



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: 2013123851/05, 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 2350225 C1, 27.03.2009. RU 2362353 C1, 27.07.2009. RU 2349115 C1, 20.03.2009. RU 2357553 C1, 10.06.2009. FR 2630890 A1, 10.11.1989

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 "ДУШЕНИНА МАРИНОВАННАЯ, ШПИГОВАННАЯ ШПИКОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки, корня сельдерея и репчатого лука, бланширование и резку свеклы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, заливку костным бульоном и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы,

смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью и перцем черным горьким с получением гарнира, резку, шпигование шпиком и обжаривание в топленом жире говядины, фасовку говядины, гарнира и костного бульона, 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: **2013123851/05, 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) **METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "MARINATED DUSHENINA FORCED WITH SPECK"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, carrots, parsley roots, celeriac and bulb onions cutting, sauteing in melted fat and straining, beet-roots blanching and cutting, fresh green peas freezing, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with bone broth and maintenance for swelling, the listed

components mixing with tomato paste, acetic acid, sugar, salt and black hot pepper to produce garnish, beef cutting, forcing with speck and frying in melted fat, beef, garnish and bone broth packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2 527 865 C 1

RU 2 527 865 C 1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ получения консервов "Душенина маринованная, шпигованная шпиком", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови, корня петрушки, корня сельдерея и репчатого лука, бланширование и резку свеклы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленном жире пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью и перцем черным горьким с получением гарнира, резку, шпигование шпиком и обжаривание в топленном жире говядины, фасовку говядины, гарнира и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2350225 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 "Душенина маринованная, шпигованная шпиком", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови, корня петрушки, корня сельдерея и репчатого лука, бланширование и резку свеклы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с мукой, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью и перцем черным горьким с получением гарнира, резку, шпигование шпиком и обжаривание в топленном жире говядины, фасовку говядины, гарнира 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.:

	говядина	482,9-496,9
	шпик	71,4
	топленный жир	22,2
30	морковь	66,8-37,7
	корень петрушки	22,2-22,6
	корень сельдерея	14,2-14,5
	репчатый лук	10-10,2
	свекла	274,5-285
	зеленый горошек	233,6
35	шрот семян тыквы	34,2
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	53,6
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	2,5
	сахар	5,4
40	соль	12
	перец черный горький	0,3
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленные морковь, корень петрушки, корень сельдерея и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленном жире и протирают. Подготовленную свеклу бланшируют и 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 костным бульоном в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

5 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью и молотым перцем черным горьким с получением гарнира.

Подготовленную говядину нарезают, шпигуют шпиком и обжаривают в топленом жире.

10 Говядину, гарнир 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 говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Остальные
15 приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет их расходов на эквивалентное содержание сухих веществ и/или
20 кислоты 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.

25 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.

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

Формула изобретения

Способ получения консервов "Душенина маринованная, шпигованная шпиком", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в
35 топленом жире и протирку моркови, корня петрушки, корня сельдерея и репчатого лука, бланширование и резку свеклы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с мукой, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью и перцем черным горьким с получением гарнира, резку, шпигование шпиком и обжаривание в топленом жире говядины, фасовку говядины, гарнира и
40 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, мас.ч.:

45	говядина	482,9-496,9
	шпик	71,4
	топленый жир	22,2
	морковь	66,8-37,7
	корень петрушки	22,2-22,6
	корень сельдерея	14,2-14,5

	репчатый лук	10-10,2
	свекла	274,5-285
	зеленый горошек	233,6
	шрот семян тыквы	34,2
5	томатная паста в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	53,6
	уксусная кислота в пересчете на 80%-ную концентрацию	2,5
	сахар	5,4
	соль	12
10	перец черный горький	0,3
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

15

20

25

30

35

40

45