



**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: 2011150750/10, 14.12.2011

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
14.12.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 14.12.2011

(45) Опубликовано: 27.11.2012 Бюл. № 33

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: Справочник по производству консервов. - М.: Пищевая промышленность, 1971, т.3, с.415-496. RU 2300981 C1, 20.06.2007. RU 2277823 C2, 20.06.2006. Консервы рыбные в томатном соусе. Межгосударственный стандарт. ГОСТ 16978-99. Высокобелковая подсолнечная мука. ООО "Интер-масло" 2009. Найдено 20.02.2012. <URL:http:www.interoil22.ru/production/flour/>.

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 ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "СЕЛЬДЬ ОБЖАРЕННАЯ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к области технологии производства рыбоовощных консервов и касается способа изготовления консервированного продукта "Сельдь обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе". Описанный способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение части репчатого лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, солью, перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и

добавление уксусной кислоты с получением соуса, резку моркови, оставшейся части репчатого лука и соленых огурцов и смешивание перечисленных компонентов с получением гарнира, резку, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле сельди, фасовку сельди, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию, при этом перед варкой соуса компоненты для соуса смешивают с подсолнечной мукой, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам

тары получаемого целевого продукта.

R U 2 4 6 7 6 2 9 C 1

R U 2 4 6 7 6 2 9 C 1



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: **2011150750/10, 14.12.2011**

(24) Effective date for property rights:
14.12.2011

Priority:

(22) Date of filing: **14.12.2011**

(45) Date of publication: **27.11.2012 Bull. 33**

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) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVED PRODUCT "FRIED HERRING WITH VEGETABLE GARNISH IN TOMATO SAUCE"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method for production of preserved product "Fried herring with vegetable garnish in tomato sauce". The invention relates to the fish-and-vegetable preserves production technology and refers to method for production of preserved product "Fried herring with vegetable garnish in tomato sauce". The described method envisages preparation of recipe components, milling part of bulb onions, mixing with tomato paste, drinking water, sugar, salt, black hot pepper, allspice, cloves, coriander and laurel leaf, the

mixture cooking and addition of acetic acid to produce a sauce, carrots, the remaining bulb onions and brined cucumbers cutting, the listed components mixing to produce garnish, herring cutting, mealing in wheat flour and frying in vegetable oil, the herring, garnish and sauce packing, sealing and sterilisation; before cooking the sauce its components are mixed with sunflower flour that is poured with drinking water and maintained for swelling before mixing.

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

RU 2 467 629 C1

RU 2 467 629 C1

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ изготовления консервированного продукта "Сельдь обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение части репчатого лука, ее смешивание с растительным маслом, томатной пастой, питьевой водой, сахаром, солью, перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, резку моркови, оставшейся части репчатого лука и соленых огурцов и смешивание перечисленных компонентов с получением гарнира, резку, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле сельди, фасовку сельди, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.415-496).

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 изготовления консервированного продукта "Сельдь обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, измельчение части репчатого лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, солью, перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, резку моркови, оставшейся части репчатого лука и соленых огурцов и смешивание перечисленных компонентов с получением гарнира, резку, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле сельди, фасовку сельди, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в соус дополнительно вводят подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

сельдь	904,3
растительное масло	40
морковь	107,1-109,9
репчатый лук	128,6-130,2
соленые огурцы	66,9
пшеничная мука	13,4
подсолнечная мука	11,4
томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	91,4
уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
сахар	25,7
соль	16,4
перец черный горький	0,11
перец душистый	0,11
гвоздика	0,11
кориандр	0,11
лавровый лист	0,03
вода	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты готовят по традиционной технологии.

Приблизительно 56% рецептурного количества подготовленного репчатого лука

измельчают на волчке.

Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, солью и молотыми перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 15,5% и добавляют уксусную кислоту с получением соуса.

Подготовленные морковь, оставшуюся часть репчатого лука и соленые огурцы нарезают и смешивают в рецептурном соотношении с получением гарнира.

Подготовленную сельдь нарезают, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле.

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

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 кислоты соответственно по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают их 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 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

Способ изготовления консервированного продукта "Сельдь обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение части репчатого лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, солью, перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, резку моркови, оставшейся части репчатого лука и соленых огурцов и смешивание перечисленных компонентов с получением гарнира, резку, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле сельди, фасовку сельди, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что перед варкой соуса компоненты для соуса смешивают с подсолнечной мукой, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

сельдь	904,3
растительное масло	40

	морковь	107,1-109,9
	репчатый лук	128,6-130,2
	соленые огурцы	66,9
	пшеничная мука	13,4
5	подсолнечная мука	11,4
	томатная паста в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	91,4
	уксусная кислота в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
10	сахар	25,7
	соль	16,4
	перец черный горький	0,11
	перец душистый	0,11
	гвоздика	0,11
	кориандр	0,11
15	лавровый лист	0,03
	вода	до выхода целевого продукта 1000

20

25

30

35

40

45

50