



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: 2014149632/13, 10.12.2014

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
10.12.2014

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 10.12.2014

(45) Опубликовано: 27.02.2016 Бюл. № 6

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2292815 C1, 10.02.2007. RU 2469559 C1, 20.12.2012. БРЕМ А. "Жизнь растений. Новейшая ботаническая энциклопедия." М.: ЭКСМО, 2007, с. 376-379.

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 "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в топленом масле моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля и стручковой фасоли, шинковку и замораживание свежей декоративной капусты, резку мяса и зелени, смешивание перечисленных компонентов с солью, перцем

черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. При этом компоненты используют при заданном соотношении расходов. Изобретение позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.



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: **2014149632/13, 10.12.2014**(24) Effective date for property rights:  
**10.12.2014**

Priority:

(22) Date of filing: **10.12.2014**(45) Date of publication: **27.02.2016** Bull. № 6

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 PRODUCING CANNED CONCENTRATE "VEGETABLE SOUP"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to production of canned concentrates of first lunch dishes. Method involves the preparation of prescription components, cutting and sautéing in clarified butter carrots and onions, cutting and blanching potatoes and green beans, chopping and freezing fresh ornamental cabbage, cutting meat and herbs, mixing these ingredients with salt, black

pepper and bay leaf, packing resulting mixture and bone broth, sealing and sterilisation. Components used in predetermined proportions.

EFFECT: invention allows to get new canned food using nonconventional vegetable raw materials without changing organoleptic properties of target product.

1 cl

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд.

Известен способ выработки консервов "Суп из овощей", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в топленом масле моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля и стручковой фасоли, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку мяса и зелени, смешивание перечисленных компонентов с солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2292815 C1, 2007).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов с использованием нетрадиционного растительного сырья.

Этот результат достигается тем, что в способе выработки консервов "Суп из овощей", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в топленом масле моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля и стручковой фасоли, шинковку и замораживание свежей капусты, резку мяса и зелени, смешивание перечисленных компонентов с солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас. ч.:

20	мясо	241-315
	топленое масло	20
	картофель	267-281,6
	декоративная капуста	102
	морковь	50-51,3
25	репчатый лук	48-48,6
	стручковая фасоль	33
	зелень	25
	соль	18
	перец черный горький	0,2
	лавровый лист	0,1
30	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные морковь и репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом масле.

Подготовленные картофель и стручковую фасоль нарезают и бланшируют.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленные мясо и зелень нарезают.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с солью и молотыми перцем черным горьким и лавровым листом.

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. Минимальный расход мяса соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию баранины II категории. Расход прочих видов мяса занимает промежуточное и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 200 кг на 1 т целевого продукта. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам

сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы с использованием нетрадиционного растительного сырья без изменения органолептических свойств целевого продукта.

5

#### Формула изобретения

Способ выработки консервов "Суп из овощей", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в топленном масле моркови и репчатого лука, резку и бланширование картофеля и стручковой фасоли, шинковку и

10 замораживание свежей капусты, резку мяса и зелени, смешивание перечисленных компонентов с солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

15

мясо	241-315
топленное масло	20
картофель	267-281,6
декоративная капуста	102
морковь	50-51,3
репчатый лук	48-48,6
20 стручковая фасоль	33
зелень	25
соль	18
перец черный горький	0,2
лавровый лист	0,1
25 костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

25

30

35

40

45