



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: 2013105564/13, 11.02.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
11.02.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 11.02.2013

(45) Опубликовано: 10.05.2014 Бюл. № 13

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2277812 C2, 20.06.2006. RU 2002105875 A, 10.11.2003. RU 2246236 C1, 20.02.2005. CN 102246954 A, 23.11.2011

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 ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ "РУЛЕТКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАПУСТОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных продуктов для питания детей школьного возраста. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов. Готовят пектиновый раствор в воде с соотношением по массе 1:20. Затем заваривают пшеничные отруби в кипящей воде с соотношением компонентов по массе 1:4-1:5 в течение 20-40 минут, после чего охлаждают до температуры не выше 40°C. Далее вводят пектиновый раствор и охлаждают до температуры не выше 15°C. Измельчают на волчке говядину. Затем измельчают часть репчатого лука. После этого перечисленные компоненты смешивают с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша. Измельчают на волчке зелень петрушки, укропа и сельдерея. Шинкуют и замораживают свежую белокочанную капусту. Затем смешивают перечисленные компоненты с оставшейся частью

соли с получением начинки. Формуют рулетики из фарша и начинки. Далее рулетики панируют в панировочных сухарях и обжаривают в сливочном масле. Соус получают путем смешивания сметаны и томатного пюре с последующей варкой. В соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания. Рулетики с соусом фасуют, герметизируют и стерилизуют. Компоненты используют при следующем соотношении расходов по массе: говядина 389,3-396; сливочное масло 5,3; репчатый лук 9,3-9,4; свежая белокочанная капуста 440; зелень петрушки 23,3; зелень укропа 23,3; зелень сельдерея 23,3; пшеничные отруби 32,3; панировочные сухари 26,9; шрот семян тыквы 5,4; сметана 10,7; томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ 91,2; пектин 10,8; соль 12,4; перец черный горький 0,21; вода

до выхода целевого продукта 1000.
Обеспечивается снижение адгезии к стенкам тары

получаемого целевого продукта.

RU 2514699 C1

RU 2514699 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: **2013105564/13, 11.02.2013**

(24) Effective date for property rights:
11.02.2013

Priority:

(22) Date of filing: **11.02.2013**

(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 FOR CHILDREN ALIMENTATION "BEEF ROLLS WITH CABBAGES AND GREENS"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: one prepares a solution of pectin in water at a weight ratio equal to 1:20. Then one performs wheat offal scalding in boiling water at the components weight ratio equal to 1:4-1:5 during 20-40 minutes; then one performs cooling to a temperature no higher than 40°C. Then one performs the pectin solution introduction and cooling to a temperature equal to no higher than 15°C. Beef is minced. Then one mills part of bulb onions. Then the listed components are mixed with part of salt and black hot pepper to produce mince. Parsley, dill and celery greens are minced. Fresh white cabbages are chopped and frozen. Then the listed components are mixed with the remaining salt to produce filling. Rolls are shaped from mince and filling. Then the rolls are mealed in wheat crumbs and fried in butter. The sauce is produced by way of sour cream and tomato

puree mixing with subsequent cooking. One additionally introduces into the sauce ground pumpkin seeds extraction cake that is poured with drinking water (before mixing) and maintained for swelling. The rolls and the sauce are packed, sealed and sterilised. The components are used at the following expenditure ratio, weight parts: beef - 389.3-396; butter - 5.3; bulb onions - 9.3-9.4; fresh white cabbages - 440; parsley greens - 23.3; dill greens - 23.3; celery greens - 23.3; wheat offal - 32.3; mealing crumbs - 26.9; pumpkin seeds extraction cake - 5.4; sour cream - 10.7; tomato puree in conversion to 12% dry substances content - 91.2; pectin - 10.8; salt - 12.4; black hot pepper - 0.21; water till the target product yield is equal to 1000.

EFFECT: method ensures reduction of the manufactured target product adhesion to container walls.

RU 2 514 699 C 1

RU 2 514 699 C 1

Изобретение относится к технологии производства консервированных продуктов для питания детей школьного возраста.

Известен способ получения консервов для детского питания "Рулетики из говядины с капустой и зеленью", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, 5 приготовление пектинового раствора в воде с соотношением компонентов по массе 1:20, заваривание пшеничных отрубей в кипящей воде с соотношением компонентов по массе 1:4-1:5 в течение 20-40 минут, охлаждение до температуры не выше 40°C, введение пектинового раствора и охлаждение до температуры не выше 15°C, измельчение на 10 волчке говядины, измельчение части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке зелени петрушки, укропа и сельдерея, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, смешивание зелени и капусты с оставшейся частью соли с получением начинки, формование рулетиков из фарша и начинки, их панирование в панировочных сухарях и обжаривание в сливочном масле, смешивание сметаны, 15 томатного пюре и сливочного масла и варку с получением соуса, фасовку рулетиков и соуса, герметизацию и стерилизацию (RU 2277812 C2, 2006).

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

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары 20 получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе получения консервов для детского питания "Рулетики из говядины с капустой и зеленью", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, приготовление пектинового раствора в воде с соотношением 25 компонентов по массе 1:20, заваривание пшеничных отрубей в кипящей воде с соотношением компонентов по массе 1:4-1:5 в течение 20-40 минут, охлаждение до температуры не выше 40°C, введение пектинового раствора и охлаждение до температуры не выше 15°C, измельчение на волчке говядины, измельчение части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем 30 черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке зелени петрушки, укропа и сельдерея, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, смешивание зелени и капусты с оставшейся частью соли с получением начинки, формование рулетиков из фарша и начинки, их панирование в панировочных сухарях и обжаривание в сливочном масле, смешивание сметаны и томатного пюре и варку с получением соуса, фасовку рулетиков и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в 35 соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

40	говядина	389,3-396
	сливочное масло	5,3
	репчатый лук	9,3-9,4
	свежая белокочанная капуста	440
	зелень петрушки	23,3
	зелень укропа	23,3
	зелень сельдерея	23,3
45	пшеничные отруби	32,3
	панировочные сухари	26,9
	шрот семян тыквы	5,4
	сметана	10,7
	томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ	91,2

пектин	10,8
соль	12,4
перец черный горький	0,21
вода	до выхода целевого продукта 1000

- 5 Способ реализуется следующим образом.
- Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.
- Подготовленный пектин растворяют в питьевой воде в соотношении по массе 1:20.
- Подготовленные пшеничные отруби запаривают в кипящей воде в соотношении по массе от 1:4 до 1:5 в течение 20-40 минут, охлаждают до температуры не выше 40°C и
- 10 вводят пектиновый раствор, а затем охлаждают до температуры не выше 15°C.
- Подготовленную говядину измельчают на волчке.
- Подготовленный репчатый лук измельчают на волчке или резательной машине.
- Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с
- 15 приблизительно 50% рецептурного количества соли и молотым перцем черным горьким с получением фарша.
- Подготовленную зелень петрушки, укропа и сельдерея измельчают на волчке.
- Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и замораживают.
- Зелень и капусту в рецептурном соотношении смешивают с оставшейся частью соли
- с получением начинки.
- 20 Фарш и начинку формируют в виде рулетиков, панируют их в панировочных сухарях и обжаривают в сливочном масле.
- 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,
- 25 с.38-45), заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания, а затем в рецептурном соотношении смешивают с томатным пюре и сметаной. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 21,5% с получением соуса.
- Рулетики и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и
- 30 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
- 35 изменение по срокам хранения сырья.
- При использовании томатного пюре с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, осуществляют пересчет его расхода на эквивалентное содержание сухих веществ по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).
- 40 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. Через 15-20 минут
- 45 опытный продукт полностью стекал из банки. Соус продукта по наиболее близкому аналогу полностью не стекал, а начинал подсыхать на стенках банки.
- Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Формула изобретения

Способ получения консервов для детского питания "Рулетики из говядины с капустой и зеленью", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, приготовление пектинового раствора в воде с соотношением компонентов по массе 1:20, заваривание пшеничных отрубей в кипящей воде с соотношением компонентов по массе 1:4-1:5 в течение 20-40 минут, охлаждение до температуры не выше 40°C, введение пектинового раствора и охлаждение до температуры не выше 15°C, измельчение на волчке говядины, измельчение части репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке зелени петрушки, укропа и сельдерея, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, смешивание зелени и капусты с оставшейся частью соли с получением начинки, формование рулетиков из фарша и начинки, их панирование в панировочных сухарях и обжаривание в сливочном масле, смешивание сметаны и томатного пюре и варку с получением соуса, фасовку рулетиков и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас. ч.:

20	говядина	389,3-396
	сливочное масло	5,3
	репчатый лук	9,3-9,4
	свежая белокочанная капуста	440
	зелень петрушки	23,3
	зелень укропа	23,3
	зелень сельдерея	23,3
25	пшеничные отруби	32,3
	панировочные сухари	26,9
	шрот семян тыквы	5,4
	сметана	10,7
	томатное пюре, в пересчете на 12%-ное содержание сухих веществ	91,2
30	пектин	10,8
	соль	12,4
	перец черный горький	0,21
	вода	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45