



**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: **2008103529/13, 05.02.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
05.02.2008

(45) Опубликовано: **20.06.2009** Бюл. № 17

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2300242 C1, 10.06.2007. Министерство торговли СССР. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968. Приложение «Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Консервы овощные. - М., 1990, (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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "БИТОЧКИ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ"

(57) Реферат:

Подготавливают рецептурные компоненты. Замачивают в молоке и куттеруют пшеничный хлеб. Режут и куттеруют мясо. Смешивают перечисленные компоненты с поваренной, солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Массу формируют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением биточков. Режут, пассеруют в топленом жире и протирают морковь, корень петрушки и репчатый лук. Режут и

замораживают сахарную фасоль и зелень. Пассеруют в топленом жире пшеничную муку. Смешивают без доступа кислорода морковь, корень петрушки, репчатый лук, сахарную фасоль, зелень, пшеничную муку, томатную пасту, уксусную кислоту, сахар, поваренную соль, перец черный горький и лавровый лист. Фасуют биточки, полученную смесь и костный бульон. Герметизируют и стерилизуют. Изобретение позволяет получить консервы, обладающие повышенной усвояемостью.

(56) (продолжение):

т.1, с.260, 261, 266, 267. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Консервы овощные и обеденные. - М. - Пищевая промышленность, 1977, т.1, с.309-325, 420-430.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

A23L 3/00 (2006.01)**A23L 1/317** (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: **2008103529/13, 05.02.2008**(24) Effective date for property rights:
05.02.2008(45) Date of publication: **20.06.2009 Bull. 17**

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) PRODUCTION METHOD FOR TINNED FOOD "COLLOPS IN ONION SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: recipe components are prepared. White bread is soaked in milk and chopped. Meat is cut and chopped. The listed ingredients are mixed with table salt and hot black pepper to obtain a cutlet mass. The mass is formed, coated with wheat white breadcrumbs and fried in melted fat to make collops. Carrots, parsley root and raw onions are cut, browned in melted fat and strained. French beans

and herbs are cut and frozen. Wheat flour is sauteed in melted fat. Carrots, parsley roots, raw onions, French beans, herbs, wheat flour, tomato paste, acetic acid, sugar, table salt, hot black pepper and laurel leaves are mixed under oxygen-free conditions. Collops, obtained mixture and bone broth are packed. Then sealed and sterilised.

EFFECT: invention allows manufacturing of canned food with increased digestibility.

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ приготовления кулинарного блюда "Биточки с луковым соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и измельчение на мясорубке пшеничного хлеба, резку и измельчение на мясорубке мяса, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в сухарях, обжарку в топленном жире и доведение до готовности в жарочном шкафу с получением биточков, их гарнирование отварной сахарной фасолью, поливку луковым соусом и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.291).

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

Этот результат достигается тем, что способ приготовления консервов "Биточки с луковым соусом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттеровое пшеничного хлеба, резку и куттеровое мяса, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленном жире с получением биточков, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленном жире пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, корня петрушки, репчатого лука, сахарной фасоли, зелени, пшеничной муки, томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, фасовку биточков, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

мясо	287,6-375,92
топленный жир	35,32
сахарная фасоль	532,26
морковь	12,08-12,39
корень петрушки	3,21-3,26
репчатый лук	62,65-63,45
зелень	16,13
пшеничный хлеб	58,06
пшеничные сухари	32,26
пшеничная мука	6,45
молоко	77,41
томатная паста 30%-ная	12,9
уксусная кислота 80%-ная	1,21
сахар	3,23
соль	12
перец черный горький	0,3
лавровый лист	0,05
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в молоке и

куттеруют. Подготовленное мясо нарезают и куттеруют. Перечисленные компоненты смешивают с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы. Котлетную массу формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением биточков.

5 Подготовленные морковь, корень петрушки и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают. Подготовленные сахарную фасоль и зелень нарезают и подвергают замораживанию, сахарную фасоль желательно медленному, а зелень желательно быстрому. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом
10 жире. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом.

15 Биточки, полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход мяса соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию
20 баранины II категории. Расход прочих видов мяса занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 238,71 кг на 1 т целевого продукта. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход
25 пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. При использовании уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание безводной кислоты. Для компонентов растительного происхождения приведенные в виде интервалов расходы охватывают
их возможное изменение по срокам хранения сырья. При этом минимальное
30 значение расхода принимают во втором календарном полугодии, а максимальное в первом.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям сходны с кулинарным блюдом по наиболее
35 близкому аналогу, а по показателям безопасности соответствуют СанПиН 2.3.2.1078-01. Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 1 год.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и
40 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 12,8·10⁴ и для контрольного 7,3·10⁴ соответственно.

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

Формула изобретения

50 Способ приготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, резку и куттерование мяса, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением котлетной массы, ее формование, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом жире с получением

биточков, резку, пассерование в топленном жире и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, пассерование в топленном жире пшеничной муки, смешивание без доступа кислорода моркови, корня петрушки, репчатого лука, сахарной фасоли, зелени, пшеничной 5 муки, томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, фасовку биточков, полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

10	мясо	287,6-375,92
	топленный жир	35,32
	сахарная фасоль	532,26
	морковь	12,08-12,39
	корень петрушки	3,21-3,26
	репчатый лук	62,65-63,45
15	зелень	16,13
	пшеничный хлеб	58,06
	пшеничные сухари	32,26
	пшеничная мука	6,45
	молоко	77,41
20	томатная паста в пересчете на 30%-ную	12,9
	уксусная кислота в пересчете на 80%-ную	1,21
	сахар	3,23
	соль поваренная	12
	перец черный горький	0,3
25	лавровый лист	0,05
	костный бульон до выхода целевого	продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

30

35

40

45

50