



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2007108040/13, 05.03.2007

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
05.03.2007

(45) Опубликовано: 20.08.2008 Бюл. № 23

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: КОТОК В.А. Бразильская кухня. - Челябинск: Урал ДТД, 2002, с.163. РОШАЛЬ В.М. и др. Тысяча рецептов блюд из мяса и птицы. - СПб.: Диамант, 2001, с.441. 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. Ген. Белова, 55-247, О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):

Ломачинский Вячеслав Алексеевич (RU),
Квасенков Олег Иванович (RU),
Гаврилов Роман Алексеевич (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности (государственное научное учреждение) (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ГИЗАДУ ИЗ СОСИСОК С КАРТОФЕЛЕМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ"

(57) Реферат:

Изобретение предназначено для использования в пищевой промышленности для производства мясоовощных консервов. Консервы готовят путем резки и пассерования в растительном масле репчатого лука и картофеля, резки и замораживания зелени петрушки и майорана,

замораживания свежего зерна зеленого горошка, резки сосисок. Подготовленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью и перцем черным горьким. Полученную смесь и питьевую воду фасуют, герметично закрывают и стерилизуют. Консервы обладают повышенной усвояемостью.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**(21), (22) Application: **2007108040/13, 05.03.2007**(24) Effective date for property rights: **05.03.2007**(45) Date of publication: **20.08.2008 Bull. 23**

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Gen. Belova, 55-247, O.I.
Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):

**Lomachinskij Vjacheslav Alekseevich (RU),
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),
Gavrilov Roman Alekseevich (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Vserossijskij nauchno-issledovatel'skij
institut konservnoj i ovoshchesushil'noj
promyshlennosti (gosudarstvennoe nauchnoe
uchrezhdenie) (RU)**

(54) **METHOD OF PRODUCTION OF PRESERVED FOOD "GUIZADU FROM SAUSAGES WITH POTATOES AND GREEN PEAS"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention is intended for usage in food industry for production of meat and vegetable preserved food. Preserved food is cooked by onions and potatoes cutting and browning in vegetable oil, cutting and freezing

of parsley and marjoram, freezing of fresh green peas, cutting of sausages. Prepared components are mixed without oxygen access with table salt and black bitter pepper. Prepared mixture and drinking water are packed, sealed and sterilised.

EFFECT: preparation of preserved food with high assimilability.

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Гизаду из сосисок с картофелем и зеленым горошком", предусматривающий резку картофеля и зелени петрушки и майорана, измельчение сосисок, измельчение и обжарку в оливковом масле репчатого лука, добавление к нему сосисок, картофеля, консервированного зеленого горошка, зелени петрушки и майорана, поваренной соли и перца черного горького, заливку питьевой водой, варку до размягчения картофеля, укладку в смазанную оливковым маслом сковороду и запекание в духовом шкафу до золотистого цвета с получением готового блюда (Коток В.А. Бразильская кухня. - Челябинск: Урал ЛТД, 2002, с.163).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Гизаду из сосисок с картофелем и зеленым горошком" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука и картофеля, резку и замораживание зелени петрушки и майорана, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку сосисок, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и питьевой воды при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

сосиски	241,94
растительное масло	24,19
картофель	206,45-217,74
зеленый горошек	219,76
репчатый лук	75,48-76,45
зелень петрушки	126,01
зелень майорана	1,25
соль	9,1
перец черный горький	0,2
вода	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные репчатый лук и картофель нарезают и пассеруют в растительном масле. Подготовленную зелень петрушки и майорана нарезают и подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленные сосиски нарезают. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью и перцем черным горьким. Полученную смесь и питьевую воду фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме питьевой воды, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. 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 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 pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 12,7·10⁴ и для контрольного продукта 7,8·10⁴ соответственно.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы, обладающие

повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Формула изобретения

5 Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука и картофеля, резку и замораживание зелени петрушки и майорана, замораживание свежего зерна зеленого горошка, резку сосисок, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и питьевой воды при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

10	сосиски	241,94
	растительное масло	24,19
	картофель	206,45-217,74
	зеленый горошек	219,76
	репчатый лук	75,48-76,45
	зелень петрушки	126,01
15	зелень майорана	1,25
	соль	9,1
	перец черный горький	0,2
	вода	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

20

25

30

35

40

45

50