



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: 2013134535/10, 24.07.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
24.07.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 24.07.2013

(45) Опубликовано: 20.08.2014 Бюл. № 23

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2363338 C1, 10.08.2009. RU 2362336 C1, 27.07.2009. RU 2360445 C1, 10.07.2009. RU 2306011 C1, 20.09.2007. RU 2363277 C1, 10.08.2009. ВАСИЛЬЕВА А.Г., ДВОРКИНА Г.А., КАСЬЯНОВ Г.И. Разработка технологии колбас функционального назначения с добавками семян тыквы " Краснодар: ИнЭП, 2008, с. 38-45

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,
Квасенкову О.И.

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU),
Куликова Маргарита Николаевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С ТОФУ И СЕЛЬДЕРЕЕМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование корня сельдерея, бланширование и резку винограда, резку и замораживание салата, зеленого лука и зелени мяты перечной и Melissa лимонной, резку курицы и тофу, дробление ядер фисташек,

заливку питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов с лимонным соком и солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию. 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: **2013134535/10, 24.07.2013**

(24) Effective date for property rights:
24.07.2013

Priority:

(22) Date of filing: **24.07.2013**

(45) Date of publication: **20.08.2014** Bull. № 23

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv. 247,
Kvasenkovu O.I.**

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),
Kulikova Margarita Nikolaevna (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) **"CHICKEN, TOFU AND CELERY SALAD" PRESERVES PRODUCTION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, celery root cutting and blanching, grapes blanching and cutting, lettuce cutting and freezing, spring onion, peppermint and lemon balm greens cutting and freezing, chicken meat and tofu cutting, pistachios kernels crushing, ground pumpkin seeds extraction cake

pouring with drinking water and maintenance for swelling, the listed components mixing with lemon juice and salt, the produced mixture and mayonnaise packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2 525 525 C1

RU 2 525 525 C1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ производства консервов "Салат из курицы с тофу и сельдереем", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование корня сельдерея, бланширование и резку винограда, резку и замораживание салата, зеленого лука и зелени мяты перечной и Melissa лимонной, резку курятины и тофу, дробление ядер фисташек, смешивание перечисленных компонентов с лимонным соком, поваренной солью и цитратом кальция, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2363338 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 производства консервов "Салат из курицы с тофу и сельдереем", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование корня сельдерея, бланширование и резку винограда, резку и замораживание салата, зеленого лука и зелени мяты перечной и Melissa лимонной, резку курятины и тофу, дробление ядер фисташек, смешивание перечисленных компонентов с лимонным соком и солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем расходе, мас.ч.:

	курица	877,2
	тофу	117
25	корень сельдерея	218,4-221,9
	виноград	140,4
	ядра фисташек	17,5
	салат	64,3
	зеленый лук	64,3
30	зелень мяты перечной	7,3
	зелень Melissa лимонной	7,3
	шрот семян тыквы	18
	майонез	110
	лимонный сок	23,4
	соль	12
35	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный корень сельдерея нарезают и бланшируют.

Подготовленный виноград бланшируют и нарезают.

Подготовленные салат, зеленый лук и зелень мяты перечной и Melissa лимонной нарезают и замораживают.

Подготовленные курятину и тофу 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 лимонным соком и солью.

Полученную смесь и майонез 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 корня сельдерея охватывает его
5 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,
10 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.

15 Формула изобретения

Способ производства консервов "Салат из курицы с тофу и сельдереем", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование корня сельдерея, бланширование и резку винограда, резку и замораживание салата,
20 зеленого лука и зелени мяты перечной и Melissa лимонной, резку курятины и тофу, дробление ядер фисташек, смешивание перечисленных компонентов с лимонным соком и солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем расходе, мас.ч.:

25	курица	877,2
	тофу	117
	корень сельдерея	218,4-221,9
	виноград	140,4
	ядра фисташек	17,5
30	салат	64,3
	зеленый лук	64,3
	зелень мяты перечной	7,3
	зелень Melissa лимонной	7,3
	шрот семян тыквы	18
	майонез	110
35	лимонный сок	23,4
	соль	12
	вода	до выхода целевого продукта 1000

40

45