



**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: **2011138553/13, 21.09.2011**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
21.09.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **21.09.2011**

(45) Опубликовано: **10.02.2013** Бюл. № 4

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Справочник по производству консервов. - М.: Пищевая промышленность, 1971, т.3, с.392-376. "НПП "Интер-Масло" / высокобелковая подсолнечная мука, 15.12.2009, [найдено 21.12.2011] Найдено в Интернете: <<http://www.interoil22.ru/production/flour/>>. RU 2362425 C1, 27.07.2009. RU 2277360 C1, 10.06.2006. RU 2315517 C1, 27.01.2008. RU 2035170 C1, (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 ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "СЕЛЬДЬ БЛАНШИРОВАННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, заливку питьевой водой и выдержку для набухания подсолнечной муки, смешивание перечисленных компонентов с томатной

пастой, питьевой водой, сахаром, солью, перцем черным горьким, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, резку и бланширование сельди, фасовку сельди и соуса, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

(56) (продолжение):

20.05.1995. Справочник. Химический состав пищевых продуктов. Книга 2. - М.: ВО "Агропромиздат", 1987, с.217.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(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: **2011138553/13, 21.09.2011**(24) Effective date for property rights:
21.09.2011

Priority:

(22) Date of filing: **21.09.2011**(45) Date of publication: **10.02.2013 Bull. 4**

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 "BLANCHED HERRING IN TOMATO SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of fish preserves production. The method envisages preparation of recipe components, bulb onions milling, sunflower flour pouring with drinking water and maintenance for swelling, the listed components mixing with tomato paste, drinking water, sugar,

salt, black hot pepper, cloves, coriander and laurel leaf, the mixture cooking and addition of acetic acid to produce a sauce; herring cutting and blanching, the herring and sauce packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2 4 7 4 1 3 6 C 1

RU 2 4 7 4 1 3 6 C 1

Изобретение относится к технологии производства рыбных консервов.

Известен способ получения консервов "Сельдь бланшированная в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с растительным маслом, томатной пастой, питьевой водой, сахаром, солью, перцем черным горьким, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, резку и бланширование сельди, фасовку сельди и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.392-476).

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 "Сельдь бланшированная в томатном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, его смешивание с мукой, томатной пастой, питьевой водой, сахаром, солью, перцем черным горьким, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, резку и бланширование сельди, фасовку сельди и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в составе соуса используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

сельдь	1242,9
репчатый лук	57,1-57,9
подсолнечная мука	24,6
томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	111,4
уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	3,7
сахар	25,7
соль	17,1
перец черный горький	0,11
гвоздика	0,11
кориандр	0,11
лавровый лист	0,03
вода	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный репчатый лук измельчают на волчке.

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

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, солью и молотыми перцем черным горьким, гвоздикой, кориандром и лавровым листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 15,5% и добавляют уксусную кислоту с получением соуса.

Подготовленную сельдь нарезают и бланшируют.

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

При использовании томатной пасты 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.

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 10-15 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.

Формула изобретения

Способ получения консервов "Сельдь бланшированная в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, его смешивание с мукой, томатной пастой, питьевой водой, сахаром, солью, перцем черным горьким, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, резку и бланширование сельди, фасовку сельди и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе соуса используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

35	сельдь	1242,9
	репчатый лук	57,1-57,9
	подсолнечная мука	24,6
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	111,4
40	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	3,7
	сахар	25,7
	соль	17,1
	перец черный горький	0,11
	гвоздика	0,11
	кориандр	0,11
45	лавровый лист	0,03
	вода	до выхода целевого продукта 1000

50