



**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: **2008106146/13, 21.02.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
21.02.2008

(45) Опубликовано: **27.07.2009** Бюл. № 21

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - С.-Пб.: ПрофиКС, 2003, с.309-310. RU 2302185 C1, 10.07.2007. RU 2275130 C1, 27.04.2006.**

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)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "КРОЛИК С ГАРНИРОМ И ПАРОВЫМ СОУСОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Режут, бланшируют и протирают белые корни и репчатый лук, режут и замораживают зелень. Замораживают свежие зерна зеленого горошка, режут мясо кролика. Пассеруют в топленом масле пшеничную муку, смешивают перечисленные компоненты без доступа

кислорода с белым сухим вином, поваренной солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким и лавровым листом. Фасуют полученную смесь и костный бульон, герметизируют и стерилизуют. Новые консервы обладают повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.
A23L 1/314 (2006.01)
A23L 3/00 (2006.01)

(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: **2008106146/13, 21.02.2008**

(24) Effective date for property rights:
21.02.2008

(45) Date of publication: **27.07.2009 Bull. 21**

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) PRODUCTION METHOD OF CANNED "RABBIT WITH GARNISH AND STEAMED SAUCE"

(57) Abstract:

FIELD: food production process.
SUBSTANCE: white roots and onions are cut, blanched and strained. Herbs are cut and frozen. The fresh green peas are frosted. Rabbit meat is cut. Wheat flour is browned in melted butter, the above-mentioned ingredients are mixed with white dry

wine, table salt, citric acid, black bitter pepper and bay leaves under oxygen-free conditions. The resultant mixture and bone broth are packaged, vacuum-sealed and sterilised.

EFFECT: new canned food features improved digestibility as compared to a similar dish.

RU 2 362 349 C1

RU 2 362 349 C1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Кролик отварной с гарниром и паровым соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку белых кореньев и репчатого лука, заливку кролика горячей водой, доведение до кипения, удаление пены, добавление белых кореньев, репчатого лука, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, варку под крышкой при слабом кипении до готовности, отделение кролика, его рубку, гарнирование отварным зеленым горошком, поливку паровым соусом и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.309-310).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Кролик с гарниром и паровым соусом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых кореньев и репчатого лука, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку мяса кролика, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с белым сухим вином, поваренной солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

25	кролик	266,67-285,71
	топленое масло	58,75
	белые коренья	25-25,41
	репчатый лук	26,13-26,47
	зеленый горошек	545
30	зелень	20,83
	пшеничная мука	11,15
	белое сухое вино	25
	соль	12
	лимонная кислота	0,25
	перец черный горький	0,3
35	лавровый лист	0,12
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленные белые коренья и репчатый лук нарезают, бланшируют и протирают. Подготовленную зелень нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленное мясо кролика нарезают. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с белым сухим вином, поваренной солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким и лавровым листом. 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 кролика соответствует использованию тушек I категории, а максимальный соответствует использованию

тушек 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.

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, составил 1 год.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena rufiformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта $12,4 \cdot 10^4$ и для контрольного $7,9 \cdot 10^4$ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых кореньев и репчатого лука, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку мяса кролика, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с белым сухим вином, поваренной солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

кролик	266,67-285,71
топленое масло	58,75
белые корни	25-25,41
репчатый лук	26,13-26,47
зеленый горошек	545
зелень	20,83
пшеничная мука	11,15
белое сухое вино	25
соль	12
лимонная кислота	0,25
перец черный горький	0,3
лавровый лист	0,12
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.