



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: 2013134540/02, 24.07.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
24.07.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 24.07.2013

(45) Опубликовано: 27.09.2014 Бюл. № 27

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: (см. прод.)

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 "САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С ТОФУ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ включает подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование грибов, картофеля и репчатого лука, резку и замораживание зелени петрушки, резку соленых огурцов, курятины и тофу, дробление ядер грецких орехов, 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.

(56) (продолжение):

RU 2362337 C1 О.И.), 27.07.2009. RU 2319420 C1, 20.03.2008. RU 2330456 C1, 10.08.2008. RU 2482699 C1, 27.05.2013. ВАСИЛЬЕВА А.Г. и др., «Разработка технологии колбас функционального назначения с добавками из семян тыквы», Краснодар, ИнЭП, 2008, с.38-45.

RU 2 529 265 C1

RU 2 529 265 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: **2013134540/02, 24.07.2013**

(24) Effective date for property rights:  
**24.07.2013**

Priority:

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

(45) Date of publication: **27.09.2014** Bull. № 27

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 "CHICKEN AND TOFU SALAD"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method involves recipe components preparation, mushrooms, potatoes and bulb onions cutting and blanching, parsley greens cutting and freezing, brined cucumbers, chicken and tofu cutting, walnut 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 2 529 265 C 1

RU 2 529 265 C 1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ получения консервов "Салат из курицы с тофу", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование грибов, картофеля и репчатого лука, резку и замораживание зелени петрушки, резку соленых огурцов, курятины и тофу, дробление ядер грецких орехов, смешивание перечисленных компонентов с лимонным соком, поваренной солью и цитратом кальция, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2362337 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 "Салат из курицы с тофу", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование грибов, картофеля и репчатого лука, резку и замораживание зелени петрушки, резку соленых огурцов, курятины и тофу, дробление ядер грецких орехов, 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 соотношении расходов, мас.ч.:

	курица	487,7
	тофу	56,8
	грибы	130,7-136,4
	картофель	290,9-306,4
25	соленые огурцы	185,8
	репчатый лук	106,4-107,7
	ядра грецких орехов	45,5
	зелень петрушки	56,8
	шрот семян тыквы	8
	майонез	70
30	лимонный сок	45,5
	соль	10
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные грибы, картофель и репчатый лук нарезают и бланшируют.

Подготовленную зелень петрушки нарезают и замораживают.

Подготовленные соленые огурцы, курятину и тофу нарезают.

Подготовленные ядра грецких орехов дробят.

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. Минимальный расход грибов соответствует использованию грибов трубчатых, а максимальный соответствует использованию грибов пластинчатых. 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 жестбанки №5, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт 10 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

15 Способ производства консервированного салата из курицы с тофу, включающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование грибов, картофеля и репчатого лука, резку и замораживание зелени петрушки, резку соленых огурцов, курятины и тофу, дробление ядер грецких орехов, смешивание перечисленных 20 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 соотношении расходов, мас.ч.:

25	курица	487,7
	тофу	56,8
	грибы	130,7-136,4
	картофель	290,9-306,4
	соленые огурцы	185,8
	репчатый лук	106,4-107,7
	ядра грецких орехов	45,5
30	зелень петрушки	56,8
	шрот семян тыквы	8
	майонез	70
	лимонный сок	45,5
	соль	10
35	вода	до выхода целевого продукта 1000

40

45