



**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: **2006136308/13, 16.10.2006**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**16.10.2006**

(45) Опубликовано: **20.07.2008 Бюл. № 20**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **СУНГУРОВА Е.Е. Пир на весь мир. - М.: Физкультура и спорт, 1994, с.145. SU 56163 А, 31.12.1939. 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», с.684-805.**

Адрес для переписки:

**115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247, О.И. Квасенкову**

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

**(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ОВОЩНОЙ СУП ПО-ИСПАНСКИ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд. Способ производства консервов предусматривает подготовку рецептурных компонентов: резку и пассерование в растительном масле репчатого лука и чеснока, резку и обжаривание в растительном масле окорока и ржаного хлеба, резку и замораживание

шпината. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой, поваренной солью и перцем черным горьким. Полученную смесь и костный бульон фасуют при определенном расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют. Это обеспечивает получение новых консервов, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** (11) **2 328 914** (13) **C1**

(51) Int. Cl.

**A23L 1/39** (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: **2006136308/13, 16.10.2006**

(24) Effective date for property rights: **16.10.2006**

(45) Date of publication: **20.07.2008 Bull. 20**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(54) **METHOD FOR PRODUCING TINNED FOOD "SPANISH VEGETABLE SOUP"**

(57) Abstract:

FIELD: food processing.

SUBSTANCE: method for producing the tinned food provides the preparation of the recipe components: cutting and browning onions and garlic in the vegetable oil; cutting and roasting ham and rye bread in the vegetable oil; cutting and frosting spinach. The said components are

mixed at the oxygen-free conditions with tomato paste, sodium chloride and the black bitter pepper. The produced mixture and the bony broth are packed at the specified consumption of the components, sealed and sterilised.

EFFECT: tinned food has improved assimilability as compared to analogue dish.

RU 2 3 2 8 9 1 4 C 1

RU 2 3 2 8 9 1 4 C 1

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд.

Известен способ производства кулинарного блюда "Овощной суп по-испански", предусматривающий резку и обжарку окорока и черного хлеба, резку томатов и шпината, рубку и пассерование в растительном масле репчатого лука и чеснока, добавление томатов, тушение, добавление шпината, питьевой воды, поваренной соли и перца, варку и добавление окорока и хлеба с получением готового блюда (Сунгурова Е.Е. Пир на весь мир. - М.: Физкультура и спорт, 1994, с.145).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Овощной суп по-испански" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука и чеснока, резку и обжарку в растительном масле окорока и ржаного хлеба, резку и замораживание шпината, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с томатной пастой, поваренной солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	окорок	100
	репчатый лук	124,8-126,4
	чеснок	4,27-4,5
	шпинат	366,67
	растительное масло	20
	ржаной хлеб	80
	томатная паста 30%-ная	44,44
	соль	16,2
	перец черный	горький 0,5
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные репчатый лук и чеснок нарезают и пассеруют в растительном масле. Подготовленные окорок и ржаной хлеб, желательно черствый, нарезают и обжаривают в растительном масле. Подготовленный шпинат нарезают и подвергают замораживанию, желательно медленному. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой, поваренной солью и перцем черным горьким. 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 отходов и потерь каждого вида сырья. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. Для компонентов растительного происхождения приведенные в 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 физико-химическим показателям соответствуют ГОСТ 18316-95.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем приготовления первого обеденного блюда из консервов при их разведении питьевой водой в соотношении 1:1 и 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 4,6.10<sup>4</sup> и для контрольного продукта 4,1.10<sup>4</sup> соответственно.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы, обладающие

повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

#### Формула изобретения

5 Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука и чеснока, резку и обжарку в растительном масле окорока и ржаного хлеба, резку и замораживание шпината, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с томатной пастой, поваренной солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

10	окорок	100
	репчатый лук	124,8-126,4
	чеснок	4,27-4,5
	шпинат	366,67
	растительное масло	20
	ржаной хлеб	80
15	томатная паста 30%-ная	44,44
	соль	16,2
	перец черный горький	0,5
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

20

25

30

35

40

45

50