



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: 2015104456/13, 11.02.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
11.02.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 11.02.2015

(45) Опубликовано: 27.04.2016 Бюл. № 12

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2311852 C1, 10.12.2007. CN 101720802 A, 09.06.2010. FR 2852789 A1, 01.10.2004. RU 122845 U1, 20.12.2012. RU 2514445 C1, 27.04.2014.

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ОЛАДЬИ С КРЕВЕТКАМИ И СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов. Подготовленную свежую декоративную капусту нарезают и замораживают. Подготовленное мясо креветок нарезают. Смешивают перечисленные компоненты с куриными яйцами, пшеничной

мукой, молоком, солью, питьевой содой, перцем черным горьким и лавровым листом. Осуществляют формование полученной смеси и обжаривание в топленом масле с получением оладий, фасовку оладий и сметаны, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сыра.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

**(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: **2015104456/13, 11.02.2015**

(24) Effective date for property rights:  
**11.02.2015**

Priority:

(22) Date of filing: **11.02.2015**

(45) Date of publication: **27.04.2016** Bull. № 12

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

**(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVED "FRITTERS WITH SHRIMPS AND FRESH CABBAGES"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to method of manufacturing canned second course dinner dishes. Method comprises preparation of recipe ingredients. Prepared fresh ornamental cabbages are chopped and frozen. Prepared shrimp meat is cut. One mixes listed components with chicken eggs, wheat flour, milk, salt,

drinking soda, black hot pepper and Laurel leaf. Produced mixture is moulded and fried in melted butter to produce fritters, fritters and sour cream are packed, sealed and sterilised.

EFFECT: method enables to produce new canned food using nonconventional vegetable raw materials.

1 cl

**RU 2 582 792 C 1**

**RU 2 582 792 C 1**

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Оладьи с креветками и свежей капустой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку мяса креветок, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, пшеничной мукой, молоком, солью, питьевой содой, перцем черным горьким и лавровым листом, формование полученной смеси и обжаривание в топленом масле с получением оладий, фасовку оладий и сметаны, герметизацию и стерилизацию (RU 2311852 C1, 2007).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов с использованием нетрадиционного растительного сырья.

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Оладьи с креветками и свежей капустой", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание свежей капусты, резку мяса креветок, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, пшеничной мукой, молоком, солью, питьевой содой, перцем черным горьким и лавровым листом, формование полученной смеси и обжаривание в топленом масле с получением оладий, фасовку оладий и сметаны, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас. ч.:

20	креветки	923,1
	куриные яйца	100
	топленое масло	37,5
	декоративная капуста	312,5
	пшеничная мука	30
25	молоко	150
	соль	12
	питьевая сода	1,25
	перец черный горький	0,05
	лавровый лист	0,01
	сметана	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленную свежую декоративную капусту нарезают и замораживают.

Подготовленное мясо креветок нарезают.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с куриными яйцами, пшеничной мукой, молоком, солью, питьевой содой и молотыми перцем черным горьким и лавровым листом.

Полученную смесь формуют и обжаривают в топленом масле с получением оладий.

Оладьи и сметану расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья.

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

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.

Формула изобретения

Способ производства консервов "Оладьи с креветками и свежей капустой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание свежей капусты, резку мяса креветок, смешивание перечисленных компонентов с куриными яйцами, пшеничной мукой, молоком, солью, питьевой содой, перцем черным горьким и лавровым листом, формование полученной смеси и обжаривание в топленом масле с получением оладий, фасовку оладий и сметаны, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

10	креветки	923,1	
	куриные яйца	100	
	топленое масло	37,5	
	декоративная капуста	312,5	
	пшеничная мука	30	
	молоко	150	
15	соль	12	
	питьевая сода	1,25	
	перец черный горький	0,05	
	лавровый лист	0,01	
	сметана		до выхода целевого продукта 1000

20

25

30

35

40

45