



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-1 патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установившейся практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.

(21), (22) Заявка: **2006133034/13**, **15.09.2006**(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
15.09.2006(45) Опубликовано: **27.03.2008** Бюл. № 9

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **МАХМУДОВ К. Узбекские блюда - Ташкент: Узбекистан, 1976, с.147. SU 1565470 A1, 23.05.1990. RU 2219804 C1, 27.12.2003. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: «Экономика», 1968, приложение «расчеты расхода сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804.**

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 "НАРХАНГИ" СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности. Консервы готовят путем резки, обжарки в топленом масле и измельчения на волчке мяса, резки, бланширования и измельчения на волчке репчатого лука, овощного перца и картофеля, бланширования и измельчения на волчке моркови и чеснока, замораживания и

измельчения на волчке зелени кинзы и укропа. Затем смешивают перечисленные компоненты с костным бульоном, томатной пастой, поваренной солью и CO₂-экстрактом перца черного горького, фасуют полученную смесь в алюминиевые тубы, герметизируют и стерилизуют. Изобретение позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 320 208** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/314 (2006.01)

A23L 3/00 (2006.01)

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

Based on Article 13, par. 3 of the Patent law of the Russian Federation of September 23, 1992, #3517-I the patent owner undertakes to transfer the exclusive right to the invention (assign the patent), on generally practiced conditions, to the first person - citizen of the Russian Federation or a Russian legal person who expresses such a wish and conveys it to the patent owner and the Federal executive body for Intellectual Property.

(21), (22) Application: **2006133034/13, 15.09.2006**

(24) Effective date for property rights: **15.09.2006**

(45) Date of publication: **27.03.2008 Bull. 9**

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 FOR MANUFACTURING CANNED FOOD "NARKHANGI" OF SPECIAL INDICATION**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: the suggested canned food should be manufactured due to cutting, roasting in melted butter and reducing meat upon a chopper; cutting, blanching and reducing onions, sweet pepper and potatoes upon a chopper; blanching and reducing carrots and garlic upon a chopper; freezing and reducing coriander and dill greens

upon chopper. Then it is necessary to mix the above-mentioned components with bone broth, tomato paste, common salt and a CO₂-extract of hot black pepper to pack the mixture obtained into aluminum tubes followed by sealing and sterilization. The innovation enables to manufacture new canned food being of increased digestibility.

EFFECT: higher efficiency of manufacturing.

RU 2 320 208 C1

RU 2 320 208 C1

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов для космического питания.

Известен способ производства кулинарного блюда "Нарханги", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и посыпание поваренной солью мяса, резку репчатого лука, моркови, томатов, овощного перца, картофеля и зелени кинзы и укропа, вытапливание курдючного сала, добавление мяса, обжарку до полуготовности, выравнивание, послойную укладку поверх мяса репчатого лука, моркови, томатов, зелени кинзы и укропа, чеснока, овощного перца и картофеля, заливку питьевой водой, добавление поваренной соли и перца черного горького и тушение на слабом огне в течение 2 часов с получением готового блюда (Махмудов К. Узбекские блюда - Ташкент: Узбекистан, 1976, с.147).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Нарханги" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, обжарку в топленом масле и измельчение на волчке мяса, резку, бланширование и измельчение на волчке репчатого лука, овощного перца и картофеля, бланширование и измельчение на волчке моркови и чеснока, замораживание и измельчение на волчке зелени кинзы и укропа, смешивание перечисленных компонентов с костным бульоном, томатной пастой, поваренной солью и CO₂-экстрактом перца черного горького, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	мясо	174,11-227,57
	топленое масло	43,35
25	репчатый лук	169,08-171,24
	морковь	169,08-173,41
	чеснок	55,49-58,53
	овощной перец	36,56
	картофель	184,97-195,09
	зелень кинзы	36,13
30	зелень укропа	28,9
	томатная паста 30%-ная	48,17
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,015
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленное мясо нарезают, обжаривают в топленом масле и измельчают на волчке. Подготовленные репчатый лук, овощной перец и картофель нарезают, бланшируют и измельчают на волчке. Подготовленные морковь и чеснок бланшируют и измельчают на волчке. Подготовленную зелень кинзы и укропа подвергают замораживанию, желательно медленному, и измельчают на волчке. Перечисленные компоненты смешивают с костным бульоном, томатной пастой, поваренной солью и CO₂-экстрактом перца черного горького. 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 мяса соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию баранины II категории. Расход прочих видов мяса занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 144,5 кг на 1 т целевого продукта. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. 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.

5 Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 10,4·10⁴ и для контрольного продукта 7·10⁴ соответственно.

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

Формула изобретения

15 Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, обжарку в топленом масле и измельчение на волчке мяса, резку, бланширование и измельчение на волчке репчатого лука, овощного перца и картофеля, бланширование и измельчение на волчке моркови и чеснока, замораживание и измельчение на волчке зелени кинзы и укропа, смешивание

20 перечисленных компонентов с костным бульоном, томатной пастой, поваренной солью и СО₂-экстрактом перца черного горького, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, герметизацию и стерилизацию при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	мясо	174,11-227,57
	топленое масло	43,35
25	репчатый лук	169,08-171,24
	морковь	169,08-173,41
	чеснок	55,49-58,53
	овощной перец	36,56
	картофель	184,97-195,09
	зелень кинзы	36,13
30	зелень укропа	28,9
	томатная паста 30%-ная	48,17
	соль	11,6
	СО ₂ -экстракт перца черного горького	0,015
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45

50