



(51) МПК

A23L 1/333 (2006.01)

A23L 3/00 (2006.01)

A23B 4/005 (2006.01)

**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: 2013131621/02, 10.07.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
10.07.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 10.07.2013

(45) Опубликовано: 27.09.2014 Бюл. № 27

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU2322895C1, 27.04.2008.  
RU2186502C2, 10.08.2002.  
CN001322564A, 17.12.2008.  
JP04330265A, 18.11.1992. МАГИДОВ В.Я  
"Блюда из нерыбных продуктов моря", М.,  
Легкая и пищевая  
промышленность, 1983, с. 23-24 ВАСИЛЬЕВА  
А.Г. И ДР. "разработка технологии колбас  
функционального назначения с добавками  
из семян тыквы", Краснодар, ИнЭп, 2008, с. 38-  
45

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 "САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ, МОРКОВЬЮ И СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к способу производства закусовых консервов, в частности консервированного салата с кальмарами. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, бланширование и резку моркови, резку соленых огурцов и филе кальмара, замораживание свежего зерна зеленого горошка. Заливают питьевой

водой и выдерживают для набухания молотый шрот семян тыквы. Смешивают перечисленные компоненты с солью и перцем черным горьким. Осуществляют фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.  
*A23L 1/333* (2006.01)  
*A23L 3/00* (2006.01)  
*A23B 4/005* (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: **2013131621/02, 10.07.2013**

(24) Effective date for property rights:  
**10.07.2013**

Priority:

(22) Date of filing: **10.07.2013**

(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 "CALAMARIES, CARROTS AND BRINED CUCUMBERS SALAD"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, potatoes cutting and blanching, carrots blanching and cutting, brined cucumbers and calamary fillet cutting and fresh green peas freezing. Ground pumpkin seeds extraction cake is poured with drinking

water and maintained for swelling. The listed components are mixed with salt and black hot pepper. The produced mixture and mayonnaise are packaged, sealed and sterilised.

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

**RU 2 529 338 C1**

**RU 2 529 338 C1**

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ производства консервов "Салат с кальмарами, морковью и солеными огурцами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, бланширование и резку моркови, резку соленых огурцов и филе кальмара, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2322895 C1, 2008).

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 "Салат с кальмарами, морковью и солеными огурцами", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, бланширование и резку моркови, резку соленых огурцов и филе кальмара, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с солью и перцем черным горьким, 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.:

	филе кальмара	163,9
	картофель	419,7-442,6
	морковь	172,6-177,1
	соленые огурцы	178,7
25	зеленый горошек	89,3
	шрот семян тыквы	10
	майонез	90
	соль	10
	перец черный горький	0,3
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный картофель нарезают и бланшируют.

Подготовленную морковь бланшируют и нарезают.

Подготовленные соленые огурцы и филе кальмара 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 и молотым перцем черным горьким.

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. 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 жестебанки №5, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт 5 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

10 Способ производства консервированного салата, включающий резку и бланширование картофеля, бланширование и резку моркови, резку соленых огурцов и филе кальмара, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание 15 перечисленных компонентов с солью и перцем черным горьким, 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.:

	филе кальмара	163,9
	картофель	419,7-442,6
20	морковь	172,6-177,1
	соленые огурцы	178,7
	зеленый горошек	89,3
	шрот семян тыквы	10
	майонез	90
	соль	10
25	перец черный горький	0,3
	вода	до выхода целевого продукта 1000

30

35

40

45