



(51) МПК

A23L 3/00 (2006.01)

A23L 1/317 (2006.01)

A23L 1/314 (2006.01)

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: 2013116091/04, 10.04.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.04.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 10.04.2013

(45) Опубликовано: 10.05.2014 Бюл. № 13

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2358540 C1, 20.06.2009. RU2367244 C1, 20.09.2009. Годунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.315-316. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.1, консервы овощные. - М.: 1990, с.260, 261, 266-267

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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРОПАТКИ С ГАРНИРОМ И СОУСОМ БЕЛЫМ С ОВОЩАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает приготовление консервов в виде котлет рубленых из куропатки с гарниром и соусом белым с овощами. Котлеты готовят из фарша, полученного путем куттерования мякоти куропатки, жира-сырца и пшеничного хлеба, вымоченного в молоке, и смешивания с солью и перцем черным горьким. Сформованные из фарша котлеты панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом масле. Готовят смесь из резаных, пассерованных в топленом масле и

протертых моркови, белых кореньев, лука-порей и репчатого лука, резаной и бланшированной брюквы, резаных и замороженных стручковой фасоли, сахарной фасоли и зелени. В смесь добавляют молотый шрот семян тыквы и специи. Причем перед смешиванием молотый шрот семян тыквы заливают костным бульоном и выдерживают для набухания. После этого осуществляют фасовку котлет, овощной смеси и костного бульона с последующей герметизацией и стерилизацией. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.
A23L 3/00 (2006.01)
A23L 1/317 (2006.01)
A23L 1/314 (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: **2013116091/04, 10.04.2013**

(24) Effective date for property rights:
10.04.2013

Priority:

(22) Date of filing: **10.04.2013**

(45) Date of publication: **10.05.2014** Bull. № 13

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 PRESERVES "CHOPPED PARTRIDGE CUTLETS WITH GARNISH AND WHITE SAUCE WITH VEGETABLES"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages preparation of preserves in the form of chopped partridge cutlets with garnish and white sauce with vegetables. Cutlets are prepared from mince produced by way of chopping partridge flesh, raw tallow and wheat bread soaked in milk and their mixing with salt and black hot pepper. Moulded mince cutlets are mealed in wheat crumbs and fried in melted butter. A mixture is prepared from carrots, white vegetables, leek and bulb onions (cut,

sautéed in melted butter and strained), cut and blanched rutabaga, cut and frozen green beans, French beans and greens. Ground pumpkin seeds extraction cake and spices are added into the mixture. Before mixing ground pumpkin seeds extraction cake is poured with bone broth and maintained for swelling. Then cutlets, vegetable mixture and bone broth are packed with subsequent sealing and sterilisation.

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

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ выработки консервов "Котлеты рубленые из куропатки с гарниром и соусом белым с овощами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мякоти куропатки и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом масле с получением котлет, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, белых кореньев, лука-порей и репчатого лука, резку и бланширование брюквы, резку и замораживание стручковой фасоли, сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание моркови, белых кореньев, лука-порей, репчатого лука, брюквы, стручковой фасоли, сахарной фасоли, зелени и пшеничной муки с оставшейся частью соли, лимонной кислотой, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2358540 C1, 2009).

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 выработки консервов "Котлеты рубленые из куропатки с гарниром и соусом белым с овощами", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мякоти куропатки и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом масле с получением котлет, резку, пассерование в топленом масле и протирку моркови, белых кореньев, лука-порей и репчатого лука, резку и бланширование брюквы, резку и замораживание стручковой фасоли, сахарной фасоли и зелени, смешивание моркови, белых кореньев, лука-порей, репчатого лука, брюквы, стручковой фасоли, сахарной фасоли и зелени, оставшейся частью соли, лимонной кислотой с оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	куропатка	1323,3
	жир-сырец	11,1
	топленое масло	21,1
40	морковь	6,5-6,7
	белые коренья	11,3-11,5
	репчатый лук	5,5-5,6
	лук-порей	6,5-6,6
	брюква	3,5
	стручковая фасоль	458,3
45	сахарная фасоль	7,6
	зелень	17,4
	пшеничный хлеб	75
	пшеничные сухари	27,8
	шрот семян тыквы	29

	молоко	108,3
	соль	12
	лимонная кислота	0,07
	перец черный горький	0,15
	лавровый лист	0,08
5	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб, предпочтительно черствый, замачивают в молоке и куттеруют.

10 Подготовленные мякоть курапатки и жир-сырец куттеруют.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 33% рецептурного количества соли и приблизительно 33% рецептурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом масле с получением котлет.

15 Подготовленные морковь, белые коренья, лук-порей и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом масле и протирают.

Подготовленную брюкву нарезают и бланшируют.

Подготовленные стручковую фасоль, сахарную фасоль и зелень нарезают и замораживают.

20 Подготовленный молотый шрот семян тыквы, полученный по известной технологии (Васильева А.Г., Дворкина Г.А., Касьянов Г.И. Разработка технологии колбас функционального назначения с добавками из семян тыквы. - Краснодар: ИнЭП, 2008, с.38-45), заливают костным бульоном в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

25 Морковь, белые коренья, лук-порей, репчатый лук, брюкву, стручковую фасоль, сахарную фасоль, зелень и шрот семян тыквы в рецептурном соотношении смешивают с оставшейся частью соли, лимонной кислотой и молотыми оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом.

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

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.

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

Для подтверждения указанного технического результата жестбанки №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.

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

Формула изобретения

45 Способ выработки консервов "Котлеты рубленые из курапатки с гарниром и соусом белым с овощами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование мякоти курапатки и жира-сырца, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в

пшеничных сухарях и обжаривание в топленном масле с получением котлет, резку, пассерование в топленном масле и протирку моркови, белых кореньев, лука-порей и репчатого лука, резку и бланширование брюквы, резку и замораживание стручковой фасоли, сахарной фасоли и зелени, смешивание моркови, белых кореньев, лука-порей, репчатого лука, брюквы, стручковой фасоли, сахарной фасоли и зелени с оставшейся частью соли, лимонной кислотой, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	куропатка	1323,3	
	жир-сырец	11,1	
	топленное масло	21,1	
	морковь	6,5-6,7	
15	белые коренья	11,3-11,5	
	репчатый лук	5,5-5,6	
	лук-порей	6,5-6,6	
	брюква	3,5	
	стручковая фасоль	458,3	
	сахарная фасоль	7,6	
20	зелень	17,4	
	пшеничный хлеб	75	
	пшеничные сухари	27,8	
	шрот семян тыквы	29	
	молоко	108,3	
	соль	12	
25	лимонная кислота	0,07	
	перец черный горький	0,15	
	лавровый лист	0,08	
	костный бульон	до выхода целевого продукта	1000

30

35

40

45