



**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: **2013109544/14, 05.03.2013**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
05.03.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **05.03.2013**

(45) Опубликовано: **27.03.2014** Бюл. № 9

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2302178 C1, 10.07.2007. ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.242, 293-294. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. - М.: Агропромиздат, 1992, с.85. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для (см. прод.)**

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 "ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ С КАПУСТОЙ И ЛУКОВЫМ СОУСОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мяса, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением котлетной массы, резку, пассерование в топленом жире и частичную протирку репчатого лука, варку, очистку и резку куриных яиц, резку зелени петрушки,

смешивание непротертой части репчатого лука, куриных яиц и зелени петрушки с получением фарша, формование фарша в котлетную массу, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением зраз, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови и корня петрушки, заливку костным бульоном и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука и шрота семян тыквы с костным

бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом с получением соуса, фасовку

зраз, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

(56) (продолжение):

предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение "Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий", с.685-804.

R U 2 5 1 0 2 0 3 C 1

R U 2 5 1 0 2 0 3 C 1



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: **2013109544/14, 05.03.2013**(24) Effective date for property rights:
05.03.2013

Priority:

(22) Date of filing: **05.03.2013**(45) Date of publication: **27.03.2014 Bull. 9**

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 "CHOPPED ZRAZY WITH CABBAGES AND ONION SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method envisages recipe components preparation, wheat bread soaking in milk and chopping, meet chopping, the listed components mixing with part of salt and part of black hot pepper to produce a cutlet mass, bulb onions cutting, sauteing in melted fat and partial straining, chicken eggs boiling, shelling and cutting, parsley greens cutting, mixing the unstrained part of bulb onions, chicken eggs and parsley greens to produce mince, the mince moulding into the cutlet mass, mealing in wheat crumbs and

frying in melted fat to produce zrazy, fresh white cabbages shredding and freezing, carrots and parsley roots cutting, sauteing in melted fat and straining, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with bone broth and maintenance for swelling, mixing carrots, parsley roots, the strained part of bulb onions and pumpkin seeds extraction cake with bone broth, tomato paste, acetic acid, sugar, the remaining salt, the remaining black hot pepper and laurel leaf to produce a sauce, the zrazy, cabbages and sauce packing, sealing and sterilisation.

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

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Зразы рубленые с капустой и луковым соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в 5 молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мяса, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением котлетной массы, резку, пассерование в топленном жире и частичную протирку репчатого лука, варку, очистку и резку куриных яиц, резку зелени петрушки, 10 смешивание непротертой части репчатого лука, куриных яиц и зелени петрушки с получением фарша, формование фарша в котлетную массу, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном жире с получением зраз, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови и корня петрушки, пассерование пшеничной муки, смешивание 15 моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука и пшеничной муки с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом с получением соуса, фасовку зраз, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию (RU 2302178 C1, 20 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 "Зразы рубленые с капустой и луковым соусом", предусматривающем подготовку 25 рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мяса, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением котлетной массы, резку, пассерование в топленном жире и частичную протирку репчатого лука, варку, очистку и резку куриных яиц, резку зелени петрушки, смешивание непротертой части репчатого лука, 30 куриных яиц и зелени петрушки с получением фарша, формование фарша в котлетную массу, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном жире с получением зраз, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови и корня петрушки, смешивание моркови, корня петрушки и протертой части репчатого лука с костным бульоном, 35 томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом с получением соуса, фасовку зраз, 40 капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

45	мясо	274,7-259,1
	куриные яйца	30
	топленный жир	64,1
	свежая белокочанная капуста	407,9
50	морковь	13,3-13,7
	корень петрушки	3,6-3,7
	репчатый лук	251,9-255,1
	зелень петрушки	15
	пшеничные сухари	30

	пшеничный хлеб	48
	шрот семян тыквы	20,3
	молоко	69
5	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	8,9
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	1,3
	сахар	3,4
	соль	12
10	перец черный горький	0,23
	лавровый лист	0,03
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

15 Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в молоке и куттеруют.

Подготовленное мясо куттеруют.

20 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 65% рецептурного количества соли и приблизительно 13% рецептурного количества молотого перца черного горького с получением котлетной массы.

25 Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом жире, а затем протирают приблизительно 25% его рецептурного количества,

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

Подготовленную зелень петрушки нарезают.

Непротертую часть репчатого лука, куриные яйца и зелень петрушки смешивают в рецептурном соотношении с получением фарша.

30 Фарш формируют в котлетную массу, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением зраз.

Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленные морковь и корень петрушки нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают.

35 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.

40 Морковь, корень петрушки, протертую часть репчатого лука и шрот семян тыквы в рецептурном соотношении смешивают с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли и молотыми оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом с получением соуса.

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

50 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

расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурно, 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).

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.

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

Формула изобретения

Способ производства консервов "Зразы рубленые с капустой и луковым соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерованье пшеничного хлеба, куттерованье мяса, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением котлетной массы, резку, пассерование в топленом жире и частичную протирку репчатого лука, варку, очистку и резку куриных яиц, резку зелени петрушки, смешивание непротертой части репчатого лука, куриных яиц и зелени петрушки с получением фарша, формование фарша в котлетную массу, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением зраз, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови и корня петрушки, смешивание моркови, корня петрушки и протертой части репчатого лука с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом с получением соуса, фасовку зраз, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

40	мясо	274,7-259,1
	куриные яйца	30
	топленый жир	64,1
	свежая белокочанная капуста	407,9
	морковь	13,3-13,7
45	корень петрушки	3,6-3,7
	репчатый лук	251,9-255,1
	зелень петрушки	15
	пшеничные сухари	30
	пшеничный хлеб	48
50	шрот семян тыквы	20,3
	молоко	69
	томатная паста, в пересчете на	
	30%-ное содержание сухих веществ	8,9
	уксусная кислота, в пересчете на	

RU 2 510 203 C1

	80%-ную концентрацию	1,3
	сахар	3,4
	соль	12
	перец черный горький	0,23
5	лавровый лист	0,03
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

10

15

20

25

30

35

40

45

50