



(51) МПК
A23L 1/325 (2006.01)
A23L 1/212 (2006.01)
A23B 4/00 (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: **2011142459/13, 21.10.2011**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
21.10.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **21.10.2011**

(45) Опубликовано: **10.02.2013** Бюл. № 4

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2277823 C2, 20.06.2007. RU 2300981 C1, 20.06.2007. RU 2322885 C1, 27.04.2008. RU 2360540 C1, 07.10.2009. KR 20040042558 A, 20.05.2004.**

Адрес для переписки:

**115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55,
 кв.247, О.И. Квасенкову**

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ РЫБООВОЩНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов при следующем соотношении расходов, мас.ч.: белуга 1000; растительное масло 68,6; свежая белокочанная капуста 142,9; морковь 71,4-73,3; репчатый лук 62,9-63,7; пшеничная мука 28,5; подсолнечная мука 13,7; томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ 77,7; уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию 4,3; сахар 28,6; соль 17,1; перец черный горький 0,51; перец душистый 0,17; гвоздика 0,11; горчица 1,1; кориандр 0,11; лавровый лист 0 03; вода до выхода целевого продукта 1000. Производят резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука. Осуществляют шинковку и измельчение на волчке свежей

белокочанной капусты. Измельчают на волчке сырую и обжаренную белугу и морковь. Смешивают часть репчатого лука, белуги, капусты, моркови, соли и части перца черного горького с получением фарша. Производят формование фарша, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет. Смешивают оставшуюся часть репчатого лука, томатной пасты, питьевой воды, сахара, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, горчицы, кориандра и лаврового листа. Осуществляют варку и добавляют уксусную кислоту с получением соуса. В соус дополнительно вводят подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания. Проводят фасовку котлет и соуса,

герметизацию и стерилизацию. Способ
позволяет снизить адгезию к стенкам тары

получаемого целевого продукта.

R U 2 4 7 4 3 5 9 C 1

R U 2 4 7 4 3 5 9 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.
A23L 1/325 (2006.01)
A23L 1/212 (2006.01)
A23B 4/00 (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: **2011142459/13, 21.10.2011**

(24) Effective date for property rights:
21.10.2011

Priority:

(22) Date of filing: **21.10.2011**

(45) Date of publication: **10.02.2013 Bull. 4**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "FISH-AND-VEGETABLE CUTLETS IN TOMATO SAUCE"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages preparation of recipe components at the following expenditure ratio, weight parts: beluga - 1000; vegetable oil - 68.6; fresh white cabbages - 142.9; carrots - 71.4-73.3; bulb onions - 62.9-63.7; wheat flour - 28.5, sunflower flour - 13.7, tomato paste in conversion to 30% dry substances content - 77.7, acetic acid in conversion to 80% concentration - 4.3, sugar - 28.6, salt - 17.1, black hot pepper - 0.51, allspice - 0.17, cloves - 0.11, mustard - 1.1; coriander - 0.11; laurel leaf - 0.03, water till the target product yield is equal to 1000. One performs bulb onions cutting, sauteing in vegetable oil and milling. One performs fresh white cabbages chopping and mincing. Raw and fried beluga and carrots are minced. One

mixes part of bulb onions, the beluga, cabbages, carrots, salt and part of black hot pepper to produce mince. The mince is moulded, mealed in wheat flour and fried in vegetable oil to produce cutlets. One mixes the remaining bulb onions, tomato paste, drinking water, sugar and the remaining black hot pepper, allspice, cloves, mustard, coriander and laurel leaf. Then one performs the mixture cooking and acetic acid addition to produce a sauce. Additionally one introduces into the sauce sunflower flour that is poured with drinking water and maintained for swelling before mixing. The cutlet and the sauce are packed, sealed and sterilised.

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

RU 2 4 7 4 3 5 9 C 1

RU 2 4 7 4 3 5 9 C 1

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ получения консервов "Котлеты рыбоовощные в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке сырой и обжаренной белуги и моркови, смешивание перечисленных компонентов с солью и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение оставшейся части репчатого лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.394-492).

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 получения консервов "Котлеты рыбоовощные в томатном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке сырой и обжаренной белуги и моркови, смешивание перечисленных компонентов с солью и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение оставшейся части репчатого лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в соус дополнительно вводят подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	белуга	1000
	растительное масло	65,2
	свежая белокочанная капуста	142,9
40	морковь	71,4-73,3
	репчатый лук	62,9-63,7
	пшеничная мука	28,5
	подсолнечная мука	13,7
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	77,7
45	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
	сахар	28,6
	соль	17,1
50	перец черный горький	0,51
	перец душистый	0,17
	гвоздика	0,11
	кориандр	0,11
	лавровый лист	0,03

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

5 Приблизительно 55% рецептурного количества репчатого лука нарезают, пассеруют в растительном масле и измельчают на волчке или протирочной машине.

Подготовленную сырую и обжаренную в растительном масле белугу, которая может поступать в виде деформированных или разломанных кусочков с производства консервов из обжаренной рыбы в томатном соусе, в соотношении по массе около 7:3
10 измельчают на волчке.

Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и измельчают на волчке.

Подготовленную морковь измельчают на волчке.

15 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с солью и приблизительно 61% рецептурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формируют, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле с получением котлет.

Оставшуюся часть репчатого лука измельчают на волчке.

20 Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, питьевой водой, сахаром и молотыми оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом. Полученную
25 смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 15,5% и добавляют уксусную кислоту с получением соуса.

Котлеты и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

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

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

40 Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №5, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Через 10-
45 15 минут опытный продукт полностью стекал из банки. Соус продукта по наиболее близкому аналогу полностью не стекал, а начинал подсыхать на стенках банки.

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

50

Формула изобретения

Способ получения консервов "Котлеты рыбоовощные в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука, шинковку и измельчение на

волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке сырой и обжаренной белуги и моркови, смешивание перечисленных компонентов с солью и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение оставшейся части репчатого лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в соус дополнительно вводят подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

15	белуга	1000
	растительное масло	65,2
	свежая белокочанная капуста	142,9
	морковь	71,4-73,3
	репчатый лук	62,9-63,7
	пшеничная мука	28,5
20	подсолнечная мука	13,7
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	77,7
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
25	сахар	28,6
	соль	17,1
	перец черный горький	0,51
	перец душистый	0,17
	гвоздика	0,11
	кориандр	0,11
30	лавровый лист	0,03
	вода	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45

50