РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(19) **RU** (11) **2 519 432** (13) **C1**

(51) МПК
A23L 1/312 (2006.01)
A23L 3/00 (2006.01)

(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: **2013131557/02, 10.07.2013**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.07.2013

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: **10.07.2013**

(45) Опубликовано: **10.06.2014** Бюл. № **16**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2356258 C1, 27.05.2009. RU 2334412 C1, 27.09.2008. RU 2356397 C1, 27.05.2009. RU 2345579 C1, 10.02.2009. US 20110212250 A1, 01.09.2011. JP 2003-038105 A, 12.02.2003. JP 2006-050981 A, 23.02.2006**

Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247, Квасенкову О.И.

(72) Автор(ы):
Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):
Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "САЛАТ МЯСНОЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ включает варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов и говяжьего языка, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию. При этом в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания. Изобретение позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

RU 2519432 C1

RU 2519432 C1

RUSSIAN FEDERATION

FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 519 432** (13) **C1**

(51) Int. Cl.
A23L 1/312 (2006.01)
A23L 3/00 (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: **2013131557/02, 10.07.2013**

(24) Effective date for property rights:
10.07.2013

Priority:
(22) Date of filing: **10.07.2013**

(45) Date of publication: **10.06.2014** Bull. № **16**

Mail address:
115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv. 247, Kvasenkovu O.I.

(72) Inventor(s):
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVED PRODUCT "MEAT SALAD"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method involves chicken eggs boiling, shelling and cutting, potatoes cutting and blanching, lettuce cutting and freezing, brined cucumbers and beef tongue cutting, the listed components mixing with salt, the produced mixture and mayonnaise packing, sealing and sterilisation. In the mixture composition one additionally uses ground pumpkin seeds extraction cake that is preliminarily poured with drinking water and maintained for swelling.

EFFECT: method ensures reduction of the manufactured target product adhesion to container walls.

RU 2519432 C1

RU 2519432 C1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ выработки консервированного продукта “Салат мясной”, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов и говяжьего языка, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и бензоатом кальция, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2356258 C1, 2009).

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 выработки консервированного продукта “Салат мясной”, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов и говяжьего языка, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

говяжий язык	221,3
куриные яйца	64,7
картофель	414,1-436,8
соленые огурцы	192,4
салат	38,8
шрот семян тыквы	15
майонез	150
соль	9,9
вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

Подготовленный картофель нарезают и бланшируют.

Подготовленный салат нарезают и замораживают.

Подготовленные соленые огурцы и говяжий язык нарезают.

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 питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с солью.

Полученную смесь и майонез расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

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

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. 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 выработки консервированного салата с говяжьим языком и солеными огурцами, включающий варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание салата, резку соленых огурцов и говяжьего языка, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

говяжий язык	221,3
куриные яйца	64,7
картофель	414,1-436,8
соленые огурцы	192,4
салат	38,8
шрот семян тыквы	15
майонез	150
соль	9,9
вода	до выхода целевого продукта 1000