



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: 2013119594/15, 29.04.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
29.04.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 29.04.2013

(45) Опубликовано: 20.07.2014 Бюл. № 20

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2300997 C1, 20.06.2007.
МАНКЕВИЧ О.И. Блюда из птицы. Мн.: БэлЭн, 1994, с.306. РОГАЧЕВ В.И. Справочник по производству консервов. Том 3 - М.: Пищевая промышленность 1971, с.426-486

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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "ГУСЬ С КАПУСТОЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ выработки консервов "Гусь с капустой" предусматривает резку и обжаривание в топленном жире гусятины, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку репчатого лука и зелени, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, белым столовым вином, лимонным

соком, сахаром, солью, тмином, перцем красным жгучим, перцем душистым и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. В состав добавляют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

RU
2 5 2 3 4 5 7
C 1

RU
2 5 2 3 4 5 7
C 1



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: **2013119594/15, 29.04.2013**

(24) Effective date for property rights:
29.04.2013

Priority:

(22) Date of filing: **29.04.2013**

(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 PRESERVES "GOOSE WITH CABBAGES"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages goose meat cutting and frying in melted fat, fresh white cabbages chopping and freezing, bulb onions and greens cutting, the listed components mixing with sour cream, table white wine, lemon juice, sugar, salt, caraway, red hot chilli pepper, allspice and laurel leaf, the produced

mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation. One adds into the composition ground pumpkin seeds extraction cake that is poured with bone broth (before mixing) and maintained for swelling.

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

C 1
7
4
5
2
3
2
5
R U

R U
2
5
2
3
4
5
7
C 1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ выработки консервов "Гусь с капустой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленом жире гусятины, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты и репчатого лука, резку зелени, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, белым столовым вином, лимонным соком, сахаром, солью, тмином (RU 2300997 C1, 2007).

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 выработки консервов "Гусь с капустой", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленом жире гусятины, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку репчатого лука и зелени, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, белым столовым вином, лимонным соком, сахаром, солью, тмином, перцем красным жгучим, перцем душистым и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении компонентов, мас.ч.:

25	гусь	625
	топленый жир	12,5
	свежая белокочанная капуста	306,3
	репчатый лук	29,3-29,6
	зелень	5,1
	шрот семян тыквы	17,5
	сметана	62,5
30	белое столовое вино	45
	лимонный сок	8
	сахар	5,5
	соль	12
	тмин	0,8
	перец красный жгучий	0,6
35	перец душистый	0,6
	лавровый лист	0,04
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленную гусятину нарезают и обжаривают в топленом жире.

Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленные репчатый лук и зелень 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 костным бульоном в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают со сметаной, белым столовым вином, лимонным соком, сахаром, солью и молотыми тмином, перцем

красным жгучим, перцем душистым и лавровым листом.

Полученную смесь и костный бульон расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

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 №8, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт 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

Способ выработки консервов "Гусь с капустой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленом жире гусятины, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку репчатого лука и зелени, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, белым столовым вином, лимонным соком, сахаром, солью, тмином, перцем красным жгучим, перцем душистым и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении компонентов, мас.ч.:

гусь	625
топленый жир	12,5
свежая белокочанная капуста	306,3
репчатый лук	29,3-29,6
зелень	5,1
шрот семян тыквы	17,5
сметана	62,5
белое столовое вино	45
лимонный сок	8
сахар	5,5
соль	12
тмин	0,8
перец красный жгучий	0,6
перец душистый	0,6
лавровый лист	0,04
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000