



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: 2013137614/02, 12.08.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
12.08.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 12.08.2013

(45) Опубликовано: 20.07.2014 Бюл. № 20

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2347510 C1, 27.02.2009. RU 2358533 C1, 20.06.2009. RU 2303926 C1, 10.08.2007. RU 2307529 C1, 10.10.2007

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 ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОГО САЛАТА "БАШКОРТОСТАН"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ включает варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и яблок, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку соленых огурцов, говядины и говяжьей печени и смешивание упомянутых компонентов

с солью. В составе смеси говядины и говяжьей печени также используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой в отношении по массе около 1:5 и выдерживают для его набухания. Обеспечивается снижение адгезии целевого продукта к стенкам тары.



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: **2013137614/02, 12.08.2013**(24) Effective date for property rights:
12.08.2013

Priority:

(22) Date of filing: **12.08.2013**(45) Date of publication: **20.07.2014** Bull. № 20

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 PRESERVED SALAD "BASHKORTOSTAN"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method involves chicken eggs boiling, shelling and cutting, potatoes and apples cutting and blanching, fresh green peas freezing, brined cucumbers, beef and beef liver cutting and the listed components mixing with salt. In the composition of the beef

and beef liver mixture one additionally uses ground pumpkin seeds extraction cake that is preliminarily poured with drinking water at a weight ratio equal to nearly 1:5 and maintained for swelling.

EFFECT: method ensures reduction of the target product adhesion to container walls.

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ получения консервированного салата "Башкортостан", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и яблок, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку соленых огурцов, говядины и говяжьей печени, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и лактатом кальция, смешивание сметаны и майонеза, фасовку полученных смесей, герметизацию и стерилизацию (RU 2347510 C1, 2009).

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 получения консервированного салата "Башкортостан", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и яблок, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку соленых огурцов, говядины и говяжьей печени, смешивание перечисленных компонентов с солью, смешивание сметаны и майонеза, фасовку полученных смесей, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе смеси говядины и говяжьей печени дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	говядина	256,1-263,5
	говяжья печень	192,8
	куриные яйца	125
25	картофель	218,2-230,1
	соленые огурцы	123,9
	яблоки	64,2
	зеленый горошек	61,9
	шрот семян тыквы	15
	сметана	15
30	майонез	75
	соль	10,6
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

Подготовленные картофель и яблоки нарезают и бланшируют.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

Подготовленные соленые огурцы говядину и говяжью печень нарезают.

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.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с солью.

Сметану и майонез смешивают в рецептурном соотношении.

Полученные смеси 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. Приведенный в виде интервала расход картофеля охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья.

5 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. Опытный продукт 10 полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.

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

Формула изобретения

15 Способ получения консервированного салата из говядины с говяжьей печенью и куриными яйцами, включающий варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и яблок, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку соленых огурцов, говядины и говяжьей печени, смешивание перечисленных 20 компонентов с солью, смешивание сметаны и майонеза, фасовку полученных смесей, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси говядины и говяжьей печени дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой в отношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

25	говядина	256,1-263,5
	говяжья печень	192,8
	куриные яйца	125
	картофель	218,2-230,1
	соленые огурцы	123,9
	яблоки	64,2
30	зеленый горошек	61,9
	шрот семян тыквы	15
	сметана	15
	майонез	75
	соль	10,6
35	вода	до выхода целевого продукта 1000

40

45