



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

(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: **2008102464/13, 28.01.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
28.01.2008

(45) Опубликовано: **27.06.2009** Бюл. № 18

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2301566 C1, 27.06.2007. Министерство торговли СССР. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804. Сборник технологических инструкций по производству консервов, т.1. Консервы овощные. - М., (см. прод.)**

Адрес для переписки:
**115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55-247,
О.И. Квасенкову**

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "РОМШТЕКС"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Консервы готовят путем резки и замораживания сахарной фасоли и зелени и их смешивания без доступа кислорода с поваренной солью и перцем черным горьким, резки, отбивания, смачивания в лезоне,

планирования в пшеничных сухарях и обжарки в топленом жире говядины, фасовки говядины, полученной смеси и топленого жира, герметизации и стерилизации. Это изобретение позволяет расширить арсенал технических средств и блюд, используемых при получении новых консервов, которые позволяют повысить их усвояемость.

(56) (продолжение):

1990, с.260, 261, 266-267. Сборник технологических инструкций по производству консервов, т.1. Консервы овощные и обеденные. - М.: Пищевая промышленность, 1977, с.309-325, 420-430.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.
A23L 3/00 (2006.01)
A23L 1/31 (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: **2008102464/13, 28.01.2008**

(24) Effective date for property rights:
28.01.2008

(45) Date of publication: **27.06.2009 Bull. 18**

Mail address:
115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55-247, O.I. Kvasenkovu

(72) Inventor(s):
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD OF CANNED FOOD PRODUCTION "RUMP STEAK"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to technology of manufacturing meat-and-vegetable canned food. Meat and vegetable preserved food is cooked by cutting and freezing of French beans and herbs, mixing under oxygen-free conditions with table salt and black bitter pepper, cutting,

beating, wetting in liaison, breading with wheat flour and frying in melted butter of beef, packing beef, prepared mixture and melted fat, sealing and sterilisation.

EFFECT: expansion of technical facilities and dishes used in production of new preserved food, which allow to increase their digestibility.

RU 2 3 5 9 5 3 4 C 1

RU 2 3 5 9 5 3 4 C 1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Известен способ приготовления кулинарного блюда "Ромштекс", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, отбивание, посыпание поваренной солью и перцем черным горьким, смачивание в лезоне, панирование в сухарях и жарку в топленном жире говядины, ее гарнирование отварной сахарной фасолью, поливку растопленным сливочным маслом и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.260).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Этот результат достигается тем, что способ приготовления консервов "Ромштекс" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени и их смешивание без доступа кислорода с поваренной солью и перцем черным горьким, резку, отбивание, смачивание в лезоне, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленном жире говядины, фасовку говядины, полученной смеси и топленого жира при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

говядина	704,23-724,64
куриные яйца	30,77
сахарная фасоль	576,92
зелень	17,48
пшеничные сухари	76,92
соль	12
перец черный горький	0,15
топленый жир	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные сахарную фасоль и зелень нарезают и подвергают замораживанию, сахарную фасоль желательно медленному, а зелень желательно быстрому, а затем смешивают без доступа кислорода с поваренной солью и перцем черным горьким.

Подготовленную говядину нарезают, отбивают, смачивают в лезоне, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленном жире.

Говядину, полученную смесь и топленый жир фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме топленого жира, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям сходны с кулинарным блюдом по наиболее близкому аналогу, а по показателям безопасности соответствуют СанПиН 2.3.2.1078-01.

Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 2 года.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena rugiformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного

продукта $2,5 \cdot 10^5$ и для контрольного продукта $2,1 \cdot 10^5$ соответственно.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

5

Формула изобретения

Способ приготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, и их смешивание без доступа кислорода с поваренной солью и перцем черным горьким, резку, отбивание, смачивание в льезоне, панирование в пшеничных сухарях и обжарку в топленом жире говядины, фасовку говядины, полученной смеси и топленого жира при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

15	говядина	704,23-724,64
	куриные яйца	30,77
	сахарная фасоль	576,92
	зелень	17,48
	пшеничные сухари	76,92
20	соль	12
	перец черный горький	0,15
	топленый жир	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

25

30

35

40

45

50