РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(19) **RU** (11) **2 508 858** (13) **C1**

(51) МПК
A23L 1/33 (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: **2013119566/02, 29.04.2013**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
29.04.2013

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: **29.04.2013**

(45) Опубликовано: **10.03.2014** Бюл. № **7**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2331235 C1, 20.08.2008. 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. Магидов Я.И. Блюда из нерыбных продуктов моря. - М: Легкая и пищевая промышленность, 1983, с.57.**

Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247, О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):
Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):
Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "КРЕВЕТКИ С ОВОЩАМИ, ЯЙЦОМ И МАЙОНЕЗОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Куриные яйца варят, очищают и режут. Картофель и огурцы режут и бланшируют. Морковь бланшируют и режут. Зелень режут и замораживают. Мясо креветок режут. Свежее зерно зеленого горошка замораживают. Молотый шрот семян тыквы заливают питьевой водой и выдерживают для набухания. Смешивают перечисленные компоненты с майонезом и солью. Полученную смесь фасуют, герметизируют и стерилизуют. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

RU 2508858 C1

RU 2508858 C1

RUSSIAN FEDERATION

FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 508 858** (13) **C1**

(51) Int. Cl.
A23L 1/33 (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: **2013119566/02, 29.04.2013**

(24) Effective date for property rights:
29.04.2013

Priority:
(22) Date of filing: **29.04.2013**

(45) Date of publication: **10.03.2014 Bull. 7**

Mail address:
115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv. 247, O.I. Kvasenkovu

(72) Inventor(s):
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "SHRIMPS WITH VEGETABLES, EGG AND MAYONNAISE"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved appetisers production. Chicken eggs are boiled, shelled and cut. Potatoes and cucumbers are cut and blanched. Carrots are blanched and cut. Greens are cut and frozen. Shrimp meat is cut. Fresh green peas are frozen. Ground pumpkin seeds extraction cake is poured with drinking water and maintained for swelling. The listed components are mixed with mayonnaise and salt. Prepared mixture is packed, sealed and sterilised.

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

RU 2508858 C1

RU 2508858 C1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ производства консервов "Креветки с овощами, яйцом и майонезом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и огурцов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени, резку мяса креветок, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2331235 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 производства консервов "Креветки с овощами, яйцом и майонезом", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и огурцов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени, резку мяса креветок, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с майонезом и солью, фасовку полученной смеси, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

креветки	400
куриные яйца	256,7
картофель	341,3-360
морковь	93,6-96
огурцы	145,3
зеленый горошек	54,5
зелень	25
шрот семян тыквы	20
майонез	90
соль	12
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 и огурцы нарезают и бланшируют.

Подготовленную морковь бланшируют и нарезают.

Подготовленную зелень нарезают и замораживают.

Подготовленное мясо креветок нарезают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

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.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с майонезом и солью.

Полученную смесь расфасовывают, 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.

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.

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

Формула изобретения

Способ производства консервов "Креветки с овощами, яйцом и майонезом", включающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и огурцов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени, резку мяса креветок, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с майонезом и солью, фасовку полученной смеси, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

креветки	400
куриные яйца	256,7
картофель	341,3-360
морковь	93,6-96
огурцы	145,3
зеленый горошек	54,5
зелень	25
шрот семян тыквы	20
майонез	90
соль	12
вода	до выхода целевого продукта 1000