



**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: **2013108607/04, 27.02.2013**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.02.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **27.02.2013**

(45) Опубликовано: **10.03.2014** Бюл. № 7

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2292772 C1, 10.02.2007. RU 2296479 C1, 10.04.2007. GB 470173 A, 10.08.1937.**

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ГОВЯДИНА ШПИГОВАННАЯ ТУШЕНАЯ С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ производства консервов "Говядина шпигованная тушеная с тушеной капустой" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в топленом жире и протирку части моркови, части белых кореньев и части репчатого лука и их смешивание с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью, перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса, резку, шпигование другой частью моркови и шпиком и обжаривание в топленом жире говядины, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку и пассерование в топленом жире оставшихся частей моркови, белых кореньев и репчатого лука и смешивание капусты и непротертых

частей моркови, белых кореньев и репчатого лука с получением гарнира, фасовку говядины, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию. При этом 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 422,5-434,8; шпик 30; топленый жир 57,8; свежая белокочанная капуста 228,6; морковь 172-176,4; белые коренья 40,8-41,5; репчатый лук 95-96,2; шрот семян тыквы 19; томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ 33,3; уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию 0,45; сахар 12; соль 12; перец черный горький 0,38; лавровый лист 0,04; костный бульон до выхода целевого продукта 1000. Технический результат - снижение адгезии к стенкам тары получаемого

целевого продукта.

R U 2 5 0 8 7 7 5 C 1

R U 2 5 0 8 7 7 5 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.
A23L 1/314 (2006.01)
A23B 4/005 (2006.01)

(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: **2013108607/04, 27.02.2013**

(24) Effective date for property rights:
27.02.2013

Priority:

(22) Date of filing: **27.02.2013**

(45) Date of publication: **10.03.2014 Bull. 7**

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 PRESERVES "STEWED FORCED BEEF WITH STEWED CABBAGES"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method for production of preserves "Stewed forced beef with stewed cabbages" envisages recipe components preparation, cutting, sauteing (in melted fat) and straining part of carrots, part of white vegetables and part of bulb onions, the components mixing with bone broth, tomato paste, acetic acid, sugar, salt, black hot pepper and laurel leaf to produce a sauce, beef cutting, forcing with another part of carrots and speck and frying in melted fat, chopping and freezing fresh white cabbages, cutting and sauteing (in melted fat) the remaining carrots, white vegetables and bulb onions, mixing cabbages and the unstrained parts of carrots, white vegetables and bulb onions to produce a garnish, beef, garnish

and sauce packing, sealing and sterilisation. One uses ground pumpkin seeds extraction cake that is poured, before mixing, with bone broth and maintained for swelling while the components are used at the following expenditure ratio, weight parts: beef - 422.5-434.8; speck -30; melted fat - 57.8; fresh white cabbages - 228.6; carrots - 172-176.4; white vegetables - 40.8-41.5; bulb onions - 95-96.2, pumpkin seeds extraction cake - 19, tomato paste in conversion to 30% dry substances content - 33.3, acetic acid in conversion to 80% concentration - 0.45, sugar - 12, salt - 12, black hot pepper - 0.38, laurel leaf - 0.04, bone broth till the target product yield is equal to 1000.

EFFECT: method ensures reduction of the manufactured target product adhesion to container walls.

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Говядина шпигованная тушеная с тушеной капустой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, 5 резку, пассерование в топленном жире и протирку части моркови, части белых кореньев и части репчатого лука, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью, перцем черным горьким и лавровым листом с получением 10 соуса, резку, шпигование другой частью моркови и шпиком и обжаривание в топленном жире говядины, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку и пассерование в топленном жире оставшихся частей моркови, белых кореньев и репчатого лука и смешивание капусты и непротертых частей моркови, белых кореньев и репчатого лука с получением гарнира, фасовку говядины, гарнира и соуса, 15 герметизацию и стерилизацию (RU 2296479 C1, 2007).

Недостатком этого способа является высокая адгезия к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары 20 получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Говядина шпигованная тушеная с тушеной капустой", предусматривающем подготовку 25 рецептурных компонентов, резку, пассерование в топленном жире и протирку части моркови, части белых кореньев и части репчатого лука и их смешивание с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью, перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса, резку, шпигование другой частью 30 моркови и шпиком и обжаривание в топленном жире говядины, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку и пассерование в топленном жире оставшихся частей моркови, белых кореньев и репчатого лука и смешивание капусты и непротертых частей моркови, белых кореньев и репчатого лука с получением 35 гарнира, фасовку говядины, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, 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	422,5-434,8
	шпик	30
	топленный жир	57,8
40	свежая белокочанная капуста	228,6
	морковь	172-176,4
	белые коренья	40,8-41,5
	репчатый лук	95-96,2
	шрот семян тыквы	19
45	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	33,3
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,45
	сахар	12
	соль	12
50	перец черный горький	0,38
	лавровый лист	0,04
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

5 Подготовленные приблизительно 42% рецептурного количества моркови, приблизительно 74% рецептурного количества белых корней и приблизительно 60% рецептурного количества репчатого лука нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают.

10 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.

15 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью и молотыми перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса.

Подготовленную говядину нарезают, шпигуют приблизительно 46% рецептурного количества моркови и шпиком и обжаривают в топленом жире.

Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и замораживают.

20 Оставшиеся части моркови, белых корней и репчатого лука нарезают и пассеруют в топленом жире.

Капусту и непротертые части моркови, белых корней и репчатого лука смешивают в рецептурном соотношении с получением гарнира.

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

30 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.

35 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).

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

45 Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №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.

50 Формула изобретения

Способ производства консервов "Говядина шпигованная тушеная с тушеной капустой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в топленом жире и протирку части моркови, части белых корней и

части репчатого лука и их смешивание с костным бульоном, томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, солью, перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса, резку, шпигование другой частью моркови и шпиком и обжаривание в топленном жире говядины, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку и пассерование в топленном жире оставшихся частей моркови, белых кореньев и репчатого лука и смешивание капусты и непротертых частей моркови, белых кореньев и репчатого лука с получением гарнира, фасовку говядины, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

15	говядина	422,5-434,8	
	шпик	30	
	топленный жир	57,8	
	свежая белокочанная капуста	228,6	
	морковь	172-176,4	
	белые коренья	40,8-41,5	
20	репчатый лук	95-96,2	
	шрот семян тыквы	19	
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	33,3	
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	0,45	
25	сахар	12	
	соль	12	
	перец черный горький	0,38	
	лавровый лист	0,04	
30	костный бульон	до выхода целевого продукта	1000

35

40

45

50