



**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: **2013109632/14, 05.03.2013**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
05.03.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **05.03.2013**

(45) Опубликовано: **10.12.2013** Бюл. № 34

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2345581 C1, 10.02.2009. RU 2349119 C1, 20.03.2009. ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2001, с.44-45. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - приложение "Расчеты выхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий". - М.: Экономика, 1968, с.685-804.**

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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "ЗРАЗЫ ЛИТОВСКИЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Предусматривают подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и пассерование в топленом жире части репчатого лука, резку и подсушку хлеба каунасского, резку шпика, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, резку и отбивание говядины, раскладку на ней фарша, скручивание, панирование в пшеничной муке и

обжаривание в топленом жире с получением зраз, резку и бланширование картофеля и тыквы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку, пассерование в топленом масле и протирку оставшейся части репчатого лука, заливку костным бульоном и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание картофеля, тыквы, зеленого горошка, протертой части репчатого лука и шрота семян тыквы со сметаной, молоком, сахаром, оставшейся частью соли и лавровым листом с получением гарнира, фасовку зраз, гарнира и костного бульона, герметизацию и

стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

RU 2500203 C1

RU 2500203 C1



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: **2013109632/14, 05.03.2013**(24) Effective date for property rights:
05.03.2013

Priority:

(22) Date of filing: **05.03.2013**(45) Date of publication: **10.12.2013 Bull. 34**

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) "LITHUANIAN ZRAZY" PRESERVES PRODUCTION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method envisages recipe components preparation, chicken eggs cooking, shelling and cutting, part of bulb onions cutting and sauteing in melted fat, Kaunas bread cutting and slight drying, speck cutting, the listed components mixing with part of salt and black hot pepper to produce mince, beef cutting and pounding, mince laying onto the beef, twisting, mealing in wheat flour and frying in melted fat to produce crazy, potatoes and pumpkin cutting

and blanching, fresh green peas freezing, the remaining bulb onions cutting, sauteing in melted butter and straining, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with bone broth and maintenance for swelling, mixing potatoes, pumpkin, green peas, strained part of bulb onions and pumpkin seeds extraction cake with sour cream, milk, sugar, the remaining salt and laurel leaf to produce garnish, crazy, garnish and bone broth packing, sealing and sterilisation.

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

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ выработки консервов "Зразы литовские", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и пассерование в топленном жире части репчатого лука, резку и подсушку хлеба каунасского, резку шпика, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, резку и отбивание говядины, раскладку на ней фарша, скручивание, панирование в части пшеничной муки и обжаривание в топленном жире с получением зраз, резку и бланширование картофеля и тыквы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку, пассерование в топленном масле и протирку оставшейся части репчатого лука, пассерование в топленном масле оставшейся части пшеничной муки, смешивание картофеля, тыквы, зеленого горошка, протертой части репчатого лука и пассерованной части пшеничной муки со сметаной, молоком, сахаром, оставшейся частью соли и лавровым листом с получением гарнира, фасовку зраз, гарнира и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2345581 C1, 2009).

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 выработки консервов "Зразы литовские", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и пассерование в топленном жире части репчатого лука, резку и подсушку хлеба каунасского, резку шпика, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, резку и отбивание говядины, раскладку на ней фарша, скручивание, панирование в пшеничной муке и обжаривание в топленном жире с получением зраз, резку и бланширование картофеля и тыквы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку, пассерование в топленном масле и протирку оставшейся части репчатого лука, смешивание картофеля, тыквы, зеленого горошка и протертой части репчатого лука с мукой, сметаной, молоком, сахаром, оставшейся частью соли и лавровым листом с получением гарнира, фасовку зраз, гарнира и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе гарнира используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

говядина	365,6-376,2
куриные яйца	30,1
шпик	27,3
топленный жир	21,7
топленное масло	1,8
репчатый лук	76,7-77,7
картофель	342,4-361,1
зеленый горошек	74,5
тыква	77,3
хлеб каунасский	35,7
пшеничная мука	2,3
шрот семян тыквы	32
сметана	85,4
молоко	12,8

сахар	0,2
соль	12
перец черный горький	0,1
лавровый лист	0,08
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000.

5

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают.

10 Приблизительно 75% рецептурного количества репчатого лука нарезают и пассеруют в топленом жире.

15 Подготовленный хлеб каунасский заварной из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной муки 2-го сорта (Егоров П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. - СПб.: Гидрометеиздат, 2000, с.152-153) нарезают и подсушивают, предпочтительно до убыли массы на 30-40%.

Подготовленный шпик нарезают.

20 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 66% рецептурного количества соли и молотым перцем черным горьким с получением фарша.

Подготовленную говядину нарезают и отбивают, а затем раскладывают на ней фарш, скручивают, панируют в пшеничной муке и обжаривают в топленом жире с получением зраз.

25 Подготовленные картофель и тыкву нарезают и бланшируют.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

Оставшуюся часть репчатого лука нарезают, пассеруют в топленом масле и протирают.

30 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 костным бульоном в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

35 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают со сметаной, молоком, сахаром, оставшейся частью соли и молотым лавровым листом с получением гарнира.

Зразы, гарнир и костный бульон расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

40 Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Минимальный расход говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

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

50 Для подтверждения указанного технического результата жестбанки №8, 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

5 Способ выработки консервов "Зразы литовские", предусматривающий подготовку
рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и пассерование
в топленном жире части репчатого лука, резку и подсушку хлеба каунасского, резку
шпика, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным
10 горьким с получением фарша, резку и отбивание говядины, раскладку на ней фарша,
скручивание, панирование в пшеничной муке и обжаривание в топленном жире с
получением зраз, резку и бланширование картофеля и тыквы, замораживание свежего
зерна зеленого горошка, резку, пассерование в топленном масле и протирку оставшейся
части репчатого лука, смешивание картофеля, тыквы, зеленого горошка и протертой
15 части репчатого лука с мукой, сметаной, молоком, сахаром, оставшейся частью соли и
лавровым листом с получением гарнира, фасовку зраз, гарнира и костного бульона,
герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе гарнира используют
молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным
бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем
20 соотношении расходов, мас.ч.:

	говядина	365,6-376,2
	куриные яйца	30,1
	шпик	27,3
25	топленный жир	21,7
	топленное масло	1,8
	репчатый лук	76,7-77,7
	картофель	342,4-361,1
	зеленый горошек	74,5
	тыква	77,3
30	хлеб каунасский	35,7
	пшеничная мука	2,3
	шрот семян тыквы	32
	сметана	85,4
	молоко	12,8
35	сахар	0,2
	соль	12
	перец черный горький	0,1
	лавровый лист	0,08
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000.

40

45

50