



(51) МПК
A23L 1/314 (2006.01)
A23L 1/16 (2006.01)
A23L 3/00 (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: **2011115397/13, 20.04.2011**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.04.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **20.04.2011**

(45) Опубликовано: **27.08.2012** Бюл. № 24

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Справочник по производству консервов, т.3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.157-170. RU 2278551 C2, 27.06.2006. RU 2341110 C1, 20.12.2008. RU 2214107 C2, 20.10.2003.**

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 КОНСЕРВОВ "ГУЛЯШ СВИНОЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, заливку костным бульоном и выдержку для набухания подсолнечной муки. Далее проводят смешивание перечисленных компонентов с

костным бульоном, томатной пастой, сахаром, солью, перцем черным горьким и лавровым листом и варку с получением соуса. Затем осуществляют резку и обжаривание в топленом жире свинины, варку и обжаривание в растительном масле макаронных изделий, фасовку перечисленных компонентов, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.
A23L 1/314 (2006.01)
A23L 1/16 (2006.01)
A23L 3/00 (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: **2011115397/13, 20.04.2011**

(24) Effective date for property rights:
20.04.2011

Priority:

(22) Date of filing: **20.04.2011**

(45) Date of publication: **27.08.2012 Bull. 24**

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) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "PORK GOULASH WITH PASTA"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method envisages preparation of recipe components, bulb onions cutting, sauteing in vegetable oil and milling, sunflower flour pouring with bone broth and maintenance for swelling. Then one mixes the listed components with bone broth, tomato paste, sugar,

salt, black hot pepper and laurel leaf and cooks the mixture to produce a sauce. Then one performs pork cutting and frying in melted fat, pasta cooking and frying in vegetable oil, the listed components packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2 4 5 9 4 5 3 C 1

RU 2 4 5 9 4 5 3 C 1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Гуляш свиной с макаронными изделиями", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, пассерование в растительном масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с костным бульоном, томатной пастой, сахаром, солью, перцем черным горьким и лавровым листом и варку с получением соуса, резку и обжаривание в топленом жире свинины, варку и обжаривание в растительном масле макаронных изделий, фасовку перечисленных компонентов, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3 - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.157-170).

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 производства консервов "Гуляш свиной с макаронными изделиями", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, его смешивание с мукой, костным бульоном, томатной пастой, сахаром, солью, перцем черным горьким и лавровым листом и варку с получением соуса, резку и обжаривание в топленом жире свинины, варку и обжаривание в растительном масле макаронных изделий, фасовку перечисленных компонентов, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе соуса используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

30	свинина	803,1-1010
	топленый жир	8,8
	растительное масло	63,9
	репчатый лук	38,5-39
	подсолнечная мука	10,2
	макаронные изделия	171,4
35	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	43,4
	сахар	2
	соль	17,2
	перец черный горький	0,29
40	лавровый лист	0,14
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный репчатый лук нарезают, пассеруют в растительном масле и измельчают на волчке или протирочной машине.

Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают костным бульоном в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с костным бульоном, томатной пастой, сахаром, солью и молотыми перцем черным горьким и лавровым листом. Полученную смесь варят в течение около 20 минут с получением соуса.

Подготовленную свинину нарезают и обжаривают в топленом жире.

Подготовленные макаронные изделия варят до двукратного увеличения массы и обжаривают в растительном масле.

Свинину, макаронные изделия и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, осуществляют пересчет ее расхода на эквивалентное содержание сухих веществ по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Минимальный расход свинины соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию свинины мясной. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья.

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

Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №12, 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.

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

Формула изобретения

Способ производства консервов "Гуляш свиной с макаронными изделиями", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, его смешивание с мукой, костным бульоном, томатной пастой, сахаром, солью, перцем черным горьким и лавровым листом и варку с получением соуса, резку и обжаривание в топленном жире свинины, варку и обжаривание в растительном масле макаронных изделий, фасовку перечисленных компонентов, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе соуса используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

40	свинина	803,1-1010	
	топленный жир	8,8	
	растительное масло	63,9	
	репчатый лук	38,5-39	
	подсолнечная мука	10,2	
	макаронные изделия	171,4	
45	томатная паста в пересчете на		
	30%-ное содержание сухих веществ	43,4	
	сахар	2	
	соль	17,2	
	перец черный горький	0,29	
50	лавровый лист	0,14	
	костный бульон		до выхода целевого продукта 1000