



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

## (12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-1 патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установившейся практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.

(21), (22) Заявка: **2006103843/13**, **09.02.2006**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**09.02.2006**

(45) Опубликовано: **27.09.2007** Бюл. № 27

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **ЧЖАН Ц.Х. и др. Китайская кухня на вашем столе из доступных продуктов. - М.: НПК "Имидж LTD", 1992, с.85-86. RU 2219804 C1, 27.12.2003. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. - М.: Агропромиздат, 1992, с.85.**

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ДЕРЕВЕНСКИЙ СУП"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд. Консервы готовят путем резки и обжарки в топленом жире свинины, резки и пассерования в топленом жире моркови и репчатого лука, резки и замораживания свежей белокочанной капусты, пассерования в топленом

жире пшеничной муки, смешивания перечисленных компонентов без доступа кислорода с томатной пастой, поваренной солью и перцем черным горьким, фасовки полученной смеси и костного бульона, герметизации и стерилизации. Изобретение позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

**A23L 1/39** (2006.01)**A23L 3/00** (2006.01)**(12) ABSTRACT OF INVENTION**

*Based on Article 13, par. 3 of the Patent law of the Russian Federation of September 23, 1992, #3517-I the patent owner undertakes to transfer the exclusive right to the invention (assign the patent), on generally practiced conditions, to the first person - citizen of the Russian Federation or a Russian legal person who expresses such a wish and conveys it to the patent owner and the Federal executive body for Intellectual Property.*

(21), (22) Application: **2006103843/13, 09.02.2006**(24) Effective date for property rights: **09.02.2006**(45) Date of publication: **27.09.2007 Bull. 27**

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 FOR PRODUCTION OF CANNED SOUP FROM VEGETABLES**

(57) Abstract:

FIELD: food processing industry, in particular production of canned soup concentrates.

SUBSTANCE: claimed method includes pork cutting and roasting in melt fat; carrot and onion cutting and roasting in melt fat; fresh white cabbage cutting and freezing; wheat flour

sautéing. Abovementioned components are blended in oxygen-free atmosphere with tomato paste, table salt and black pepper. Obtained mixture is pre-packed with bone broth, sealed and sterilized.

EFFECT: canned goods of increased digestion value.

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд.

Известен способ производства кулинарного блюда "Деревенский суп", предусматривающий резку и обжарку в топленом жире свинины, пассерование в топленом жире муки, резку и смешивание моркови, репчатого лука и свежей белокочанной капусты, их обжарку в топленом жире и добавление томатного пюре, доведение бульона до кипения, введение муки, добавление овощной смеси с томатом, доведение до кипения и добавление свинины, поваренной соли и перца с получением готового блюда (Чжан Ц.Х., Костина Е., Ольгина Т. Китайская кухня на вашем столе из доступных продуктов - М.: НПК "Имидж LTD", 1992, с.85-86).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Деревенский суп" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и обжарку в топленом жире свинины, резку и пассерование в топленом жире моркови и репчатого лука, резку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование в топленом жире пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с томатной пастой, поваренной солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	свинина	120,48-151,52
	топленый жир	100
	морковь	117-120
	репчатый лук	117-118,5
	капуста	122,5
25	томатная паста 30%-ная	3,3
	пшеничная мука	10
	соль	18
	перец черный горький	0,2
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленную свинину нарезают и обжаривают в топленом жире. Подготовленные морковь и репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом жире. Подготовленную свежую белокочанную капусту нарезают и подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом жире. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой, поваренной солью и перцем черным горьким. Полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход свинины соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию свинины мясной. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. Для компонентов растительного происхождения приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья. При этом минимальное значение расхода принимают во втором календарном полугодии, а максимальное - в первом.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют ГОСТ 18316.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем приготовления первого обеденного блюда из консервов при их разведении питьевой водой в соотношении 1:1 и

культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см<sup>3</sup> продукта. Она составила для опытного продукта 4·10<sup>4</sup> и для контрольного продукта 3,5·10<sup>4</sup> соответственно.

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

Формула изобретения

10 Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжарку в топленом жире свинины, резку и пассерование в топленом жире моркови и репчатого лука, резку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование в топленом жире пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с томатной пастой, поваренной солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

15	свинина	120,48-151,52
	топленый жир	100
	морковь	117-120
	репчатый лук	117-118,5
	капуста	122,5
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	3,3
20	пшеничная мука	10
	соль	18
	перец черный горький	0,2
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

25 герметизацию и стерилизацию.

30

35

40

45

50