



**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: **2008103775/13, 06.02.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
06.02.2008

(45) Опубликовано: **20.07.2009** Бюл. № 20

(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.291-292. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, Приложение «Расчеты расхода 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 ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ЛУКОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Консервы готовят путем замачивания в молоке и куттерования пшеничного хлеба, резки и куттерования говядины и свинины, 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 спаржи и зелени, пассерования в топленом масле пшеничной муки, смешивания без доступа кислорода репчатого лука, спаржи, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный" и поваренной соли, фасовки биточков, полученной смеси и сметаны, герметизации и стерилизации. Использование изобретения позволит получить консервы, обладающие повышенной усвояемостью.

(56) (продолжение):

с.685-804. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. - М.: Агропромиздат, 1992, с.85.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.
A23L 1/317 (2006.01)

(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: **2008103775/13, 06.02.2008**

(24) Effective date for property rights:
06.02.2008

(45) Date of publication: **20.07.2009 Bull. 20**

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 "SPECIAL COLLOPS WITH SOUR CREAM SAUCE AND ONIONS"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to technology of manufacturing meat-and-vegetable canned food. The canned food is cooked by wheat bread soaking in milk and chopping, beef and pork cutting and chopping, mixing of listed components with salt and hot black pepper to obtain cutlet mass, its forming, coating in wheat breadcrumbs and frying in

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

EFFECT: enhanced preserve digestibility.

RU 2 3 6 1 4 4 4 C 1

RU 2 3 6 1 4 4 4 C 1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ изготовления кулинарного блюда "Биточки особые с соусом сметанным с луком", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, резку и
5 измельчение на мясорубке говядины и свинины, 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 отварной спаржей, поливку соусом сметанным с луком и украшение зеленью с получением
10 готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.291-292).

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

Этот результат достигается тем, что способ изготовления консервов "Биточки особые с соусом сметанным с луком" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, резку и куттерование говядины и свинины, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее
20 формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом масле с получением биточков, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, резку и замораживание спаржи и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода репчатого лука, спаржи, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный" и поваренной соли, фасовку биточков, полученной смеси и сметаны
25 при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	говядина	386,19-397,38
	свинина	128,25-161,29
	топленое масло	43,55
	спаржа	354,84
30	репчатый лук	56,61-57,34
	зелень	16,13
	пшеничный хлеб	74,17
	пшеничные сухари	48,39
	пшеничная мука	6,45
35	молоко	96,77
	соус "Южный"	6,45
	соль	12
	перец черный горький	0,2
	сметана	до выхода целевого продукта 1000,

40 герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в молоке и куттеруют. Подготовленные говядину и свинину нарезают и куттеруют.

45 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.

50 Подготовленные спаржу и зелень нарезают и подвергают замораживанию, спаржу желательно медленному, а зелень желательно быстрому. 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 говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Минимальный расход свинины соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию свинины мясной. 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.

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.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и 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 $2,2 \cdot 10^5$ и для контрольного $1,9 \cdot 10^5$ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ изготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттеровое пшеничного хлеба, резку и куттеровое говядины и свинины, 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 спаржи и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода репчатого лука, спаржи, зелени, пшеничной муки, соуса "Южный" и поваренной соли, фасовку биточков, полученной смеси и сметаны при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

35	говядина	386,19-397,38
	свинина	128,25-161,29
	топленое масло	43,55
	спаржа	354,84
	репчатый лук	56,61-57,34
	зелень	16,13
40	пшеничный хлеб	74,17
	пшеничные сухари	48,39
	пшеничная мука	6,45
	молоко	96,77
	соус "Южный"	6,45
	соль	12
45	перец черный горький	0,2
	сметана	до выхода целевого продукта 1000

герметизацию и стерилизацию.

50