



**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: **2012128985/10, 11.07.2012**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**11.07.2012**

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **11.07.2012**

(45) Опубликовано: **20.06.2013** Бюл. № 17

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2362360 C1, 27.07.2009. RU 2352168 C1), 20.04.2009. RU 2356304 C1, 27.05.2009. RU 2363305 C1, 10.08.2009. ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.292. Министерство торговли СССР. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: (см. прод.)**

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 ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, говяжьего жира-сырца и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование,

панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом масле с получением котлет, резку и замораживание спаржи и зелени, заливку костным бульоном и выдержку для набухания подсолнечной муки, смешивание спаржи, зелени и подсолнечной муки со сметаной и оставшейся частью соли, фасовку котлет и полученной смеси, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

(56) (продолжение):

Экономика, 1968, приложение «Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804. Технология консервирования плодов и овощей, контроль качества продукции. - М.: Агропромиздат, 1992, с.85.

R U 2 4 8 4 6 8 9 C 1

R U 2 4 8 4 6 8 9 C 1



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.  
**A23L 1/317** (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: **2012128985/10, 11.07.2012**

(24) Effective date for property rights:  
**11.07.2012**

Priority:

(22) Date of filing: **11.07.2012**

(45) Date of publication: **20.06.2013 Bull. 17**

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 "MOSCOW CUTLETS WITH SOUR CREAM SAUCE"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method envisages recipe components preparation, wheat bread soaking in drinking water and chopping, beef, raw beef tallow and bulb onions chopping, the listed components mixing with part of salt and black hot pepper to produce mince, the mince moulding, mealing in wheat crumbs and frying in melted butter

to produce cutlets, asparagus and green cutting and freezing, sunflower flour pouring with bone broth and maintenance for swelling, asparagus, green and sunflower flour mixing with sour cream and the remaining salt, the cutlets and the produced mixture packing, sealing and sterilisation.

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

R U 2 4 8 4 6 8 9 C 1

R U 2 4 8 4 6 8 9 C 1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ изготовления консервов "Котлеты московские со сметанным соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в 5 питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины и говяжьего жира-сырца, резку, бланширование и куттерование части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в 10 топленом масле с получением котлет, резку и замораживание спаржи и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание спаржи, зелени и пшеничной муки с оставшейся частью соли, фасовку котлет, полученной смеси и сметаны, герметизацию и стерилизацию (RU 2362360 C1, 2009).

Недостатком этого способа является высокая адгезия к стенкам тары получаемого 15 целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе изготовления консервов "Котлеты 20 московские со сметанным соусом", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, говяжьего жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в 25 топленом масле с получением котлет, резку и замораживание спаржи и зелени и их смешивание с мукой, сметаной и оставшейся частью соли, фасовку котлет и полученной смеси, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и 30 выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем расходе, мас.ч.:

	говядина	242,8-249,9
	говяжий жир-сырец	30,8
35	топленое масло	17,8
	репчатый лук	4-4,1
	спаржа	569
	зелень	17,2
	пшеничный хлеб	48,3
	пшеничные сухари	13,8
40	подсолнечная мука	16,6
	вода	71,7
	сметана	83,3
	соль	12
	перец черный горький	0,21
45	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб, предпочтительно черствый, замачивают в 50 питьевой воде и куттеруют.

Подготовленные говядину, говяжий жир-сырец и репчатый лук куттеруют.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 34% рецептурного количества соли и молотым перцем черным

горьким с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленном масле с получением котлет.

Подготовленные спаржу и зелень нарезают и замораживают.

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

Спаржу, зелень и подсолнечную муку в рецептурном соотношении смешивают со сметаной и оставшейся частью соли.

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

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Минимальный расход говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его 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 жестебанки №8, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.

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

#### Формула изобретения

Способ изготовления консервов "Котлеты московские со сметанным соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, говяжьего жира-сырца и части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленном масле с получением котлет, резку и замораживание спаржи и зелени и их смешивание с мукой, сметаной и оставшейся частью соли, фасовку котлет и полученной смеси, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем расходе, мас.ч.:

говядина	242,8-249,9
говяжий жир-сырец	30,8
топленное масло	17,8
репчатый лук	4-4,1
спаржа	569
зелень	17,2
пшеничный хлеб	48,3
пшеничные сухари	13,8
подсолнечная мука	16,6
вода	71,7
сметана	83,3
соль	12
перец черный горький	0,21
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50