



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

**(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: **2008105326/13**, **14.02.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**14.02.2008**

(45) Опубликовано: **10.07.2009** Бюл. № 19

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - С.-Пб: ПрофиКС, 2003, с.293. RU 2300243 C1, 10.10.2007. RU 2171063 C1, 27.01.2001. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение "расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий", с.685-804.**

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

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

**(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С СОУСОМ КРАСНЫМ С ЛУКОМ И ОГУРЦАМИ"**

(57) Реферат:

Изобретение предназначено для использования в консервной промышленности. Консервы в виде котлет с соусом готовят путем резки, бланширования и куттерования части репчатого лука, резки и куттерования говядины, свинины и говяжьего жира-сырца, замачивания в питьевой воде и куттерования пшеничного хлеба, смешивания перечисленных компонентов с куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формования, панирования в пшеничных сухарях и обжарки в топленом

жире с получением котлет, резки, пассерования в топленом жире и протирки моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резки и замораживания сахарного гороха и зелени, резки соленых огурцов, пассерования в топленом жире пшеничной муки, смешивания без доступа кислорода моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, сахарного гороха, соленых огурцов, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный", томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, фасовки котлет, полученной смеси и

костного бульона, герметизации и стерилизации. Изобретение обеспечивает

получение новых консервов, обладающих повышенной усвояемостью.

RU 2360512 C1

RU 2360512 C1



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

**(12) ABSTRACT OF INVENTION**

*According to Art. 1366, par. 1 of the Part IY 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: **2008105326/13, 14.02.2008**

(24) Effective date for property rights:  
**14.02.2008**

(45) Date of publication: **10.07.2009 Bull. 19**

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

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

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

**(54) PRODUCTION METHOD FOR PRESERVES "DOMASHNIE CUTLETS WITH RED SAUCE, ONION AND PICKLED GHERKINS"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention is aimed at using in canning industry. Preserves in the form of cutlets with sauce are cooked by cutting, blanching and chopping part of raw onions, cutting and chopping beef, pork and beef raw fallow, soaking in drinking milk and chopping wheat bread, mixing of listed components with chicken eggs, salt and hot black pepper to obtain cutlet mass, its forming, breading in wheat breadcrumbs and frying in melted fat to obtain cutlets, cutting, browning in melted fat and grating

carrots, parsley roots and the rest of the raw onions, cutting and freezing sugar peas and herbs, cutting pickles, browning in melted fat wheat flour, mixing of carrots, parsley roots, strained part onions, sugar peas, pickles, herbs, wheat flour, "Yuzhny" sauce, tomato paste, acetic acid, sugar, salt, hot black pepper and laurel leaf under oxygen-free conditions, packing of cutlets, obtained mixture and bone broth, sealing and sterilisation.

EFFECT: invention ensures manufacturing of new canned food with increased digestibility.

RU 2 360 512 C1

RU 2 360 512 C1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ получения кулинарного блюда "Котлеты домашние с соусом красным с луком и огурцами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и измельчение на мясорубке говядины, свинины, говяжьего жира-сырца и репчатого лука, замачивание в питьевой воде и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в сухарях, обжарку в топленном жире и доведение до готовности в жарочном шкафу с получением котлет, их гарнирование отварным сахарным горохом, поливку соусом красным с луком и огурцами и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.293).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Этот результат достигается тем, что способ получения консервов "Котлеты домашние с соусом красным с луком и огурцами" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и куттерование части репчатого лука, резку и куттерование говядины, свинины и говяжьего жира-сырца, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленном жире с получением котлет, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание сахарного гороха и зелени, резку соленых огурцов, пассерование в топленном жире пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, сахарного гороха, соленых огурцов, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный", томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

говядина	174,84-179,91
свинина	86-108,15
говяжий жир-сырец	6,9
куриные яйца	3,79
топленный жир	34,31
морковь	12,91-13,24
корень петрушки	3,43-3,49
репчатый лук	75,04-76
соленые огурцы	18,93
сахарный горох	568,97
зелень	17,24
пшеничный хлеб	44,83
пшеничные сухари	13,79
пшеничная мука	6,9
вода	68,97
соус "Южный"	8,62
томатная паста 30%-ная	13,79
уксусная кислота 80%-ная	1,29
сахар	3,45

соль	12
перец черный горький	0,43
лавровый лист	0,03
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

5

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

10 Приблизительно 10/93 рецептурного количества репчатого лука нарезают, бланшируют и куттеруют. Подготовленные говядину, свинину и говяжий жир-сырец нарезают и куттеруют. Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в питьевой воде и куттеруют. Перечисленные компоненты смешивают с куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Котлетную массу формируют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением котлет.

15 Подготовленные морковь, корень петрушки и оставшуюся часть репчатого лука нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают. Подготовленные сахарный горох и зелень нарезают и подвергают замораживанию, сахарный горох - желательно медленному, а зелень - желательно быстрому. Подготовленные соленые огурцы нарезают. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом жире. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с соусом "Южный", томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом.

25 Котлеты, полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход говядины соответствует 30 использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Минимальный расход свинины соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию свинины мясной. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. 35 При использовании уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание безводной кислоты. Для компонентов растительного происхождения приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья. 40 При этом минимальное значение расхода принимают во втором календарном полугодии, а максимальное - в первом.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям сходны с кулинарным блюдом по наиболее близкому аналогу, а по показателям безопасности соответствуют СанПиН 2.3.2.1078-01.

45 Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 1 год.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем 50 культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena rugiformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см<sup>3</sup> продукта. Она составила для опытного продукта 12·10<sup>4</sup> и для контрольного 6,9·10<sup>4</sup> соответственно.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы,

обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

### Формула изобретения

5 Способ получения консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и куттерование части репчатого лука, резку и куттерование говядины, свинины и говяжьего жира-сырца, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, смешивание перечисленных компонентов с  
10 куриными яйцами, поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом жире с получением котлет, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание сахарного гороха и зелени, резку соленых огурцов, пассерование в топленом жире  
15 пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, корня петрушки, протертой части репчатого лука, сахарного гороха, соленых огурцов, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный", томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, фасовку котлет,  
20 полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	говядина	174,84-179,91
	свинина	86-108,15
	говяжий жир-сырец	6,9
25	куриные яйца	3,79
	топленый жир	34,31
	морковь	12,91-13,24
	корень петрушки	3,43-3,49
	репчатый лук	75,04-76
30	соленые огурцы	18,93
	сахарный горох	568,97
	зелень	17,24
	пшеничный хлеб	44,83
	пшеничные сухари	13,79
	пшеничная мука	6,9
35	вода	68,97
	соус "Южный"	8,62
	томатная паста 30%-ная	13,79
	уксусная кислота 80%-ная	1,29
	сахар	3,45
40	соль	12
	перец черный горький	0,43
	лавровый лист	0,03
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

45

50