



(51) МПК

A23L 1/00 (2006.01)

A23L 1/39 (2006.01)

A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/221 (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: 2012157204/13, 27.12.2012

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.12.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 27.12.2012

(45) Опубликовано: 10.04.2014 Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2039473 C1, 20.07.1995. BY 10480 C1, 30.04.2008; . RU 2261634 C1, 10.10.2005; . EP 1008308 A1, 14.06.2000

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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОМАТНОГО СОУСА "ЭКЗОТИКА"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства соусов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, смешивание томатного пюре, пюре манго, пюре чеснока, сахара, соли, перца душистого, гвоздики и мускатного ореха, варку до достижения содержания сухих веществ около 19%, добавление уксусной кислоты, фасовку, герметизацию и стерилизацию. При смешивании дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты

используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.: томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ 866; пюре манго, в пересчете на 14%-ное содержание сухих веществ 130; пюре чеснока 0,3; шрот семян тыквы 35; уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию 1,95; сахар 50; соль 22,7; перец душистый 0,7; гвоздика 1,2; мускатный орех 1,4; вода до выхода целевого продукта 1000. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

RU 2 512 712 C1

RU 2 512 712 C1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.

A23L 1/00 (2006.01)*A23L 1/39* (2006.01)*A23L 1/212* (2006.01)*A23L 1/221* (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: **2012157204/13, 27.12.2012**(24) Effective date for property rights:
27.12.2012

Priority:

(22) Date of filing: **27.12.2012**(45) Date of publication: **10.04.2014** Bull. № 10

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) "EKZOTIKA" TOMATO SAUCE PREPARATION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, mixing tomato puree, mango puree, garlic puree, sugar, salt, allspice, cloves and nutmeg, the mixture cooking till dry substances content is equal to nearly 19%, acetic acid addition, the mixture packing, sealing and sterilisation. In the process of mixing one additionally uses ground pumpkin seeds extraction cake that is preliminarily poured with drinking water and maintained for swelling while the components are used

at the following expenditure ratio, weight parts: tomato puree in conversion to 12% dry substances content - 866; mango puree in conversion to 14% dry substances content - 130; garlic puree - 0.3; pumpkin seeds extraction cake - 35; acetic acid in conversion to 80% concentration - 1.95; sugar - 50; salt - 22.7; allspice - 0.7; cloves - 1.2; nutmeg - 1.4; water till the target product yield is equal to 1000.

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

Изобретение относится к технологии производства соусов. Известен способ приготовления томатного соуса "Экзотика", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание томатного пюре, пюре манго, пюре чеснока, сахара, соли, перца душистого, гвоздики и мускатного ореха, варку до достижения содержания сухих веществ около 19%, добавление уксусной кислоты, фасовку, герметизацию и стерилизацию (RU 2039473 C1, 1995). 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 приготовления томатного соуса "Экзотика", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание томатного пюре, пюре манго, пюре чеснока, сахара, соли, перца душистого, гвоздики и мускатного ореха, варку до достижения содержания сухих веществ около 19%, добавление уксусной кислоты, фасовку, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению при смешивании дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

20	томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ	866
	пюре манго, в пересчёте на 14%-ное содержание сухих веществ	130
	пюре чеснока	0,3
	шрот семян тыквы	35
25	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	1,95
	сахар	50
	соль	22,7
	перец душистый	0,7
	гвоздика	1,2
	мускатный орех	1,4
30	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный свежий чеснок протирают с получением пюре.

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 томатным пюре, пюре манго, сахаром, солью и молотыми перцем душистым, гвоздикой и мускатным орехом, варят до достижения содержания сухих веществ около 19%, добавляют уксусную кислоту, расфасовывают, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

При использовании томатного пюре и/или пюре манго с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчёт их расходов на эквивалентное содержание сухих веществ и/или кислоты соответственно по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с. 124).

Расходы компонентов приведены с учётом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья.

Полученный по описанной технологии соус по органолептическим свойствам сходен с продуктом по наиболее близкому аналогу.

5 Для подтверждения указанного технического результата стеклянные бутылки ёмкостью 0,33 дм³, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевёрнутом положении. Опытный продукт полностью стекал из бутылки через 5-8 минут, а продукт по наиболее близкому аналогу через 20-25 минут.

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

Формула изобретения

15 Способ приготовления томатного соуса "Экзотика", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание томатного пюре, пюре манго, пюре чеснока, сахара, соли, перца душистого, гвоздики и мускатного ореха, варку до достижения содержания сухих веществ около 19%, добавление уксусной кислоты, фасовку, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что при смешивании дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой
20 водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ	866
25	пюре манго, в пересчете на 14%-ное содержание сухих веществ	130
	пюре чеснока	0,3
	шрот семян тыквы	35
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	1,95
30	сахар	50
	соль	22,7
	перец душистый	0,7
	гвоздика	1,2
	мускатный орех	1,4
	вода	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45