корицей и горчицей, "варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что вводят подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют

при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	сом	1714,3
	растительное масло	80,9
5	репчатый лук	52,3-53
	чеснок	0,83-0,85
	пшеничная мука	22,7
	подсолнечная мука	30,1
	томатная паста в пересчете на	
10	30%-ное содержание сухих веществ	117,1
	уксусная кислота в пересчете на	
	80%-ную концентрацию	4,6
	сахар	48
	соль	22,3
	перец черный горький	0,23
15	перец душистый	0,23
	гвоздика	0,57
	корица	0,23
	горчица	0,57
	вода	до выхода целевого продукта 1000
20		
25		
30		
35		
40		
45		
50		