



**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: **2012136337/10, 27.08.2012**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.08.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **27.08.2012**

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

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2399308 C1, 20.09.2010. RU 2300213 C1, 10.06.2007. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.Ш. - М.: Пищепромиздат, 1963, с.202-205.**

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 ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ИЗ ЧАЙОТОВ

(57) Реферат:

Изобретение относится к переработке овощей. Способ предусматривает резку подготовленных чайотов, конвективную сушку их до промежуточной влажности, досушку в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85%, пропитку жидкой двуокисью углерода с одновременным повышением давления, сброс давления до

атмосферного с одновременным замораживанием двуокиси углерода и возгонку двуокиси углерода с одновременным вспучиванием чайотов. Полученный продукт фасуют в упаковку из полимерного или комбинированного материала в бескислородной среде. Изобретение позволяет снизить потери биологически активных веществ исходного сырья.

RU 2 484 652 C1

RU 2 484 652 C1



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: **2012136337/10, 27.08.2012**

(24) Effective date for property rights:
27.08.2012

Priority:

(22) Date of filing: **27.08.2012**

(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) VEGETABLE PEAR FOOD PRODUCT PRODUCTION METHOD

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to vegetables processing. The method envisages prepared vegetable pears cutting, convective drying till intermediate moisture content, additional drying in microwave filed till dry substances content is equal to no less than 85%, impregnation with liquid carbon dioxide with simultaneous pressure boost, depressurisation to

atmospheric value with simultaneous freezing of carbon dioxide, carbon dioxide subliming with simultaneous swelling of vegetable pears. One performs the manufactured product packing it into a package fabricated of a polymer or combined material in an oxygen-free medium.

EFFECT: invention allows to reduce losses of biologically active substances of initial raw materials.

RU 2 484 652 C1

RU 2 484 652 C1

Изобретение относится к технологии переработки овощей.

Известен способ производства пищевого продукта из чайотов, предусматривающий их подготовку, резку, конвективную сушку до промежуточной влажности, выдержку под давлением при нагревании до температуры не ниже 100°C, сброс давления до атмосферного со вспучиванием чайотов, их досушку в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85% и фасовку в упаковку из полимерного или комбинированного материала в бескислородной среде (RU 2399308 C1, 2010).

Недостатком этого способа является потеря термолабильных биологически активных веществ исходного сырья при его нагреве перед вспучиванием.

Техническим результатом изобретения является сокращение потерь биологически активных веществ исходного сырья.

Этот результат достигается тем, что в способе производства пищевого продукта из чайотов, предусматривающем их подготовку, резку, конвективную сушку до промежуточной влажности, досушку в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85% и фасовку в упаковку из полимерного или комбинированного материала в бескислородной среде, согласно изобретению, после досушки чайоты пропитывают жидкой двуокисью углерода с одновременным повышением давления, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным замораживанием двуокиси углерода и возгоняют двуокись углерода с одновременным вспучиванием чайотов.

Способ реализуется следующим образом.

Чайоты подготавливают по традиционной технологии, нарезают, сушат конвективным методом до промежуточной влажности, досушивают в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ около 85% и пропитывают жидкой двуокисью углерода, что приводит к автоматическому повышению давления до значения, соответствующего давлению насыщенных паров двуокиси углерода при температуре пропитки. Затем давление сбрасывают до атмосферного, что приводит к частичному испарению двуокиси углерода и замораживанию ее оставшейся части. При контакте с газообразным теплоносителем впитанную сырьем двуокись углерода возгоняют, что приводит ко вспучиванию чайотов, которые при желании смешивают со вкусовыми добавками, например солью и пряностями, и расфасовывают в упаковку из полимерного или комбинированного материала в бескислородной среде, например в азоте или под вакуумом, с получением целевого продукта.

Полученный по описанной технологии пищевой продукт по органолептическим свойствам полностью идентичен продукту по наиболее близкому аналогу. При этом отсутствие существенного нагрева сырья перед вспучиванием позволяет сократить потери термолабильных биологически активных веществ.

Формула изобретения

Способ производства пищевого продукта из чайотов, предусматривающий их подготовку, резку, конвективную сушку до промежуточной влажности, досушку в поле СВЧ до достижения содержания сухих веществ не менее 85% и фасовку в упаковку из полимерного или комбинированного материала в бескислородной среде, отличающийся тем, что после досушки чайоты пропитывают жидкой двуокисью углерода с одновременным повышением давления до значения, соответствующего давлению насыщенных паров двуокиси углерода при температуре пропитки, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным замораживанием двуокиси углерода и возгоняют двуокись углерода с одновременным вспучиванием чайотов.