

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012157143/13, 27.12.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 27.12.2012

(43) Дата публикации заявки: 10.07.2014 Бюл. № 19

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,
Квасенкову О.И.

(71) Заявитель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
профессионального образования Кубанский
государственный технологический
университет (RU)

(72) Автор(ы):

Касьянов Геннадий Иванович (RU),
Квасенков Олег Иванович (RU),
Иванова Елена Евгеньевна (RU),
Косенко Ольга Викторовна (RU),
Хобта Любовь Валерьевна (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "БАРАБУЛЯ ОБЖАРЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ"

(57) Формула изобретения

Способ производства консервов "Барабуля обжаренная в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, его смешивание с томатным пюре, сахаром, перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, выдержку в солевом растворе, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле барабули, фасовку барабули и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

барабуля	1071,4
растительное масло	69,6
репчатый лук	66,8-67,7
пшеничная мука	18,4
шрот семян тыквы	20,6
томатное пюре, в пересчете на	
12%-ное содержание сухих веществ	220,7
уксусная кислота, в пересчете на	
80%-ную концентрацию	5
сахар	29,5
соль	15,3
перец черный горький	0,13
перец душистый	0,13
гвоздика	0,13
кориандр	0,13
лавровый лист	0,04

RU 2012157143 A

A 3417112100 RU