



(51) МПК
A23L 1/31 (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: **2008105984/13, 20.02.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.02.2008

(45) Опубликовано: **10.07.2009** Бюл. № 19

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2300258 C1, 10.06.2007. RU 2271371 C2, 10.03.2006. RU 2300944 C1, 20.06.2007. ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - С.-Пб.: ПрофиКС, 2003, с.309-310.**

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 "КРОЛИК С ГАРНИРОМ И КРАСНЫМ ОСНОВНЫМ СОУСОМ"

(57) Реферат:

Режут, пассеруют в топленом масле и протирают морковь, белые корни и репчатый лук, режут и замораживают сахарный горох и зелень. Режут мясо кролика, пассеруют в топленом масле пшеничную муку, смешивают перечисленные компоненты без доступа кислорода с томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и

лавровым листом. Фасуют полученную смесь и костный бульон, герметизируют и стерилизуют. Это расширяет ассортимент арсенала технических средств и блюд, используемых при получении новых консервов, которые позволяют повысить по сравнению с известным блюдом усвояемость с $7,9 \cdot 10^4$ до $12,4 \cdot 10^4$.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

A23L 1/31 (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: **2008105984/13, 20.02.2008**(24) Effective date for property rights:
20.02.2008(45) Date of publication: **10.07.2009 Bull. 19**

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) METHOD FOR OBTAINING "RABBIT WITH SIDE DISH AND RED MAIN SAUCE" PRESERVES**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: carrots, white roots and raw onions are cut, browned in melted butter and strained; sugar peas and herbs are cut and frozen. Rabbit meat is cut; wheat flour is browned in melted butter, above-mentioned ingredients are mixed with tomato paste, sugar, culinary salt, hot black pepper and bay leaves under oxygen-free conditions. The

resultant mixture and bone broth are packaged, vacuum-sealed and sterilised.

EFFECT: this serves to extend and diversify the armoury of methods and foodstuff used for production of preserves characterised by enhanced digestibility properties as compared to traditional pre-cooked products of the kind; digestibility index of the preserve is equal from $7,9 \cdot 10^4$ to $12,4 \cdot 10^4$.

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ получения кулинарного блюда "Кролик отварной с гарниром и красным основным соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку белых кореньев и репчатого лука, заливку кролика горячей водой, доведение до кипения, удаление пены, добавление белых кореньев, репчатого лука, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, варку под крышкой при слабом кипении до готовности, отделение кролика, его рубку, гарнирование отварным сахарным горохом, поливку красным основным соусом и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.309-310).

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

Этот результат достигается тем, что способ получения консервов "Кролик с гарниром и красным основным соусом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, белых кореньев и репчатого лука, резку и замораживание сахарного гороха и зелени, резку мяса кролика, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

кролик	266,67-285,71
топленое масло	37,5
морковь	23,4-24
белые коренья	22,83-23,19
репчатый лук	27,3-27,65
сахарный горох	550
зелень	20,83
пшеничная мука	12,5
томатная паста 30%-ная	25
сахар	6,25
соль	12
перец черный горький	0,3
лавровый лист	0,12
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные морковь, белые коренья и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом масле и протирают. Подготовленные сахарный горох и зелень нарезают и подвергают замораживанию, сахарный горох желательно медленному, а зелень желательно быстрому. Подготовленное мясо кролика нарезают. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом. 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. Минимальный расход кролика соответствует использованию тушек I категории, а максимальный соответствует использованию тушек II категории. 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 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 12,4·10⁴ и для контрольного 7,9·10⁴ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ получения консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, белых корнегов и репчатого лука, резку и замораживание сахарного гороха и зелени, резку мяса кролика, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

кролик	266,67-285,71
топленое масло	37,5
морковь	23,4-24
белые коренья	22,83-23,19
репчатый лук	27,3-27,65
сахарный горох	550
зелень	20,83
пшеничная мука	12,5
томатная паста 30%-ная	25
сахар	6,25
соль	12
перец черный горький	0,3
лавровый лист	0,12
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.