



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: 2013117322/12, 17.04.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
17.04.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 17.04.2013

(45) Опубликовано: 27.08.2014 Бюл. № 24

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2356299 C1, 27.05.2009. RU 2367240 C1, 20.09.2009. RU 2361457 C1, 20.07.2009

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 КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КРОЛИКА С ГАРНИРОМ И СОУСОМ БЕЛЫМ С ОВОЩАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мяса кролика и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом масле с получением котлет, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, белых корней, лука-порей и репчатого лука, резку и бланширование репы,

резку и замораживание сахарного гороха, сахарной фасоли и зелени, заливку костным бульоном и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание моркови, белых корней, лука-порей, репчатого лука, репы, сахарного гороха, сахарной фасоли, зелени и шрота семян тыквы с оставшейся частью соли, лимонной кислотой, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

RU 2 527 402 C1

RU 2 527 402 C1



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: **2013117322/12, 17.04.2013**

(24) Effective date for property rights:  
**17.04.2013**

Priority:

(22) Date of filing: **17.04.2013**

(45) Date of publication: **27.08.2014** Bull. № 24

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 "CHOPPED RABBIT CUTLETS WITH GARNISH AND WHITE SAUCE WITH VEGETABLES"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, wheat bread soaking in milk and chopping, rabbit meat and raw tallow chopping, the listed components mixing with part of salt and part of black hot pepper to produce mince, the mince moulding, mealing in wheat crumbs and frying in melted butter to produce cutlets, carrots, white vegetables, leek and bulb onions cutting, sauteing in melted butter and straining, turnip cutting and blanching, sugar peas,

French beans and green cutting and freezing, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with bone broth and maintenance for swelling, mixing carrots, white vegetables, leek, bulb onions, turnip, sugar peas, French beans, greens and pumpkin seeds extraction cake with the remaining salt, citric acid, the remaining black hot pepper and laurel leaf, the cutlets, the produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation.

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

**RU 2 527 402 C1**

**RU 2 527 402 C1**

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ получения консервов "Котлеты рубленые из кролика с гарниром и соусом белым с овощами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мяса кролика и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом масле с получением котлет, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, белых кореньев, лука-порей и репчатого лука, резку и бланширование репы, резку и замораживание сахарного гороха, сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание моркови, белых кореньев, лука-порей, репчатого лука, репы, сахарного гороха, сахарной фасоли, зелени и пшеничной муки с оставшейся частью соли, лимонной кислотой, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2356299 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 консервов "Котлеты рубленые из кролика с гарниром и соусом белым с овощами", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мяса кролика и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом масле с получением котлет, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, белых кореньев, лука-порей и репчатого лука, резку и бланширование репы, резку и замораживание сахарного гороха, сахарной фасоли и зелени, смешивание моркови, белых кореньев, лука-порей, репчатого лука, репы, сахарного гороха, сахарной фасоли и зелени с мукой, оставшейся частью соли, лимонной кислотой, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, 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 расходов, мас.ч.:

	кролик	411,1-440,5
	жир-сырец	11,1
	топленое масло	21,1
	морковь	6,5-6,7
40	белые коренья	11,3-11,5
	репчатый лук	5,5-5,6
	лук-порей	6,5-6,6
	репа	3,5
	сахарный горох	458,3
	сахарная фасоль	7,6
45	зелень	17,4
	пшеничный хлеб	75
	пшеничные сухари	27,8
	шрот семян тыквы	29
	молоко	108,3

соль	12
лимонная кислота	0,07
перец черный горький	0,15
лавровый лист	0,08
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

5

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб, предпочтительно черствый, замачивают в молоке и куттеруют.

10

Подготовленные мясо кролика и жир-сырец куттеруют.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 33% рецептурного количества соли и приблизительно 33% рецептурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом масле с получением котлет.

15

Подготовленные морковь, белые коренья, лук-порей и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом масле и протирают.

Подготовленную репу нарезают и бланшируют.

Подготовленные сахарный горох, сахарную фасоль и зелень нарезают и замораживают.

20

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.

25

Морковь, белые коренья, лук-порей, репчатый лук, репу, сахарный горох, сахарную фасоль, зелень и шрот семян тыквы в рецептурном соотношении смешивают с оставшейся частью соли, лимонной кислотой и молотыми оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом.

30

Котлеты, 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. Минимальный расход кролика соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

35

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

40

Для подтверждения указанного технического результата жестбанки №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

45

Способ получения консервов "Котлеты рубленые из кролика с гарниром и соусом белым с овощами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттеровое пшеничного хлеба, куттеровое мяса кролика и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца

черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном масле с получением котлет, резку, пассерование в топленном масле и протирку моркови, белых кореньев, лука-порей и репчатого лука, резку и бланширование репы, резку и замораживание сахарного гороха, сахарной фасоли и зелени, смешивание моркови, белых кореньев, лука-порей, репчатого лука, репы, сахарного гороха, сахарной фасоли и зелени с мукой, оставшейся частью соли, лимонной кислотой, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, 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 расходов, мас.ч.:

	кролик	411,1-440,5
	жир-сырец	11,1
	топленное масло	21,1
15	морковь	6,5-6,7
	белые коренья	11,3-11,5
	репчатый лук	5,5-5,6
	лук-порей	6,5-6,6
	репа	3,5
	сахарный горох	458,3
20	сахарная фасоль	7,6
	зелень	17,4
	пшеничный хлеб	75
	пшеничные сухари	27,8
	шрот семян тыквы	29
	молоко	108,3
25	соль	12
	лимонная кислота	0,07
	перец черный горький	0,15
	лавровый лист	0,08
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000.

30

35

40

45