



**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: **2015105844/04, 20.02.2015**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.02.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **20.02.2015**

(45) Опубликовано: **10.12.2015** Бюл. № 34

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2286696 C1 10.11.2006. RU 2288615 C1 10.12.2006. US 2010/00003392 A1 07.01.2010.**

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "САПСО"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку говядины и репчатого лука, их смешивание с сахаром, солью и перцем красным жгучим и выдержку в течение около 2 часов при комнатной температуре для маринования, шинковку и замораживание свежей декоративной капусты, бланширование и резку

моркови, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с саго и пшеничной мукой, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. Технический результат - способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.

C 1
9 0 4 0 6
2 5 7 0 4 0 6
R U

R U
2 5 7 0 4 0 6
C 1



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: **2015105844/04, 20.02.2015**(24) Effective date for property rights:
20.02.2015

Priority:

(22) Date of filing: **20.02.2015**(45) Date of publication: **10.12.2015** Bull. № 34

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) **"SAPSO" PRESERVES PRODUCTION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, beef and bulb onions cutting, mixing with sugar, salt and red hot chilli pepper and maintenance during approximately 2 hours at room temperature for marinating, fresh ornamental cabbages chopping and freezing, carrots blanching and cutting, garlic straining,

the listed components mixing with sago and wheat flour, the produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation.

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

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Сапсо", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку говядины и репчатого лука, их смешивание с сахаром, солью и перцем красным жгучим и выдержку в течение около 2 часов при комнатной температуре для маринования, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, бланширование и резку моркови, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с саго и пшеничной мукой, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2288696 C1, 2008).

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

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Сапсо", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку говядины и репчатого лука, их смешивание с сахаром, солью и перцем красным жгучим и выдержку в течение около 2 часов при комнатной температуре для маринования, шинковку и замораживание свежей капусты, бланширование и резку моркови, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с саго и пшеничной мукой, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	говядина	281,7-289,9
	декоративная капуста	312,6
	морковь	280,8-288
	репчатый лук	187,2-189,6
25	чеснок	30-31,6
	саго	20
	пшеничная мука	10
	сахар	10
	соль	18
	перец красный жгучий	1,8
30	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные говядину и репчатый лук нарезают, а затем в рецептурном соотношении смешивают с сахаром, солью и молотым перцем красным жгучим и выдерживают в течение около 2 часов при комнатной температуре для маринования.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленную морковь бланшируют и нарезают.

Подготовленный чеснок протирают.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с саго и пшеничной мукой.

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. Минимальный расход говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Остальные 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.

5

Формула изобретения

Способ производства консервов "Сапсо", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку говядины и репчатого лука, их смешивание с сахаром, солью и перцем красным жгучим и выдержку в течение около 2 часов при комнатной температуре для маринования, шинковку и замораживание свежей капусты, бланширование и резку моркови, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с саго и пшеничной мукой, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

15	говядина	281,7-289,9
	декоративная капуста	312,6
	морковь	280,8-288
	репчатый лук	187,2-189,6
	чеснок	30-31,6
	саго	20
20	пшеничная мука	10
	сахар	10
	соль	18
	перец красный жгучий	1,8
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

25

30

35

40

45