



**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 установленной 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: 2007117336/13, 10.05.2007

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.05.2007

(45) Опубликовано: 20.11.2008 Бюл. № 32

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ЗУБАКИН М. Лучшие блюда китайской кухни - М: ТЕРРА-Книжный клуб, 2003, с.171. RU 2127524 С1, 20.03.1999. Сборник рецептур 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. Ген. Белова, 55-247, О.И.
Квасенкову

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

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

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ЛАПША ПО-СИНГАПУРСКИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясорастительных консервов. Консервы готовят путем резки и пассерования в растительном масле чеснока, имбиря и овощного и остого перца, резки и замораживания сахарного гороха и зеленого лука, замораживания пророщенных бобов, резки мяса креветок, смешивания перечисленных компонентов без

доступа кислорода с яичной лапшой, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, гвоздикой, корицей, горчицей, перцем черным горьким, перцем красным острым, перцем душистым и мускатным орехом, фасовки полученной смеси и питьевой воды, герметизации и стерилизации. Способ позволяет получить консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

R U C 1 3 3 3 2

R U 2 3 3 8 3 9 4 C 1



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: 2007117336/13, 10.05.2007

(24) Effective date for property rights: 10.05.2007

(45) Date of publication: 20.11.2008 Bull. 32

Mail address:

115583, Moskva, ul. Gen. Belova, 55-247, O.I.
Kvasenkovu

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD OF PRODUCTION OF CANNED "SINGAPORE NOODLES"

(57) Abstract:

FIELD: processing technique of food products.

SUBSTANCE: preserved are cooked by cutting and sautéing in vegetable oil of garlic, ginger and paprica and hot pepper, cutting and freezing of honey pea and green onion, freezing of sprouted beans, cutting of shrimp meat, blending of the specified components without access of oxygen

with egg noodles, tomato paste, ethanoic acid, sugar, cooking salt, clove, cinnamon, mustard, black pepper, chili, bayberry and nutmeg, packing of the obtained mix and drinking water, sealing and sterilisation.

EFFECT: preserves with an increased digestibility in comparison with similar culinary dish.

C 1

4
9
3
8
3
2
3
C 1

R U

R
U
2
3
3
8
3
9
4
C 1

Изобретение относится к технологии производства мясорастительных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Лапша по-シンгапурски", предусматривающий варку яичной лапши, варку и очистку креветок, резку овощного перца и зеленого лука, резку и жарку в течение 1 минуты в растительном масле чеснока,

5 имбиря и острого перца, добавление к ним овощного перца и сахарного гороха, жарку в течение 1 минуты, добавление зеленого лука, мяса креветок, консервированных пророщенных бобов, кетчупа, соуса чили, перца красного острого и питьевой воды и доведение до кипения с получением соуса, и заливку лапши соусом с получением готового блюда (Зубакин М. Лучшие блюда китайской кухни. - М.: ТЕРРА-Книжный клуб, 2003, с.171).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Лапша по-シンгапурски" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование 15 в растительном масле чеснока, имбиря и овощного и острого перца, резку и замораживание сахарного гороха и зеленого лука, замораживание пророщенных бобов, резку мяса креветок, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с яичной лапшой, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, гвоздикой, корицей, горчицей, перцем черным горьким, перцем красным острым, перцем 20 душистым и мускатным орехом, фасовку полученной смеси и питьевой воды при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	креветки	549,45
	растительное масло	26,79
	чеснок	11,43-12,05
	имбирь	27,79-28,24
25	острый перец	56,47
	овощной перец	112,95
	сахарный горох	97,32
	пророщенные бобы	89,29
	зеленый лук	29,64
30	яичная лапша	267,86
	томатная паста 30%-ная	17,38
	уксусная кислота 80%-ная	0,35
	сахар	3,25
	соль	12
	гвоздика	0,069
35	корица	0,056
	горчица	0,017
	перец черный горький	0,018
	перец красный острый	3,57
	перец душистый	0,034
	мускатный орех	0,015
40	вода	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные чеснок, имбирь и овощной и острый перец нарезают и пассеруют в 45 растительном масле. Подготовленные сахарный горох и зеленый лук нарезают и подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленные пророщенные бобы подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленное мясо креветок нарезают. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с яичной лапшой, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, гвоздикой, корицей, горчицей, перцем черным горьким, перцем красным острым, перцем 50 душистым и мускатным орехом. Полученную смесь и питьевую воду фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме питьевой воды, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. 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. 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. Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 1 год.

Проверку усвоемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвоемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 11,9·10⁴ и для контрольного продукта 6,8·10⁴ соответственно.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвоемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Формула изобретения

Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле чеснока, имбиря и овощного и острого перца, резку и замораживание сахарного гороха и зеленого лука, замораживание пророщенных бобов, резку мяса креветок, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с яичной лапшой, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, гвоздикой, корицей, горчицей, перцем черным горьким, перцем красным острым, перцем душистым и мускатным орехом, фасовку полученной смеси и питьевой воды при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	креветки	549,45
	растительное масло	26,79
	чеснок	11,43-12,05
	имбирь	27,79-28,24
	острый перец	56,47
	овощной перец	112,95
	сахарный горох	97,32
	пророщенные бобы	89,29
	зеленый лук	29,64
	яичная лапша	267,86
	томатная паста 30%-ная	17,38
	уксусная кислота 80%-ная	0,35
	сахар	3,25
	соль	12
	гвоздика	0,069
	корица	0,056
	горчица	0,017
	перец черный горький	0,018
	перец красный острый	3,57
	перец душистый	0,034
	мускатный орех	0,015
	вода	до выхода целевого продукта 1000,

50 герметизацию и стерилизацию.