



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: **2008100131/04, 11.01.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
11.01.2008

(45) Опубликовано: **10.03.2009 Бюл. № 7**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: Голунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2001, с.261. RU 2305956 (Государственное научное учреждение Сибирский научно-исследовательский и проектно-технологический институт переработки сельскохозяйственной продукции Сибирское отделение Российской академии сельскохозяйственных наук), 20.11.2006. (см. прод.)

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "САЛАТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ"

(57) Реферат:

Изобретение описывает способ производства новых консервов путем резки и бланширования цветной капусты, бланширования и резки моркови, резки и замораживания зелени укропа, резки говяжьей печени, смешивания перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной

солью, фасовки полученной смеси и майонеза, герметизации и стерилизации. Технический результат: получение новых консервов для диетического питания, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

(56) (продолжение):

Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты выхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 348 199** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/312 (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: **2008100131/04, 11.01.2008**

(24) Effective date for property rights: **11.01.2008**

(45) Date of publication: **10.03.2009 Bull. 7**

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 OF PRODUCTION OF PRESERVED FOOD "BEEF LIVER AND CAULIFLOWER SALAD"**

(57) Abstract:

FIELD: food production process.

SUBSTANCE: preserved food is made by cutting and blanching cauliflower, blanching and cutting carrots, cutting and freezing dill, cutting beef

liver, mixing the listed ingredients with salt without access for oxygen, packing the mixture and mayonnaise, pressurisation and sterilisation.

EFFECT: new canned dietary food features increased digestibility as compared to a similar dish.

RU 2 348 199 C1

RU 2 348 199 C1

Изобретение относится к технологии производства консервов для диетического питания.

Известен способ производства диетического кулинарного блюда "Салат из говяжьей печени и цветной капусты", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку моркови, варку в подсоленной воде и резку говяжьей печени и цветной капусты, измельчение зелени укропа, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и заправку майонезом с получением готового блюда (Рычкова Ю.В. Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания. - М.: Вече, 2005, с.153-154).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Салат из говяжьей печени и цветной капусты" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование цветной капусты, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени укропа, резку говяжьей печени, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, фасовку полученной смеси и майонеза при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

говяжья печень	195
цветная капуста	993,33
морковь	58,5-60
зелень укропа	41,67
соль	12
майонез	до выхода целевого продукта 1000

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленную цветную капусту нарезают и бланшируют. Подготовленную морковь бланшируют и нарезают. Подготовленную зелень укропа нарезают и подвергают замораживанию, желательнo быстрому. Подготовленную говяжью печень нарезают. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью.

Полученную смесь и майонез фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме майонеза, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Приведенный в виде интервала расход моркови охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья и принимается минимальным во втором календарном полугодии, а максимальным 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 6 месяцев.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 11,3·10⁴ и для контрольного продукта 6,6·10⁴ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ производства консервов - салат из говяжьей печени и цветной капусты, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование цветной капусты, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зелени укропа, резку говяжьей печени, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с

поваренной солью, фасовку полученной смеси и майонеза при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	говяжья печень	195
	цветная капуста	993,33
	морковь	58,5-60
	зелень укропа	41,67
	поваренная соль	12
	майонез	до выхода целевого продукта 1000

герметизацию и стерилизацию.

10

15

20

25

30

35

40

45

50