



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: 2013141286/02, 10.09.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.09.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 10.09.2013

(45) Опубликовано: 27.07.2014 Бюл. № 21

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2166875 C1, 20.05.2001. RU 2241355 C2, 10.12.2004. RU 2132625 C1, 10.07.1999. RU 2002113114 A, 10.09.2004. KR 20130012656 A, 05.02.2013

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 ПРОИЗВОДСТВА ФРУКТОВОГО СОУСА

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства соусов. Способ включает смешивание алычового пюре, яблочного пюре, сливового пюре, сахара и соли, уваривание до достижения содержания сухих веществ около 22%, добавление семян укропа, кориандра, гвоздики и перца черного горького, фасовку, герметизацию

и стерилизацию. При этом в составе увариваемой смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания. Изобретение позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006.01)*A23L* 1/24 (2006.01)**(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: **2013141286/02, 10.09.2013**(24) Effective date for property rights:
10.09.2013

Priority:

(22) Date of filing: **10.09.2013**(45) Date of publication: **27.07.2014** Bull. № 21

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) FRUIT SAUCE PRODUCTION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method involves mixing cherry plum puree, apple puree, plum puree, sugar and salt, the mixture boiling out till dry substances content is equal to nearly 22%, addition of dill seeds, coriander, cloves and black hot pepper, the product packing, sealing and

sterilisation. In the boiled-out mixture composition one additionally uses ground pumpkin seeds extraction cake that is preliminarily poured with drinking water and maintained for swelling.

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

Изобретение относится к технологии производства соусов.

Известен способ производства фруктового соуса, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание алычового пюре, яблочного пюре, сливового пюре, сахара и соли, уваривание до достижения содержания сухих веществ около 22%,
5 добавление семян укропа, кориандра, гвоздики и перца черного горького, фасовку, герметизацию и стерилизацию (RU 2166875 C1, 2001).

Недостатком этого способа является высокая адгезия к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары
10 получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе производства фруктового соуса, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание алычового пюре, яблочного пюре, сливового пюре, сахара и соли, уваривание до достижения
15 содержания сухих веществ около 22%, добавление семян укропа, кориандра, гвоздики и перца черного горького, фасовку, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе увариваемой смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч:

20	алычовое пюре, пересчете на 11%-ное содержание сухих веществ	526,1
	яблочное пюре, в пересчете на 10%-ное содержание сухих веществ	56,8
	сливовое пюре, в пересчете на 11%-ное содержание сухих веществ	56,8
25	шрот семян тыквы	27,4
	сахар	150
	соль	17
	семена укропа	1
	кориандр	2,5
	гвоздика	2,5
30	перец черный горький	5
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный молотый шрот семян тыквы, полученный по известной технологии
35 (Васильева А.Г., Дворкина Г.А., Касьянов Г.И. Разработка технологии колбас функционального назначения с добавками из семян тыквы. - Краснодар: ИнЭП, 2008, с.38-49), заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания, а затем в рецептурном соотношении смешивают с алычовым пюре, яблочным пюре, сливовым пюре, сахаром и солью.

40 Полученную смесь уваривают до достижения содержания сухих веществ около 22%, добавляют молотые семена укропа, кориандр, гвоздику и перец черный горький, расфасовывают, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья.

45 При использовании алычового пюре, и/или яблочного пюре, и/или сливового пюре с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, осуществляют пересчет их расходов на эквивалентное содержание сухих веществ соответственно по известным зависимостям (Сборник Технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

Для подтверждения указанного технического результата стеклобанки типа I-58-350, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт полностью стекал из банки. Продукт 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.

10

Формула изобретения

Способ производства фруктового соуса, включающий смешивание алычового пюре, яблочного пюре, сливового пюре, сахара и соли, уваривание до достижения содержания сухих веществ около 22%, добавление семян укропа, кориандра, гвоздики и перца черного горького, фасовку, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе увариваемой смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

20	алычовое пюре, в пересчете на 11%-ное содержание сухих веществ	526,1
	яблочное пюре, в пересчете на 10%-ное содержание сухих веществ	56,8
	сливовое пюре, в пересчете на 11%-ное содержание сухих веществ	56,8
	шрот семян тыквы	27,4
25	сахар	150
	соль	17
	семена укропа	1
	кориандр	2,5
	гвоздика	2,5
	перец черный горький	5
30	вода	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45