



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: 2013126456/14, 10.06.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.06.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 10.06.2013

(45) Опубликовано: 27.04.2014 Бюл. № 12

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2320234 C1 27.03.2008. RU 95103299 A1 20.03.1997. RU 2271371 C2 10.03.2006. JP 2007037514 A 15.02.2007 . UA 63976 U 25.10.2011. ВАСИЛЬЕВА А.Г. "Разработка новых растительных добавок из семян тыквы и их использование в технологии мясорастительных вареных колбас функционального назначения" - автореферат диссертации на соискание ученой степени (см. прод.)

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КАЛЬМАРАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к технологии производства закусочных консервов, и может быть использовано для «Салат картофельный с кальмарами и зеленым луком». Для этого подготавливают рецептурные компоненты консервов в определенных соотношениях. Нарезают и бланшируют картофель. Нарезают и замораживают зеленый лук, салат и зелень.

Нарезают филе кальмара. Молотый шрот семян тыквы заливают питьевой водой и выдерживают до набухания. Затем смешивают перечисленные компоненты с солью и перцем черным горьким. После этого осуществляют фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию. Способ обеспечивает снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.

(56) (продолжение):

к.т.н., Краснодар, 2009 [он-лайн] [Найдено 2014.01.20] найдено из Интернет: <http://tekhnosfera.com/razrabotka-novyh-rastitelnyh-dobavok-iz-semyan-tykvy-i-ih-ispolzovanie-v-tehnologii-myasorastitelnyh>

varenyh-kolbas-funkt#ixzz2qwGU0iVt. "Шрот из семян тыквы" - размещено 30.12.2012 на сайте "Медведь" [он-лайн] [Найдено 2014.01.20] найдено из Интернет: <http://med-pvl.kz/klet4atka-talkan/603-shrot-iz-yader-semyan-tykvy.html>. PERERA E et al. "Dietary protein quality differentially regulates trypsin enzymes at the secretion and transcription level in *Panulirus argus* by distinct signaling pathways". *J Exp Biol.* 2012 Mar 1;215(Pt 5):853-62, реферат, найдено 11.02.2014 из PubMed PMID: 22323208. ZDUNCZYK Z et al. "Comparative study of the chemical composition and nutritional value of pumpkin seed cake, soybean meal and casein". *Nahrung.* 1999 Dec;43(6):392-5, реферат, найдено 21.01.2014 из PubMed PMID: 10633538

R U 2 5 1 4 1 2 4 C 1

R U 2 5 1 4 1 2 4 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.

A23L 1/0526 (2006.01)*A23L 1/216* (2006.01)*A23L 1/325* (2006.01)**(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: **2013126456/14, 10.06.2013**(24) Effective date for property rights:
10.06.2013

Priority:

(22) Date of filing: **10.06.2013**(45) Date of publication: **27.04.2014** Bull. № 12

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 "POTATOES, CALAMARY AND SPRING ONION SALAD"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: one prepares recipe components of preserves at the specified ratio. Potatoes are cut and blanched. Spring onion, lettuce and greens are cut and frozen. Calamary fillet is cut. Ground pumpkin seeds extraction cake is poured with drinking water and

maintained for swelling. Then the listed components are mixed with salt and black hot pepper. Then the produced mixture and mayonnaise are packed, sealed and sterilised.

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

RU 2 514 124 1 2 4 C 1

RU 2 514 124 1 2 4 C 1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Известен способ производства консервов "Салат картофельный с кальмарами и зеленым луком", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание зеленого лука, салата и зелени, резку филе кальмара, смешивание перечисленных компонентов с солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2320234 C1, 2008).

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 "Салат картофельный с кальмарами и зеленым луком", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, резку и замораживание зеленого лука, салата и зелени, резку филе кальмара, смешивание перечисленных компонентов с солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

20	филе кальмара	416,7
	картофель	533,3-562,5
	зеленый лук	22
	салат	25
	зелень	12
25	шрот семян тыквы	12
	майонез	90
	соль	12
	перец черный горький	0,3
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный картофель нарезают и бланшируют.

Подготовленные зеленый лук, салат и зелень нарезают и замораживают.

Подготовленное филе кальмара нарезают.

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, с.38-45), заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с солью и молотым перцем черным горьким.

Полученную смесь и майонез расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенный в виде интервала расход картофеля 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, №5 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.

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

Формула изобретения

Способ производства консервов "Салат картофельный с кальмарами и зеленым луком", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и
 10 бланширование картофеля, резку и замораживание зеленого лука, салата и зелени, резку филе кальмара, смешивание перечисленных компонентов с солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют молотый шрот
 15 семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	филе кальмара	416,7
	картофель	533,3-562,5
	зеленый лук	22
	салат	25
20	зелень	12
	шрот семян тыквы	12
	майонез	90
	соль	12
	перец черный горький	0,3
	вода	до выхода целевого продукта 1000

25

30

35

40

45