

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: 2007119109/13, 23.05.2007

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
23.05.2007

(45) Опубликовано: 10.12.2008 Бюл. № 34

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: УИТОН Ф.У., ЛОСОН Т.Б. Производство продуктов питания из океанических ресурсов. Том.1, М.: ВО «Агропромиздат», 1989, с.238-245. Министерство торговли СССР. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, Приложение «Расчеты расхода сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804. (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 "САЛАТ ИЗ РАКОВ"

(57) Реферат:

Консервы готовят путем варки, очистки и резки куриных яиц, резки и бланширования яблок, огурцов и цветной капусты, бланширования и резки моркови, резки и замораживания салата и зелени, замораживания свежего зерна зеленого горошка, резки мяса раков. Перечисленные компоненты

смешивают без доступа кислорода с растительным маслом, поваренной солью, ацетатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом. Полученную смесь и майонез фасуют, герметизируют и стерилизуют. Новые консервы обладают повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

(56) (продолжение):

Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. - М.: Агропромиздат, 1992, с.85. ЗУБАРЕВ Н.Д. Русская кухня. - М.: Вече, 2003, с.12-13.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 340 251** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 3/00 (2006.01)

A23L 1/33 (2006.01)

(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: **2007119109/13, 23.05.2007**

(24) Effective date for property rights: **23.05.2007**

(45) Date of publication: **10.12.2008 Bull. 34**

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 OF MANUFACTURING CANNED FOOD "CRAYFISH SALAD"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: cans are manufactured by boiling, shelling and cutting chicken eggs, cutting and blanching apples, cucumbers and cauliflower, blanching and cutting carrots, cutting and freezing lettuce and greenstuffs, freezing fresh green peas, cutting crayfish meat. The above

components are mixed without oxygen access with vegetable oil, table salt, calcium acetate, hot black pepper and bay leaves. The obtained mix and mayonnaise are packed, hermetically sealed and sterilised.

EFFECT: cans are of increased digestibility as compared to similar culinary dish.

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ получения кулинарного блюда "Салат из раков", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, варку и очистку раков, варку и резку моркови, резку и варку цветной капусты, резку яблок, огурцов, салата и зелени, смешивание мяса раков, куриных яиц, моркови, яблок, огурцов, цветной капусты, салата, консервированного зеленого горошка, майонеза и салатной заправки, укладку и посыпание зеленью с получением готового блюда (Зубарев Н.Д. Русская кухня. - М.: Вече, 2003, с.12-13).

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

Этот результат достигается тем, что способ получения консервов "Салат из раков" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование яблок, огурцов и цветной капусты, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку мяса раков, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с растительным маслом, поваренной солью, ацетатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и майонеза при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

20	мясо раков	166,67
	куриные яйца	128,33
	морковь	121,88-125
	яблоки	186,67
	огурцы	68,13
	цветная капуста	155,21
25	зеленый горошек	45,42
	салат	45,83
	зелень	25
	растительное масло	48
	поваренная соль	12
	ацетат кальция	0,87
30	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,08
	майонез	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают. Подготовленные яблоки, огурцы и цветную капусту нарезают и бланшируют. Подготовленную морковь бланшируют и нарезают. Подготовленные салат и зелень нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленное мясо раков нарезают. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с растительным маслом, поваренной солью, ацетатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом. Полученную смесь и майонез фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме майонеза, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Приведенный в виде интервала расход моркови охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья и принимается минимальным во втором календарном полугодии, а максимальным 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 6 месяцев.

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 см³ продукта. Она составила для опытного продукта $1,3 \cdot 10^5$ и для контрольного продукта $1,1 \cdot 10^5$ соответственно.

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

Формула изобретения

10 Способ получения консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование яблок, огурцов и цветной капусты, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку мяса раков, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с растительным маслом, поваренной солью, ацетатом кальция, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку

15 полученной смеси и майонеза при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	мясо раков	166,67
	куриные яйца	128,33
	морковь	121,88-125
	яблоки	186,67
20	огурцы	68,13
	цветная капуста	155,21
	зеленый горошек	45,42
	салат	45,83
	зелень	25
	растительное масло	48
25	поваренная соль	12
	ацетат кальция	0,87
	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,08
	майонез	до выхода целевого продукта 1000,

30 герметизацию и стерилизацию.

35

40

45

50