



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: 2014146480/13, 20.11.2014

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.11.2014

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 20.11.2014

(45) Опубликовано: 20.10.2015 Бюл. № 29

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU2298961C1, 20.05.2007 .
RU2492712C1, 20.09.2013. RU2500202C1,
10.12.2013

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 "ПОЧКИ В КРАСНОМ ОСНОВНОМ СОУСЕ С ТУШЁНОЙ КАПУСТОЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленом жире почек, шинковку и замораживание свежей декоративной капусты, резку, пассерование в топленом жире и частичную протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, протирку чеснока, пассерование пшеничной муки, смешивание капусты и непротертых частей моркови, корня петрушки и репчатого лука с

получением гарнира, смешивание протертых частей моркови, корня петрушки и репчатого лука, чеснока, пшеничной муки, костного бульона, томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, соли, перца черного горького и лаврового листа с получением соуса, фасовку почек, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию. 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: **2014146480/13, 20.11.2014**

(24) Effective date for property rights:
20.11.2014

Priority:

(22) Date of filing: **20.11.2014**

(45) Date of publication: **20.10.2015** Bull. № 29

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 TO PRODUCE PRESERVES "KIDNEYS IN RED BASIC SAUCE WITH STEWED CABBAGE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to technology of production of preserved second courses. The method provides for preparation of formula components, cutting of kidneys and frying in rendered fat, chopping and freezing of fresh ornamental cabbage, carrots white roots and onions cutting, sauteing in rendered fat and partial straining, straining of garlic, sauteing of wheat flour, mixing of cabbage and non-strained parts of carrots, white roots and onions to produce a side dish,

mixing of strained parts of carrots, white roots and onions, garlic, wheat flour, bone broth, tomato paste, acetic acid, sugar, salt, black pepper and bayleaf to produce sauce, packing of kidneys, side dish and sauce, sealing and sterilisation.

EFFECT: invention makes it possible to produce new preserves using non-conventional vegetable stock without changes in organoleptic properties of a finished product.

RU 2 566 186 C1

RU 2 566 186 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Почки в красном основном соусе с тушеной капустой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленом жире почек, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом жире и частичную протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, протирку чеснока, пассерование пшеничной муки, смешивание капусты и непротертых частей моркови, корня петрушки и репчатого лука с получением гарнира, смешивание протертых частей моркови, корня петрушки и репчатого лука, чеснока, пшеничной муки, костного бульона, томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, соли, перца черного горького и лаврового листа с получением соуса, фасовку почек, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию (RU 2298961 C1, 2007).

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

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Почки в красном основном соусе с тушеной капустой", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленом жире почек, шинковку и замораживание свежей капусты, резку, пассерование в топленом жире и частичную протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, протирку чеснока, пассерование пшеничной муки, смешивание капусты и непротертых частей моркови, корня петрушки и репчатого лука с получением гарнира, смешивание протертых частей моркови, корня петрушки и репчатого лука, чеснока, пшеничной муки, костного бульона, томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, соли, перца черного горького и лаврового листа с получением соуса, фасовку почек, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	почки	606-726
	топленый жир	63
	декоративная капуста	437,5
30	морковь	65-66,7
	корень петрушки	30,9-31,4
	репчатый лук	57,4-58,1
	чеснок	3-3,2
	пшеничная мука	19,8
35	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	33,3
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,45
	сахар	19,5
	соль	12
	перец черный горький	0,23
40	лавровый лист	0,1
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные почки нарезают и обжаривают в топленом жире.

Подготовленную свежую декоративную капусту шинкуют и замораживают.

Подготовленные морковь, корень петрушки и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают приблизительно 50% рецептурного количества моркови, приблизительно 33% рецептурного количества корня петрушки и приблизительно 25%

рецептурного количества репчатого лука.

Подготовленный чеснок протирают.

Подготовленную пшеничную муку пассеруют.

Капусту и непротертые части моркови, корня петрушки и репчатого лука смешивают
5 в рецептурном соотношении с получением гарнира.

Протертые части моркови, корня петрушки и репчатого лука, чеснок и пшеничную муку в рецептурном соотношении смешивают с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью и молотыми перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса.

10 Почки, гарнир и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Максимальный расход почек соответствует использованию почек говяжьих, а минимальный соответствует использованию прочих видов почек. Остальные
15 приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет их расходов на эквивалентное содержание сухих веществ и/или
20 кислоты соответственно по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с. 124).

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

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

Формула изобретения

30 Способ производства консервов "Почки в красном основном соусе с тушеной капустой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в топленом жире почек, шинковку и замораживание свежей капусты, резку, пассерование в топленом жире и частичную протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, протирку чеснока, пассерование пшеничной муки, смешивание
35 капусты и непротертых частей моркови, корня петрушки и репчатого лука с получением гарнира, смешивание протертых частей моркови, корня петрушки и репчатого лука, чеснока, пшеничной муки, костного бульона, томатной пасты, уксусной кислоты, сахара, соли, перца черного горького и лаврового листа с получением соуса, фасовку почек, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что
40 используют декоративную капусту, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

почки	606-726
топленый жир	63
декоративная капуста	437,5
45 морковь	65-66,7
корень петрушки	30,9-31,4
репчатый лук	57,4-58,1
чеснок	3-3,2
пшеничная мука	19,8

	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	33,3
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,45
5	сахар	19,5
	соль	12
	перец черный горький	0,23
	лавровый лист	0,1
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

10

15

20

25

30

35

40

45