



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: 2013101164/05, 14.01.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
14.01.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 14.01.2013

(45) Опубликовано: 10.04.2014 Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: Справочник по производству консервов. Том 3 " М.: Пищевая промышленность, 1971, с. 394 " 492. RU 2320219 C1, 27.03.2008. RU 2277360 C1, 10.06.2006. RU 2362425 C1, 27.07.2009. JP 2005-034028 A, 10.02.2005

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 ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбных консервов. Способ изготовления консервов предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, измельчение на волчке сырой и обжаренной щуки, смешивание части репчатого лука, щуки, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого

лука, томатного пюре, сахара, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет 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. Изобретение позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(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: **2013101164/05, 14.01.2013**(24) Effective date for property rights:
14.01.2013

Priority:

(22) Date of filing: **14.01.2013**(45) Date of publication: **10.04.2014** Bull. № 10

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 PRESERVES "FISH CUTLETS IN TOMATO SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: preserves production method envisages recipe components preparation, bulb onions milling, raw and fried pike mincing, mixing part of bulb onions, pike, salt and part of black hot pepper to produce mince, the mince moulding, mealing in wheat flour and frying in vegetable oil to produce cutlets, mixing the remaining bulb onions, tomato puree, sugar, the remaining black hot pepper, allspice, cloves, corian-

der and laurel leaf, the mixture cooking and acetic acid addition to produce a sauce, the cutlets and sauce packing, sealing and sterilisation; the method specificity is as follows: one additionally introduces into the sauce ground pumpkin seeds extraction cake that is poured with drinking water (before mixing) and maintained for swelling.

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

Изобретение относится к технологии производства рыбных консервов.

Известен способ изготовления консервов "Рыбные котлеты в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, измельчение на волчке сырой и обжаренной щуки, смешивание части репчатого лука, щуки, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого лука, томатного пюре, сахара, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.394-422).

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 изготовления консервов "Рыбные котлеты в томатном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, измельчение на волчке сырой и обжаренной щуки, смешивание части репчатого лука, щуки, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого лука, томатного пюре, сахара, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, 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.:

	щука	1714,3
	растительное масло	83,3
30	репчатый лук	74-74,9
	пшеничная мука	22,7
	шрот семян тыквы	13,7
	томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ	147,1
35	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	3,4
	сахар	19,7
	соль	12,1
	перец черный горький	0,44
	перец душистый	0,09
40	гвоздика	0,09
	кориандр	0,09
	лавровый лист	0,02
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом. Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленный репчатый лук измельчают на волчке. Подготовленную сырую и обжаренную в растительном масле щуку, которая может поступать в виде деформированных или разломанных кусочков с производства консервов из обжаренной рыбы в томатном соусе, в соотношении по массе около 7:3 измельчают на волчке.

Приблизительно 40% рецептурного количества репчатого лука, щуку, соль и приблизительно 77% рецептурного количества молотого перца черного горького смешивают с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле с получением котлет.

5 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, а затем смешивают с оставшейся частью репчатого лука, томатным
10 пюре, сахаром и молотыми оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 15,5% и добавляют уксусную кислоту с получением соуса.

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

При использовании томатного пюре 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
20 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
25 возможное изменение по срокам хранения сырья.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам
30 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,
35 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.

35 Формула изобретения

Способ изготовления консервов "Рыбные котлеты в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого
40 лука, измельчение на волчке сырой и обжаренной щуки, смешивание части репчатого лука, щуки, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого лука, томатного пюре, сахара,
45 оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет 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.:

	растительное масло	83,3
	репчатый лук	74-74,9
	пшеничная мука	22,7
	шрот семян тыквы	13,7
5	томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ	147,1
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	3,4
	сахар	19,7
	соль	12,1
10	перец черный горький	0,44
	перец душистый	0,09
	гвоздика	0,09
	кориандр	0,09
	лавровый лист	0,02
	вода	до выхода целевого продукта 1000
15		
20		
25		
30		
35		
40		
45		