



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: 2013123834/05, 27.05.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
27.05.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 27.05.2013

(45) Опубликовано: 10.09.2014 Бюл. № 25

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2359477 C1, 27.06.2009. RU 2357438 C1, 10.06.2009. RU 2356371 C1, 27.05.2009.

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ВЕРЕЩАКА"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и совместное обжаривание шпика и репчатого лука, резку и обжаривание в топленом жире картофеля, бланширование и резку моркови, резку и замораживание стручковой фасоли и зелени, заливку свекольным квасом и выдержку для

набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов с мукой, сметаной, сахаром, солью и перцем черным горьким с получением гарнира, резку и обжаривание в топленом жире свинины, фасовку свинины, гарнира и свекольного кваса, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.

*A23L 3/00* (2006.01)*A23L 1/31* (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: **2013123834/05, 27.05.2013**(24) Effective date for property rights:  
**27.05.2013**

Priority:

(22) Date of filing: **27.05.2013**(45) Date of publication: **10.09.2014** Bull. № **25**

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) **"VERESCHAKA" PRESERVES PRODUCTION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, cutting and joint frying of speck and bulb onions, potatoes cutting and frying in melted fat, carrots blanching and cutting, green beans and greens cutting and freezing, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with beet-root kvass and maintenance for

swelling, the listed components mixing with flour, sour cream, sugar, salt and black hot pepper to produce garnish, pork cutting and frying in melted fat, pork, garnish and beet-roots kvass packing, sealing and sterilisation.

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

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Верещака", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и совместное обжаривание шпика и репчатого лука, резку и обжаривание в топленном жире картофеля, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленном жире пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, сахаром, солью и перцем черным горьким с получением гарнира, резку и обжаривание в топленном жире свинины, фасовку свинины, гарнира и свекольного кваса, герметизацию и стерилизацию (RU 2359477 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 "Верещака", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и совместное обжаривание шпика и репчатого лука, резку и обжаривание в топленном жире картофеля, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с мукой, сметаной, сахаром, солью и перцем черным горьким с получением гарнира, резку и обжаривание в топленном жире свинины, фасовку свинины, гарнира и свекольного кваса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают свекольным квасом и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

25	свинина	470,6-591,9
	шпик	18,8
	топленный жир	13,2
	репчатый лук	91,4-92,6
	картофель	289,8-305,7
30	морковь	166,4-170,6
	зеленый горошек	164,1
	зелень	15,7
	шрот семян тыквы	8,5
	сметана	2,4
	сахар	2,4
35	соль	12
	перец черный горький	0,2
	свекольный квас	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный шпик и репчатый лук нарезают, смешивают в рецептурном соотношении и обжаривают.

Подготовленный картофель нарезают и обжаривают в топленном жире.

Подготовленную морковь бланшируют и нарезают.

Подготовленную зелень нарезают и замораживают.

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 свекольным квасом в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают

для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают со сметаной, сахаром, солью и молотым перцем черным горьким с получением гарнира.

Подготовленную свинину нарезают и обжаривают в топленном жире.

5 Свинину, гарнир и свекольный квас 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 свинины соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию свинины мясной. Остальные  
10 приведенные в виде интервалов расходы охватывают их 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 жестбанки №5, содержащие  
15 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.

20

#### Формула изобретения

Способ производства консервов "Верещака", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и совместное обжаривание шпика и репчатого лука, резку и обжаривание в топленном жире картофеля, бланширование и резку моркови,  
25 резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с мукой, сметаной, сахаром, солью и перцем черным горьким с получением гарнира, резку и обжаривание в топленном жире свинины, фасовку свинины, гарнира и свекольного кваса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют молотый шрот семян тыквы, который перед  
30 смешиванием заливают свекольным квасом и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении, мас.ч.:

	свинина	470,6-591,9
	шпик	18,8
	топленный жир	13,2
35	репчатый лук	91,4-92,6
	картофель	289,8-305,7
	морковь	166,4-170,6
	зеленый горошек	164,1
	зелень	15,7
	шрот семян тыквы	8,5
40	сметана	2,4
	сахар	2,4
	соль	12
	перец черный горький	0,2
	свекольный квас	до выхода целевого продукта 1000.

45