



**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: **2008104368/13, 11.02.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
11.02.2008

(45) Опубликовано: **20.04.2009** Бюл. № 11

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий народов России. - С.-Пб.: ПрофиКС, 2003, с.90, 355, 360-361. Годунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - С.-Пб.: ПрофиКС, 2003, с.292. RU 2278547 С2, 27.06.2006. RU 2260356 С2, 20.09.2005.**

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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ЛУКОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности. Консервы готовят путем резки, бланширования и куттерования части репчатого лука, резки и куттерования говядины и свиного жира-сырца, замачивания в питьевой воде и куттерования пшеничного хлеба, смешивания перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формования, панирования в пшеничных сухарях и обжарки в топленом

масле с получением котлет, резки и пассерования в топленом масле оставшейся части репчатого лука, резки и замораживания сахарной фасоли и зелени, пассерования в топленом масле пшеничной муки, смешивания без доступа кислорода пассерованной части репчатого лука, сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный" и поваренной соли, фасовки котлет, полученной смеси и сметаны, герметизации и стерилизации. Способ позволяет получать консервы, обладающие повышенной усвояемостью.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(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: **2008104368/13, 11.02.2008**(24) Effective date for property rights:
11.02.2008(45) Date of publication: **20.04.2009 Bull. 11**

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) METHOD OF PRODUCTION CANNED FOOD "MOSCOW CUTLETS IN SOUR CREAM WITH TOMATO SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food products.

SUBSTANCE: invention refers to food industry. Method includes cutting, blanching and chopping part of onion, cutting and chopping beef and pork fat oil, soaking in the drinking water and chopping wheat bread, mixing the above mentioned components with table salt and black bitter pepper to obtain cutlet mass, its forming, breading in the wheat crumbs and frying in the melted butter to obtain cutlets, cutting

and browning in the melted butter the remaining part of onion, cutting and freezing sugar beans and greens, browning in the melted butter wheat flour, mixing in the oxygen free conditions of browned part of onion, sugar beans, greens, wheat flour, "Yuzhny" sauce and table salt, packing cutlets, the obtained mixture and sour cream, sealing and sterilising.

EFFECT: canned food has improved digestibility.

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ приготовления кулинарного блюда "Котлеты московские с соусом сметанным с луком", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и измельчение на мясорубке говядины, свиного жира-сырца и репчатого лука, замачивание в питьевой воде и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в сухарях, обжарку в топленом жире и доведение до готовности в жарочном шкафу с получением котлет, их гарнирование отварной сахарной фасолью, поливку соусом сметанным с луком и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.292).

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

Этот результат достигается тем, что способ приготовления консервированного продукта "Котлеты московские с соусом сметанным с луком" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и куттерование части репчатого лука, резку и куттерование говядины и свиного жира-сырца, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом масле с получением котлет, резку и пассерование в топленом масле оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода пассерованной части репчатого лука, сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный" и поваренной соли, фасовку котлет, полученной смеси и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	говядина	242,84-249,88
	свиной жир-сырец	30,83
35	топленое масло	29,31
	репчатый лук	64,55-65,38
	сахарная фасоль	568,97
	зелень	17,24
	пшеничный хлеб	48,28
40	пшеничные сухари	13,79
	пшеничная мука	6,9
	вода	71,72
	соус "Южный"	6,9
	соль	12
	перец черный горький	0,21
45	сметана	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Приблизительно 1/16 рецептурного количества репчатого лука нарезают, бланшируют и куттеруют. Подготовленные говядину и свиной жир-сырец нарезают и куттеруют. Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в питьевой воде и куттеруют. Перечисленные компоненты смешивают с поваренной солью и перцем

черным горьким с получением котлетной массы. Котлетную массу формируют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленном масле с получением котлет.

Оставшуюся часть репчатого лука нарезают и пассеруют в топленном масле.

Подготовленные сахарную фасоль и зелень нарезают и подвергают замораживанию, сахарную фасоль желательно медленному, а зелень желательно быстрому.

Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленном масле. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с соусом "Южный" и поваренной солью.

Котлеты, полученную смесь и сметану фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме сметаны, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука 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 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 см^3 продукта. Она составила для опытного продукта $11,9 \cdot 10^4$ и для контрольного $7 \cdot 10^4$ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ приготовления консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и куттерование части репчатого лука, резку и куттерование говядины и свиного жира-сырца, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленном масле с получением котлет, резку и пассерование в топленном масле оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленном масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода пассерованной части репчатого лука, сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный" и поваренной соли, фасовку котлет, полученной смеси и сметаны, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

говядина	242,84-249,88
свиной жир-сырец	30,83
топленное масло	29,31
репчатый лук	64,55-65,38
сахарная фасоль	568,97

	зелень	17,24
	пшеничный хлеб	48,28
	пшеничные сухари	13,79
	пшеничная мука	6,9
5	вода	71,72
	соус "Южный"	6,9
	соль	12
	перец черный горький	0,21
	сметана	до выхода целевого продукта 1000,

10 герметизацию и стерилизацию.

15

20

25

30

35

40

45

50