



**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: **2011106195/10, 21.02.2011**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
21.02.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **21.02.2011**

(45) Опубликовано: **10.06.2012** Бюл. № 16

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2348308 C1, 10.03.2009. RU 2354228 C1, 10.05.2009. ЛЕВИНСОН А.С. Производство овощных консервов. - М.: Росагропромиздат, 1991, с.168-169, 175-177. DE 1517112 A1, 30.03.1972. US 6027751 A, 22.02.2000.**

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ"

(57) Реферат:

Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в маргарине и измельчение моркови, репчатого лука и белых корнеьев, пассерование пшеничной муки, заливку костным бульоном и выдержку для набухания подсолнечной муки,

смешивание перечисленных компонентов с томатным пюре, костным бульоном, сахаром и солью, варку, фасовку, герметизацию и стерилизацию. Изобретение позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.
A23L 1/39 (2006.01)
A23L 3/00 (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: **2011106195/10, 21.02.2011**

(24) Effective date for property rights:
21.02.2011

Priority:

(22) Date of filing: **21.02.2011**

(45) Date of publication: **10.06.2012 Bull. 16**

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 "CONCENTRATED BASE RED SAUCE" PRESERVES

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, carrots, bulb onions and white vegetables cutting, sauteing in margarine and milling, wheat flour sauteing, sunflower flour pouring with bone broth and maintenance for

swelling, mixing the listed components with tomato puree, bone broth, sugar and salt, the mixture cooking, packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2 4 5 2 2 6 7 C 1

RU 2 4 5 2 2 6 7 C 1

Изобретение относится к технологии производства консервированных полуфабрикатов для предприятий общественного питания.

Известен способ производства консервов "Соус красный основной концентрированный", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в маргарине и измельчение моркови, репчатого лука и белых кореньев, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с томатным пюре, костным бульоном, сахаром и солью, варку, фасовку, герметизацию и стерилизацию (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том III. - М.: Пищепромиздат, 1963, с.508-527).

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 производства консервов "Соус красный основной концентрированный", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в маргарине и измельчение моркови, репчатого лука и белых кореньев, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с томатным пюре, костным бульоном, сахаром и солью, варку, фасовку, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению при смешивании дополнительно используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

морковь	107-111,6
репчатый лук	82-83,5
белые коренья	51-51,8
пшеничная мука	40,1
подсолнечная мука	72,1
маргарин	72,1
томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ	204,1
сахар	36,2
соль	20,6
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные морковь, репчатый лук и белые коренья нарезают, пассеруют в маргарине и измельчают на волчке или протирочной машине. Подготовленную пшеничную муку пассеруют.

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

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатным пюре, костным бульоном, сахаром и солью. Полученную смесь варят в течение около 5 минут, расфасовывают, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

При использовании томатного пюре с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, осуществляют пересчет его расхода на эквивалентное содержание сухих веществ по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "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.

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

Для подтверждения указанного технического результата банки типа I-82-500, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе горловиной вниз. Через 15-20 минут опытный продукт полностью стекал из банки. Продукт 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.

Формула изобретения

Способ производства консервов "Соус красный основной концентрированный", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в маргарине и измельчение моркови, репчатого лука и белых корней, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с томатным пюре, костным бульоном, сахаром и солью, варку, фасовку, герметизацию и стерилизацию, при смешивании дополнительно используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

морковь	107-111,6
репчатый лук	82-83,5
белые корни	51-51,8
пшеничная мука	40,1
подсолнечная мука	72,1
маргарин	72,1
томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ	204,1
сахар	36,2
соль	20,6
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000