



(51) МПК

**A23L 1/314** (2006.01)**A23L 1/317** (2006.01)**A23B 4/00** (2006.01)**A23L 3/00** (2006.01)

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

**(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: **2008103546/04, 05.02.2008**(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**05.02.2008**(45) Опубликовано: **27.03.2009 Бюл. № 9**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2001, с.259-260. SU 56163 A1, 31.12.1939. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты выхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», (см. прод.)

Адрес для переписки:  
**115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55-247,  
О.И. Квасенкову**

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Квасенков Олег Иванович (RU)****(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "БИТОЧКИ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ЛУКОМ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к способу производства мясоовощных консервов путем замачивания в молоке и куттерования пшеничного хлеба, резки и куттерования мяса, смешивания перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формования, панирования в пшеничных сухарях и обжарки в топленом масле с получением биточков, резки и пассерования в топленом масле репчатого

лука, резки и замораживания зелени, замораживания свежего зерна зеленого горошка, пассерования в топленом масле пшеничной муки, смешивания без доступа кислорода репчатого лука, зеленого горошка, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный" и поваренной соли, фасовки биточков, полученной смеси и сметаны, герметизации и стерилизации. Технический результат - новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

(56) (продолжение):

**с.685-804. RU 2127524 C1, 20.03.1999. RU 2165165 C1, 20.04.2001. RU 2260356 C2, 20.09.2005. RU 2292763 C1, 10.07.2007.**

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 350 138** <sup>(13)</sup> **C1**

(51) Int. Cl.

**A23L 1/314** (2006.01)

**A23L 1/317** (2006.01)

**A23B 4/00** (2006.01)

**A23L 3/00** (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: **2008103546/04, 05.02.2008**

(24) Effective date for property rights: **05.02.2008**

(45) Date of publication: **27.03.2009 Bull. 9**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(54) **PRODUCTION METHOD OF PRESERVES "COLLOPS WITH SOUR CREAM SAUCE AND ONIONS"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: canned food is cooked by white meat soaking in milk and chopping, meat cutting and chopping, mixing of listed components with salt and hot black pepper to obtain cutlet mass, its forming, coating in white breadcrumbs and frying in melted butter to obtain collops, raw onions cutting and browning in melted butter,

herbs cutting and freezing, fresh green peas freezing, wheat flour browning in melted butter, mixing of raw onions, green peas, herbs, wheat flour, "Yuzhnui" sauce and salt under oxygen-free conditions, packing of collops, obtained mixture and sour cream, sealing and sterilisation.

EFFECT: new canned food features improved digestibility as compared to a similar dish.

RU 2 3 5 0 1 3 8 C 1

RU 2 3 5 0 1 3 8 C 1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Биточки с соусом сметанным с луком", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, резку и измельчение на мясорубке мяса, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в сухарях, обжарку в топленом жире и доведение до готовности в жарочном шкафу с получением биточков, их гарнирование отварным зеленым горошком, поливку соусом сметанным с луком и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.291).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Биточки с соусом сметанным с луком" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, резку и куттерование мяса, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом масле с получением биточков, резку и пассерование в топленом масле и репчатого лука, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода репчатого лука, зеленого горошка, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный" и поваренной соли, фасовку биточков, полученной смеси и сметаны при следующем расходе

компонентов, мас.ч.:

мясо	287,6-375,92
топленое масло	30,65
зеленый горошек	527,42
репчатый лук	56,61-57,34
зелень	16,13
пшеничный хлеб	58,06
пшеничные сухари	32,26
пшеничная мука	6,45
молоко	77,41
соус "Южный"	6,45
соль	12
перец черный горький	0,2
сметана	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в молоке и куттеруют. Подготовленное мясо нарезают и куттеруют. Перечисленные компоненты смешивают с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Котлетную массу формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом масле с получением биточков.

Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом масле. Подготовленную зелень нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с соусом "Южный" и поваренной солью.

Биточки, полученную смесь и сметану фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме сметаны, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход мяса соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию баранины II категории. Расход прочих видов мяса занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм

5 отходов и потерь на расчетную закладку 238,71 кг на 1 т целевого продукта. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья и принимается минимальным во втором календарном полугодии, а максимальным в первом.

10 Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям сходны с кулинарным блюдом по наиболее близкому аналогу, а по показателям безопасности соответствуют СанПиН 2.3.2.1078-01. Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 1 год.

15 Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см<sup>3</sup> продукта. Она составила для опытного продукта 12,8·10<sup>4</sup> и для контрольного 7,3·10<sup>4</sup> соответственно.

20 Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

#### Формула изобретения

Способ производства мясоовощных консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, резку и куттерование мяса, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом масле с получением биточков, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода репчатого лука, зеленого горошка, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный" и поваренной соли, фасовку биточков, полученной смеси и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	мясо	287,6-375,92
	топленое масло	30,65
	зеленый горошек	527,42
35	репчатый лук	56,61-57,34
	зелень	16,13
	пшеничный хлеб	58,06
	пшеничные сухари	32,26
	пшеничная мука	6,45
	молоко	77,41
40	соус "Южный"	6,45
	поваренная соль	12
	перец черный горький	0,2
	сметана	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

45

50