



(51) МПК

A23L 1/325 (2006.01)

A23L 1/216 (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: 2013131546/02, 10.07.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.07.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 10.07.2013

(45) Опубликовано: 20.05.2014 Бюл. № 14

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2330498 C1, 10.08.2008. RU 2330493 C1, 10.08.2008. RU 2338417 C1, 20.11.2008. EP 2316278 A1, 04.05.2011. JP 2003038105 A, 12.02.2003

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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "РЫБНЫЙ САЛАТ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ выработки консервированного салата с филе мерланга включает варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, яблок и томатов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку филе мерланга и маринованных грибов, смешивание перечисленных компонентов с солью, смешивание сметаны и майонеза, фасовку полученных смесей, герметизацию и стерилизацию. В состав смеси филе мерланга и

овощей дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают до набухания, а компоненты используют при следующем соотношении, мас.ч.: филе мерланга 279,1, куриные яйца 35,8, яблоки 66,9, зеленый горошек 63,4, морковь 65,3-67, маринованные грибы 64, картофель 297,7-314, зелень 8,7, салат 25,6, томаты 52,4, шрот семян тыквы 18, сметана 70, майонез 140, соль 11,3, вода - до выхода целевого продукта 1000. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

RU 2 515 783 C1

RU 2 515 783 C1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.

A23L 1/325 (2006.01)*A23L 1/216* (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: **2013131546/02, 10.07.2013**(24) Effective date for property rights:
10.07.2013

Priority:

(22) Date of filing: **10.07.2013**(45) Date of publication: **20.05.2014** Bull. № 14

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 PRESERVED PRODUCT "FISH SALAD"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method for production of preserved salad with whiting fillet involves chicken eggs boiling, shelling and cutting, potatoes, apples and tomatoes cutting and blanching, carrots blanching and cutting, lettuce and greens cutting and freezing, fresh green peas freezing, whiting fillet and pickled mushrooms cutting, the listed components mixing with salt, sour cream and mayonnaise mixing, the produced mixtures packing, sealing and sterilisation. One additionally introduces into the whiting fillet and vegetables mixture composition ground pumpkin seeds extraction cake that is pre-

liminarily poured with drinking water at a weight ratio equal to nearly 1:5 and maintained for swelling while the components are used at the following ratio, weight parts: whiting fillet - 279.1, chicken eggs - 35.8, apples - 66.9, green peas - 63.4, carrots - 65.3-67, pickled mushrooms - 64, potatoes - 297.7-314, greens - 8.7, lettuce - 25.6, tomatoes - 52.4, pumpkin seeds extraction cake - 18, sour cream - 70, mayonnaise - 140, salt - 11.3, water till the target product yield is equal to 1000.

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

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ выработки консервированного продукта "Рыбный салат", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, яблок и томатов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку филе мерланга и маринованных грибов, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и лактатом кальция, смешивание сметаны и майонеза, фасовку полученных смесей, герметизацию и стерилизацию (RU 2330498 C1, 2008).

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 выработки консервированного салата с филе мерланга, включающем варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, яблок и томатов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку филе мерланга и маринованных грибов, смешивание перечисленных компонентов с солью, смешивание сметаны и майонеза, фасовку полученных смесей, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе смеси филе мерланга и овощей дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают до набухания, а компоненты используют при следующем соотношении, мас.ч.:

25	филе мерланга	279,1
	куриные яйца	35,8
	яблоки	66,9
	зеленый горошек	63,4
	морковь	65,3-67
	маринованные грибы	64
30	картофель	297,7-314
	зелень	8,7
	салат	25,6
	томаты	52,4
	шрот семян тыквы	18
	сметана	70
35	майонез	140
	соль	11,3
	вода	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

Подготовленные картофель, яблоки и томаты нарезают и бланшируют.

Подготовленную морковь бланшируют и нарезают.

Подготовленные салат и зелень нарезают и замораживают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

Подготовленные филе мерланга и маринованные грибы нарезают.

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 соотношений по массе около 1:5 и выдерживают

для набухания.

Перечисленные компоненты рецептурном соотношении смешивают с солью.

Сметану и майонез смешивают в рецептурном соотношении.

Полученные смеси расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и
5 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
10 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, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.

15 Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Формула изобретения

Способ выработки консервированного салата с филе мерланга, включающий варку,
20 очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля, яблок и томатов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание салата и зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку филе мерланга и маринованных грибов, смешивание перечисленных компонентов с солью, смешивание сметаны и майонеза, фасовку полученных смесей, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в
25 состав смеси филе мерланга и овощей дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают до набухания, а компоненты используют при следующем соотношении, мас. ч.:

30	филе мерланга	279,1
	куриные яйца	35,8
	яблоки	66,9
	зеленый горошек	63,4
	морковь	65,3-67
	маринованные грибы	64
	картофель	297,7-314
35	зелень	8,7
	салат	25,6
	томаты	52,4
	шрот семян тыквы	18
	сметана	70
	майонез	140
40	соль	11,3
	вода	до выхода целевого продукта 1000

45