



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-I патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установившейся практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.

(21), (22) Заявка: 2003114872/13, 20.05.2003

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.05.2003

(43) Дата публикации заявки: 27.11.2004

(45) Опубликовано: 10.04.2006 Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2120775 C1, 27.10.1998. SU 730695 A, 30.04.1980. SU 1821471 A, 15.06.1993. RU 2065447 C1, 20.08.1996. RU 2067588 C1, 10.10.1996. RU 2116314 C1, 27.07.1998.
Пищевая химия. /Под ред. А.П. НЕЧАЕВА. С-Пб: ГИОРД, 2001, с.204-205. КАСЬЯНОВ Г.И. и др. Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста. Ростов-на-Дону: Издательский центр "МарТ", 2001, с.100-101.

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 ГАРНИРНОГО КАРТОФЕЛЯ

(57) Реферат:

Изобретение относится к консервной промышленности. Способ производства гарнирного картофеля предусматривает обработку картофеля после мойки и инспекции перед очисткой,

доочисткой, резкой, бланшированием, фасовкой под вакуумом, герметизацией и пастеризацией смесью арахидоновой кислоты с хитозаном и выдерживают. Это позволяет улучшить органолептические свойства целевого продукта.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 273 373** ⁽¹³⁾ **C2**

(51) Int. Cl.

A23L 1/216 (2006.01)

A23L 1/217 (2006.01)

(12) ABSTRACT OF INVENTION

Based on Article 13, par. 3 of the Patent law of the Russian Federation of September 23, 1992, #3517-I the patent owner undertakes to transfer the exclusive right to the invention (assign the patent), on generally practiced conditions, to the first person - citizen of the Russian Federation or a Russian legal person who expresses such a wish and conveys it to the patent owner and the Federal executive body for Intellectual Property.

(21), (22) Application: **2003114872/13, 20.05.2003**

(24) Effective date for property rights: **20.05.2003**

(43) Application published: **27.11.2004**

(45) Date of publication: **10.04.2006 Bull. 10**

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 FOR PRODUCING OF GARNISH POTATOES

(57) Abstract:

FIELD: canned food industry.

SUBSTANCE: method involves processing potatoes after washing and inspecting before cleaning, additional cleaning, cutting,

blanching, vacuum packing, pressurizing and pasteurizing with arachidonic acid and chitosan mixture, and holding.

EFFECT: improved organoleptical properties of base product.

Изобретение относится к технологии консервной промышленности и может быть использовано в производстве полуфабриката гарнирного картофеля.

Известен способ производства гарнирного картофеля, предусматривающий его мойку, инспекцию, очистку, доочистку, бланширование до полуготовности, фасовку в пакеты из дублированной или слоистой пленки под вакуумом, герметизацию и пастеризацию (RU 2120775 C1, 27.10.1998).

Недостатком этого способа является получение целевого продукта с недостаточно высокими органолептическими свойствами.

Техническим результатом изобретения является улучшение органолептических свойств целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе производства гарнирного картофеля, предусматривающем его мойку, инспекцию, очистку, доочистку, бланширование до полуготовности, фасовку в пакеты из дублированной или слоистой пленки под вакуумом, герметизацию и пастеризацию, согласно изобретению перед очисткой картофель обрабатывают смесью арахидоновой кислоты с хитозаном, взятых в соотношении по массе около 1:1, в количестве $0,1-1 \cdot 10^5$ мг/т и выдерживают около 5 часов.

Способ реализуется следующим образом.

Картофель моют, инспектируют и обрабатывают смесью арахидоновой кислоты с хитозаном, взятых в соотношении по массе около 1:1, в количестве $0,1-1 \cdot 10^5$ мг/т, а затем выдерживают в течение около 5 часов. Далее картофель чистят, подвергают доочистке и режут известными методами. Нарезанный картофель бланшируют до полуготовности, которую определяют органолептически для выбранного оборудования и технологических параметров его работы. При бланшировании водой картофелю после его завершения дают стечь. Бланшированный картофель фасуют в пакеты из дублированной или слоистой пленки под вакуумом, предпочтительно по 0,5-1 кг, герметизируют пакеты и пастеризуют.

Хранение полученного продукта целесообразно проводить при температуре 0-4°C.

Полученный по описанному способу и по наиболее близкому аналогу при одинаковых условиях бланширования картофель после месячного хранения в одинаковых условиях использовали для приготовления гарнира. При дегустации установлено, что продукт, полученный по предлагаемому способу, в отличие от наиболее близкого аналога в меньшей степени крошится и имеет консистенцию, более приближенную к блюду, приготовленному из свежего картофеля, что оценивается как улучшение его органолептических свойств при прочих равных показателях.

Уменьшение дозы смеси при обработке картофеля ниже указанного нижнего предела и/или сокращение времени выдержки после обработки до 4,5 часов приводит к исчезновению различий органолептических свойств целевого продукта по сравнению с наиболее близким аналогом.

Увеличение времени выдержки более 5 часов не приводит к количественному изменению технического результата, поэтому нецелесообразно

Увеличение дозы смеси выше верхнего предела приводит к появлению у целевого продукта характерного постороннего привкуса и оттенка аромата, что при дегустации оценивается отрицательно.

Соотношение арахидоновой кислоты и хитозана выдерживают с точностью, обеспечиваемой используемым дозирующим оборудованием.

Смещение соотношения арахидоновой кислоты и хитозана в любую сторону приводит к увеличению необходимого времени выдержки, которое в пределах достигает 8 часов, поэтому изменение указанного соотношения нецелесообразно.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет улучшить органолептические свойства целевого продукта.

Формула изобретения

Способ производства гарнирного картофеля, предусматривающий его мойку, инспекцию,

очистку, доочистку, бланширование до полуготовности, фасовку в пакеты из дублированной или слоистой пленки под вакуумом, герметизацию и пастеризацию, отличающийся тем, что перед очисткой картофель обрабатывают смесью арахидоновой кислоты с хитозаном, взятых в соотношении по массе около 1:1, в количестве

5 0,1-1 · 10⁵ мг/т и выдерживают около 5 ч.

10

15

20

25

30

35

40

45

50