



**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: **2008108774/13, 11.03.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
11.03.2008

(45) Опубликовано: **27.05.2009** Бюл. № 15

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.315-316. RU 2165165 C1, 20.04.2001. SU 473504 A1, 15.06.1975. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804.**

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 ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КРОЛИКА С ГАРНИРОМ И СОУСОМ БЕЛЫМ С ОВОЩАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Консервы готовят путем замачивания в молоке и куттерования пшеничного хлеба, куттерования мяса кролика и жира-сырца, 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 котлет, резки, пассерования в топленом масле и протирки моркови, белых кореньев, репчатого лука и лука-порея, резки и бланширования репы,

резки и замораживания сахарного гороха, сахарной фасоли и зелени, пассерования в топленом масле пшеничной муки, смешивания без доступа кислорода моркови, белых кореньев, репчатого лука, лука-порея, репы, сахарного гороха, сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, поваренной соли, лимонной кислоты, перца черного горького и лаврового листа, фасовки котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизации и стерилизации. Способ позволяет получить консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) ABSTRACT OF INVENTION

According to Art. 1366, par. 1 of the Part IY 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: **2008108774/13, 11.03.2008**(24) Effective date for property rights:
11.03.2008(45) Date of publication: **27.05.2009 Bull. 15**

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) "RABBIT CHOPPED CUTLETS WITH SIDE DISH AND WHITE SAUCE WITH VEGETABLES"
PRESERVES PREPARATION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food production process.

SUBSTANCE: preserves are prepared by soaking in milk and chopping wheat bread; rabbit meat and raw tallow chopping; mixing the above-mentioned components with table salt and black bitter pepper to obtain cutlet mass; its forming; breading in wheat crumbs and frying in the melted butter to obtain cutlets; carrots, white roots, raw onions and leek cutting, browning in the melted fat and straining;

turnip cutting and blanching, sugar peas, French beans and herbs cutting and freezing; wheat flour browning in melted butter; carrots, white roots, raw onions, leek, turnips, French beans, herbs, wheat flour, table salt, citric acid, black bitter pepper and laurel leaves mixing under oxygen-free conditions; packing cutlets, obtained mixture and bone broth; sealing and sterilising.

EFFECT: improved digestibility as compared to similar pre-cooked foods.

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ получения кулинарного блюда "Котлеты рубленые из кролика с гарниром и соусом белым с овощами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, 5 резку и измельчение на мясорубке мяса кролика и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в сухарях, обжарку в маргарине и доведение до готовности в жарочном шкафу с получением котлет, их 10 гарнирование отварным сахарным горохом, поливку соусом белым с овощами и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.315-316).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов, 15 обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Этот результат достигается тем, что способ получения консервов "Котлеты рубленые из кролика с гарниром и соусом белым с овощами" предусматривает 20 подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мяса кролика и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленном масле с получением котлет, резку, пассерование в топленном 25 масле и протирку моркови, белых кореньев, репчатого лука и лука-порей, резку и бланширование репы, резку и замораживание сахарного гороха, сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленном масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, белых кореньев, репчатого лука, лука-порей, репы, сахарного 30 гороха, сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, поваренной соли, лимонной кислоты, перца черного горького и лаврового листа, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	кролик	411,11-440,48
35	жир-сырец	11,11
	топленное масло	44,1
	морковь	6,5-6,67
	белые коренья	11,33-11,51
	репчатый лук	5,53-5,6
40	лук-порей	6,5-6,58
	репа	3,47
	сахарный горох	458,33
	сахарная фасоль	7,64
	зелень	17,36
	пшеничный хлеб	75
45	пшеничные сухари	27,78
	пшеничная мука	5,9
	молоко	108,33
	соль	12
	лимонная кислота	0,07
50	перец черный горький	0,15
	лавровый лист	0,08
	костный бульон	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. Подготовленные мясо кролика и жир-сырец куттеруют. Перечисленные
5 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 котлет.

Подготовленные морковь, белые корни, репчатый лук и лук-порей нарезают,
10 пассеруют в топленом масле и протирают. Подготовленную репу нарезают и бланшируют. Подготовленные сахарный горох, сахарную фасоль и зелень нарезают и подвергают замораживанию, сахарный горох и сахарную фасоль желательно медленному, а зелень желательно быстрому. Подготовленную пшеничную муку
15 пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью, лимонной кислотой, перцем черным горьким и лавровым листом.

Котлеты, полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном выше
расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм
20 отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход кролика соответствует использованию тушек I категории, а максимальный соответствует использованию тушек II категории. Для компонентов растительного происхождения приведенные в
25 виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья. При этом минимальное значение расхода принимают во втором календарном полугодии, а максимальное - в первом.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и
30 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.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и
35 кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena rugiformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного
продукта 1,3·10⁵ и для контрольного 1·10⁵ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ получения консервов, предусматривающий подготовку рецептурных
45 компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мяса кролика и жира-сырца, 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 котлет,
50 резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, белых корней, репчатого лука и лука-порей, резку и бланширование репы, резку и замораживание сахарного гороха, сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, белых корней,

репчатого лука, лука-порея, репы, сахарного гороха, сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, поваренной соли, лимонной кислоты, перца черного горького и лаврового листа, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5

	кролик	411,11-440,48
	жир-сырец	11,11
	топленое масло	44,1
	морковь	6,5-6,67
10	белые корни	11,33-11,51
	репчатый лук	5,53-5,6
	лук-порей	6,5-6,58
	репа	3,47
	сахарный горох	458,33
15	сахарная фасоль	7,64
	зелень	17,36
	пшеничный хлеб	75
	пшеничные сухари	27,78
	пшеничная мука	5,9
20	молоко	108,33
	соль	12
	лимонная кислота	0,07
	перец черный горький	0,15
	лавровый лист	0,08
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

25

герметизацию и стерилизацию.

30

35

40

45

50