



**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: **2008106187/13, 21.02.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**21.02.2008**

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

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2302797 C1, 20.07.2007. 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. Консервы особого назначения в алюминиевых трубах. Технические условия. Технологическая (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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "КРОЛИК С ГАРНИРОМ И ПАРОВЫМ СОУСОМ" СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в технологии консервной промышленности для производства консервов. Для осуществления способа проводят подготовку рецептурных компонентов. Режут, бланшируют и протирают белые корни и репчатого лука. Замораживают свежие зерна зеленого горошка и зелени. Измельчают на волчке мясо кролика, пассеруют в топленом масле пшеничную муку,

смешивают перечисленные компоненты с костным бульоном, белым сухим вином, поваренной солью, лимонной кислотой, CO<sub>2</sub>-экстрактами перца черного горького и лавровым листом. Фасуют полученную смесь в алюминиевые тубы. Герметизируют и стерилизуют. Данный способ расширяет ассортимент арсенала технических средств и блюд, используемых при получении новых консервов специального назначения, обладающих повышенной усвояемостью.

(56) (продолжение):

**инструкция. ТУ 10.04.18.18-90, ТИ 10.04.18.15-90. ВНПО ППСПТ. - М., 1990. Сборник технологических инструкций по производству консервов, т.1. Консервы овощные и обеденные. - М.:**

R U 2 3 5 9 5 5 6 C 1

R U 2 3 5 9 5 5 6 C 1



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: **2008106187/13, 21.02.2008**(24) Effective date for property rights:  
**21.02.2008**(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 PRODUCTION OF PRESERVED FOOD "RABBIT WITH SIDE DISH AND STEAMED SAUCE" OF SPECIAL PURPOSE**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention is related to food industry and may be used in technology of preserves industry for preserves production. Recipe components are prepared for the method implementation. White roots and raw onions are cut, blanched and strained. Fresh green peas and herbs are frozen. Rabbit meat is minced, wheat flour is browned in melted butter,

listed components are mixed with bone broth, dry white wine, table salt, citric acid, CO<sub>2</sub>-extracts of hot black pepper and laurel leaves under oxygen-free conditions. Then prepared mixture is packed into aluminium tubes. Then sealed and sterilised.

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

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов для космического питания.

Известен способ производства кулинарного блюда "Кролик отварной с гарниром и паровым соусом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов. резку 5 белых кореньев и репчатого лука, заливку кролика горячей водой, доведение до кипения, удаление пены, добавление белых кореньев, репчатого лука, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, варку под крышкой при слабом кипении до готовности, отделение кролика, его рубку, гарнирование отварным 10 зеленым горошком, поливку паровым соусом и украшение зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.309-310).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов для космического питания, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с 15 аналогичным кулинарным блюдом.

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Кролик с гарниром и паровым соусом" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых кореньев и 20 репчатого лука, замораживание и измельчение на волчке свежего зерна зеленого горошка и зелени, измельчение на волчке мяса кролика, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с костным бульоном, белым сухим вином, поваренной солью, лимонной кислотой и 25 CO<sub>2</sub>-экстрактами перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	кролик	266,67-285,71
	топленое масло	58,75
	белые коренья	25-25,41
30	репчатый лук	26,13-26,47
	зеленый горошек	545
	зелень	20,83
	пшеничная мука	11,25
	белое сухое вино	25
35	соль	11,6
	лимонная кислота	0,25
	CO <sub>2</sub> -экстракт перца черного горького	0,015
	CO <sub>2</sub> -экстракт лаврового листа	0,006
40	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные белые коренья и репчатый лук нарезают, бланшируют и протирают. 45

Подготовленные свежее зерно зеленого горошка и зелень подвергают замораживанию, желателно медленному, и измельчают на волчке. Подготовленное мясо кролика измельчают на волчке. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают с костным бульоном, белым 50 сухим вином, поваренной солью, лимонной кислотой и CO<sub>2</sub>-экстрактами перца черного горького и лаврового листа. Полученную смесь фасуют в алюминиевые тубы при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход кролика соответствует использованию тушек I категории, а максимальный соответствует использованию тушек II категории. Для компонентов растительного происхождения приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья. При этом минимальное значение расхода принимают во втором календарном полугодии, а максимальное в первом.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют ТУ 10.04.18.18-90.

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  $1 \text{ см}^3$  продукта. Она составила для опытного продукта  $12,4 \cdot 10^4$  и для контрольного  $7,9 \cdot 10^4$  соответственно.

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

#### Формула изобретения

Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку белых кореньев и репчатого лука, замораживание и измельчение на волчке свежего зерна зеленого горошка и зелени, измельчение на волчке мяса кролика, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с костным бульоном, белым сухим вином, поваренной солью, лимонной кислотой и  $\text{CO}_2$ -экстрактами перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

кролик	266,67-285,71
топленое масло	58,75
белые коренья	25-25,41
репчатый лук	26,13-26,47
зеленый горошек	545
зелень	20,83
пшеничная мука	11,25
белое сухое вино	25
соль	11,6
лимонная кислота	0,25
$\text{CO}_2$ -экстракт перца черного горького	0,015
$\text{CO}_2$ -экстракт лаврового листа	0,006
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.