



**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: **2012136288/13, 27.08.2012**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.08.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **27.08.2012**

(45) Опубликовано: **20.11.2013** Бюл. № 32

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2409292 C1, 20.01.2011. RU 2409235 C1, 20.01.2011. RU 2409281 C1, 20.01.2011. RU 2268611 C1, 27.01.2006. RU 2377827 C1, 10.01.2010. RU 2409272 C1, 20.01.2011.**

Адрес для переписки:

**115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55,
кв.247, О.И.Квасенкову**

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ИЗ ЛИЧИ

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии переработки орехов. Способ предусматривает подготовку личи, их резку, конвективную сушку до промежуточной влажности, досушку в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, пропитку жидкой двуокисью углерода с одновременным повышением давления, сброс давления до

атмосферного с одновременным замораживанием двуокиси углерода, возгонку двуокиси углерода с одновременным вспучиванием личи и их фасовку в упаковку из полимерного или комбинированного материала в бескислородной среде. Способ позволяет снизить потери биологически активных веществ исходного сырья.

RU 2 498 736 C1

RU 2 498 736 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: **2012136288/13, 27.08.2012**

(24) Effective date for property rights:
27.08.2012

Priority:

(22) Date of filing: **27.08.2012**

(45) Date of publication: **20.11.2013 Bull. 32**

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv.247,
O.I.Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) LITCHI FOOD PRODUCT MANUFACTURE METHOD

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to a technology for processing nuts. The method envisages litchi preparation, cutting, convective drying till intermediate moisture content, additional drying in microwave field till dry substances content is equal to no less than 85%, impregnation with liquid carbon dioxide with simultaneous pressure boost,

depressurisation to atmospheric value with simultaneous freezing of carbon dioxide, carbon dioxide subliming with simultaneous swelling of litchi, the latter packing into package fabricated of a polymer or combined material in an oxygen-free medium.

EFFECT: method allows to reduce losses of biologically active substances of initial raw materials.

RU 2 498 736 C1

RU 2 498 736 C1

Изобретение относится к технологии переработки орехов.

Известен способ производства пищевого продукта из личи, предусматривающий их подготовку, резку, конвективную сушку до промежуточной влажности, выдержку под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сброс давления до атмосферного со вспучиванием личи, их досушку в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85% и фасовку в упаковку из полимерного или комбинированного материала в бескислородной среде (RU 2409292 C1.2011).

Недостатком этого способа является потеря термолабильных биологически активных веществ исходного сырья при его нагреве перед вспучиванием.

Техническим результатом изобретения является сокращение потерь биологически активных веществ исходного сырья.

Этот результат достигается тем, что в способе производства пищевого продукта из личи, предусматривающем их подготовку, резку, конвективную сушку до промежуточной влажности, досушку в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85% и фасовку в упаковку из полимерного или комбинированного материала в бескислородной среде, согласно изобретению, после досушки личи пропитывают жидкой двуокисью углерода с одновременным повышением давления, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным замораживанием двуокиси углерода и возгоняют двуокись углерода с одновременным вспучиванием личи.

Способ реализуется следующим образом.

Личи подготавливают по традиционной технологии, нарезают с одновременным удалением ядер, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ около 85% и пропитывают жидкой двуокисью углерода, что приводит к автоматическому повышению давления до значения, соответствующего давлению насыщенных паров двуокиси углерода при температуре пропитки. Затем давление сбрасывают до атмосферного, что приводит к частичному испарению двуокиси углерода и замораживанию ее оставшейся части. При контакте с газообразным теплоносителем впитанную сырьем двуокись углерода возгоняют, что приводит ко вспучиванию личи, которые, при желании смешивают со вкусовыми добавками, например сахаром и пряностями, и расфасовывают в упаковку из полимерного или комбинированного материала в бескислородной среде, например в азоте или под вакуумом, с получением целевого продукта.

Полученный по описанной технологии пищевой продукт по органолептическим свойствам полностью идентичен продукту по наиболее близкому аналогу. При этом отсутствие существенного нагрева сырья перед вспучиванием позволяет сократить потери термолабильных биологически активных веществ.

Формула изобретения

Способ производства пищевого продукта из личи, предусматривающий их подготовку, резку, конвективную сушку до промежуточной влажности, досушку в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85% и фасовку в упаковку из полимерного или комбинированного материала в бескислородной среде, отличающийся тем, что после досушки личи пропитывают жидкой двуокисью углерода с одновременным повышением давления, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным замораживанием двуокиси углерода и возгоняют двуокись углерода с одновременным вспучиванием личи.