



(51) МПК

A23L 1/39 (2006.01)

A23L 1/40 (2006.01)

A23L 3/00 (2006.01)

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: 2014134776/04, 27.08.2014

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.08.2014

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 27.08.2014

(45) Опубликовано: 27.07.2015 Бюл. № 21

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2278585 C2, 27.06.2006 . RU 2277829 C2, 20.06.2006 . БРЕМ А., Жизнь растений. Новейшая ботаническая энциклопедия, Москва, Эксмо, 2007, с. 376-378

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 ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "ЩИ С МЯСОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в жире моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей декоративной капусты, резку зелени, смешивание перечисленных

компонентов с говяжьим фаршем, солью, перцем черным горьким, перцем красным среднеострым и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. Технический результат - получение новых консервов с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.

RU 2 558 133 C1

RU 2 558 133 C1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.
A23L 1/39 (2006.01)
A23L 1/40 (2006.01)
A23L 3/00 (2006.01)

(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: **2014134776/04, 27.08.2014**

(24) Effective date for property rights:
27.08.2014

Priority:

(22) Date of filing: **27.08.2014**

(45) Date of publication: **27.07.2015** Bull. № 21

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 "SHCHI WITH MEAT"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, carrots and bulb onions cutting and sauteing in fat, potatoes cutting and blanching, fresh ornamental cabbages chopping and freezing, greens cutting, the listed components mixing with beef mince, salt, black

hot pepper, medium-hot red pepper and laurel leaf, the produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: production of new preserves with usage of non-traditional vegetal raw materials without the target product organoleptic properties modification.

RU 2 558 133 C1

RU 2 558 133 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд.

Известен способ получения консервов "Щи с мясом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в жире моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку зелени, смешивание перечисленных компонентов с говяжьим фаршем, костным бульоном, солью, перцем черным горьким, перцем красным и лавровым листом, фасовку полученной смеси, герметизацию и стерилизацию (RU 2278585 C2, 2006).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов с использованием нетрадиционного растительного сырья.

Этот результат достигается тем, что в способе получения консервов "Щи с мясом", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в жире моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей капусты, резку зелени, смешивание перечисленных компонентов с говяжьим фаршем, солью, перцем черным горьким, перцем красным и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют декоративную капусту и перец красный среднеострый, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

20	говяжий фарш	151,5
	жир	7,3
	картофель	160,9-169,7
	декоративная капуста	408,2
	морковь	33,3-34,2
25	репчатый лук	33,3-33,7
	зелень	5,4
	соль	20,2
	перец черный горький	0,5
	перец красный среднеострый	2
	лавровый лист	1
30	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные морковь и репчатый лук нарезают и пассеруют в жире.

Подготовленный картофель нарезают и бланшируют.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленную зелень нарезают.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с говяжьим фаршем, солью и молотыми перцем черным горьким, перцем красным среднеострым и лавровым листом.

Полученную смесь и костный бульон расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения

органолептических свойств целевого продукта.

Формула изобретения

Способ получения консервов "Щи с мясом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в жире моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля, шинковку и замораживание свежей капусты, резку зелени, смешивание перечисленных компонентов с говяжьим фаршем, солью, перцем черным горьким, перцем красным и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную капусту и перец красный среднеострый, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	говяжий фарш	151,5
	жир	7,3
	картофель	160,9-169,7
15	декоративная капуста	408,2
	морковь	33,3-34,2
	репчатый лук	33,3-33,7
	зелень	5,4
	соль	20,2
	перец черный горький	0,5
20	перец красный среднеострый	2
	лавровый лист	1
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

25

30

35

40

45