



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: 2013128002/10, 20.06.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
20.06.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 20.06.2013

(45) Опубликовано: 20.08.2014 Бюл. № 23

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2312567 C1, 20.12.2007. RU 2312542 C1, 20.12.2007. RU 2313997 C1, 10.01.2008. 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. МАНКЕВИЧ О.И. Блюда из птицы. - Минск: БелЭн, 1994, с.74.

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 КОНСЕРВИРОВАННОГО САЛАТА "ПРАГА"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, яблок и апельсинов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени, резку соленых огурцов и индошатины, замораживание

свежего зерна зеленого горошка, заливку питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов с 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: **2013128002/10, 20.06.2013**(24) Effective date for property rights:  
**20.06.2013**

Priority:

(22) Date of filing: **20.06.2013**(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)**

(73) Proprietor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**(54) **"PRAGUE" PRESERVED SALAD PRODUCTION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, potatoes, apples and oranges cutting and blanching, carrots blanching and cutting, greens cutting and freezing, brined cucumbers and turkey meat cutting, fresh green peas freezing, ground pumpkin seeds

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

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

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ производства консервированного салата “Прага”, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, яблок и апельсинов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени, резку соленых огурцов и индюшатины, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2312567 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 производства консервированного салата “Прага”, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, яблок и апельсинов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени, резку соленых огурцов и индюшатины, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с 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.:

	индейка	274-283,3
	картофель	128-135
	морковь	87,8-90
	соленые огурцы	109
25	зеленый горошек	109
	яблоки	67,5
	апельсины	230
	зелень	50
	шрот семян тыквы	15
	майонез	160
30	соль	10
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные картофель, яблоки и апельсины нарезают и замораживают.

Подготовленную морковь бланшируют и нарезают.

Подготовленную зелень нарезают и замораживают.

Подготовленные соленые огурцы и индюшатины нарезают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

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.

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. Минимальный расход индейки соответствует использованию птицы I

категории, а максимальный соответствует использованию птицы II категории. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их 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 полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.

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

#### Формула изобретения

15 Способ производства консервированного салата “Прага”, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, яблок и апельсинов, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени, резку соленых огурцов и индюшатины, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с солью, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно  
20 используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем расходе, мас.ч.:

	индейка	274-283,3
	картофель	128-135
25	морковь	87,8-90
	соленые огурцы	109
	зеленый горошек	109
	яблоки	67,5
	апельсины	230
	зелень	50
30	шрот семян тыквы	15
	майонез	160
	соль	10
	вода	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45