



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: 2013101152/13, 14.01.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
14.01.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 14.01.2013

(45) Опубликовано: 27.04.2014 Бюл. № 12

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2454112 C1, 27.06.2012. RU 2218039 C1, 10.12.2003. KR 1020110001298 A, 06.01.2011. UA 63976 U, 25.10.2011. DE 102010027568 A1, 27.01.2011. RU 2333691 C1, 20.09.2008. RU 2333690 C1, 20.09.2008. RU 2090070 C1, 20.09.1997. RU 2277360 C1, 10.06.2006

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 ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов. Репчатый лук измельчают. Сырой и обжаренный кутум измельчают на волчке. Смешивают часть репчатого лука, кутум, соль и часть перца черного горького до получения фарша. Фарш формируют, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле для получения котлет. Молотый шрот семян тыквы

заливают питьевой водой и выдерживают для набухания. Смешивают шрот семян тыквы, оставшуюся часть репчатого лука, томатное пюре, сахар, оставшуюся часть перца черного горького, перец душистый, гвоздику, кориандр и лавровый лист. Полученную смесь варят и добавляют уксусную кислоту до получения соуса. Котлеты и соус фасуют, герметизируют и стерилизуют. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



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: **2013101152/13, 14.01.2013**(24) Effective date for property rights:  
**14.01.2013**

Priority:

(22) Date of filing: **14.01.2013**(45) Date of publication: **27.04.2014** Bull. № 12

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) **METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "FISH CUTLETS IN TOMATO SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: bulb onions are milled. Raw and fried kutum is minced. One mixes part of bulb onions, the kutum, salt and part of black hot pepper to produce mince. The mince is moulded, mealed in wheat flour and fried in vegetable oil to produce cutlets. Ground pumpkin seeds extraction cake is poured with drinking water and maintained for swelling. One mixes pumpkin

seeds extraction cake, the remaining bulb onions, tomato puree, sugar, the remaining black hot pepper, allspice, cloves, coriander and laurel leaf. The produced mixture is cooked; acetic acid is added to produce a sauce. The cutlets and sauce are packed, sealed and sterilised.

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

Изобретение относится к технологии производства рыбных консервов.

Известен способ изготовления консервов "Рыбные котлеты в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, измельчение на волчке сырого и обжаренного кутума, смешивание части репчатого лука, кутума, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого лука, томатного пюре, сахара, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.394-422).

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 изготовления консервов "Рыбные котлеты в томатном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, измельчение на волчке сырого и обжаренного кутума, смешивание части репчатого лука, кутума, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого лука, томатного пюре, сахара, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	кутум	1428,6
30	растительное масло	83,3
	репчатый лук	74-74,9
	пшеничная мука	22,7
	шрот семян тыквы	13,7
	томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ	147,1
35	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	3,4
	сахар	19,7
	соль	12,1
	перец черный горький	0,44
	перец душистый	0,09
40	гвоздика	0,09
	кориандр	0,09
	лавровый лист	0,02
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленный репчатый лук измельчают на волчке.

Подготовленного сырого и обжаренного в растительном масле кутума, который может поступать в виде деформированных или разломанных кусочков с производства консервов из обжаренной рыбы в томатном соусе, в соотношении по массе около 7:3

измельчают на волчке.

Приблизительно 40% рецептурного количества репчатого лука, кутума, соль и приблизительно 77% рецептурного количества молотого перца черного горького смешивают с получением фарша, который формируют, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле с получением котлет.

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, а затем смешивают с оставшейся частью репчатого лука, томатным пюре, сахаром и молотыми оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 15,5% и добавляют уксусную кислоту с получением соуса.

Котлеты и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

При использовании томатного пюре с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет их расходов на эквивалентное содержание сухих веществ и/или кислоты соответственно по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его 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. Через 10-15 минут опытный продукт полностью стекал из банки. Соус продукта по наиболее близкому аналогу полностью не стекал, а начинал подсыхать на стенках банки.

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

#### Формула изобретения

Способ изготовления консервов "Котлеты рыбные в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение репчатого лука, измельчение на волчке сырого и обжаренного кутума, смешивание части репчатого лука, кутума, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого лука, томатного пюре, сахара, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	кутум	1428,6
	растительное масло	83,3
	репчатый лук	74-74,9
	пшеничная мука	22,7
5	шрот семян тыквы	13,7
	томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ	147,1
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	3,4
	сахар	19,7
10	соль	12,1
	перец черный горький	0,44
	перец душистый	0,09
	гвоздика	0,09
	кориандр	0,09
	лавровый лист	0,02
15	вода	до выхода целевого продукта 1000

20

25

30

35

40

45