



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: 2012154414/13, 17.12.2012

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
17.12.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 17.12.2012

(45) Опубликовано: 10.04.2014 Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2466568 C1, 20.11.2012. RU 2277360 C1, 10.06.2006. RU 2332882 C1, 10.09.2008. RU 2357486 C2, 10.06.2009. KR 101150710 B1, 08.06.2012

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,
Квасенкову О.И.

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU),
Петров Андрей Николаевич (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ РЫБОООВОЩНЫЕ В ТОМАТНО-ГАРНИРНОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов. Подготавливают рецептурные компоненты при следующем соотношении расходов, мас.ч.: ставрида - 1000; растительное масло - 68,6; свежая белокочанная капуста - 142,9; морковь - 71,4-73,3; репчатый лук - 62,9-63,7; пшеничная мука - 28,5; шрот семян тыквы - 13,7; томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ - 77,7; уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию - 4,3; сахар - 28,6; соль - 17,1; перец черный горький - 0,51; перец душистый - 0,17; гвоздика - 0,11; горчица - 1,1; кориандр - 0,11; лавровый лист - 0,03; вода до выхода целевого продукта 1000. Режут, пассеруют в растительном масле и измельчают репчатый лук. Шинкуют и измельчают на волчке свежую белокочанную капусту. Измельчают на волчке ставриду и

морковь. Смешивают часть репчатого лука, ставриды, капусты, моркови, соли и части перца черного горького с получением фарша. Формуют фарш, панируют его в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле с получением котлет. Молотый шрот семян тыквы заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а затем смешивают с оставшейся частью репчатого лука, томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, горчицей, кориандром и лавровым листом. Полученную смесь варят и добавляют уксусную кислоту с получением соуса. Фасуют котлеты и соус, герметизируют их и стерилизуют. Обеспечивается снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.



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: **2012154414/13, 17.12.2012**(24) Effective date for property rights:
17.12.2012

Priority:

(22) Date of filing: **17.12.2012**(45) Date of publication: **10.04.2014** Bull. № 10

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv. 247,
Kvasenkovu O.I.**

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),
Petrov Andrej Nikolaevich (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)(54) **METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "FISH-AND-VEGETABLE CUTLETS IN TOMATO-AND-GARNISH SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: recipe components are prepared at the following expenditure ratio, weight parts: scad - 1000; vegetable oil - 68.6; fresh white cabbages - 142.9; carrots - 71.4-73.3; bulb onions - 62.9-63.7; wheat flour - 28.5, pumpkin seeds extraction cake - 13.7, tomato paste in conversion to 30% dry substances content - 77.7, acetic acid in conversion to 80% concentration - 4.3, sugar - 28.6, salt - 17.1, black hot pepper - 0.51, allspice - 0.17, cloves - 0.11, mustard - 1.1; coriander - 0.11; laurel leaf - 0.03, water till the target product yield is equal to 1000. Bulb onions are cut, sauteed in vegetable oil and milled. Fresh white cabbages are chopped and minced. Scad and carrots are minced. One

mixes part of bulb onions, the scad, cabbages, carrots, salt and part of black hot pepper to produce mince. The produced mince is moulded, mealed in wheat flour and fried in vegetable oil to produce cutlets. Ground pumpkin seeds extraction cake is poured with drinking water and maintained for swelling; one mixes the extraction cake with the remaining bulb onions, tomato paste, drinking water, sugar, the remaining black hot pepper, allspice, cloves, mustard, coriander and laurel leaf. The produced mixture is cooked; acetic acid is added to produce a sauce. The cutlets and sauce are packed, sealed and sterilised.

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

RU 2 512 845 C1

RU 2 512 845 C1

Известен способ изготовления консервов "Котлеты рыбоовощные в томатно-гарнирном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, шинковку и
 5 и моркови, смешивание части репчатого лука, ставриды, капусты, моркови, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого лука, томатной пасты, питьевой воды, сахара, оставшейся
 10 части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, горчицы, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.415-492).

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

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

Этот результат достигается тем, что в способе изготовления консервов "Котлеты рыбоовощные в томатно-гарнирном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение
 20 репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке ставриды и моркови, смешивание части репчатого лука, ставриды, капусты, моркови, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого лука, томатной пасты,
 25 питьевой воды, сахара, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, горчицы, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед
 30 смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	ставрида	1000
	растительное масло	68,6
	свежая белокочанная капуста	142,9
	морковь	71,4-73,3
35	репчатый лук	62,9-63,7
	пшеничная мука	28,5
	шрот семян тыквы	13,7
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	77,7
40	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
	сахар	28,6
	соль	17,1
	перец черный горький	0,51
	перец душистый	0,17
	гвоздика	0,11
45	горчица	1,1
	кориандр	0,11
	лавровый лист	0,03
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленный репчатый лук нарезают, пассеруют в растительном масле и измельчают на волчке или протирочной машине.

5 Подготовленные ставриду и морковь измельчают на волчке. Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и измельчают на волчке.

10 Приблизительно 55% рецептурного количества репчатого лука, ставриду, капусту и морковь смешивают в рецептурном соотношении с солью и приблизительно 61% рецептурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формируют, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле с получением котлет.

15 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 питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания, а затем в рецептурном соотношении смешивают с оставшейся частью репчатого лука, томатной пастой, питьевой водой, сахаром и молотыми оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, горчицей, кориандром и лавровым листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 15,5% и добавляют уксусную кислоту с получением соуса.

20 Котлеты и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

25 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).

30 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.

35 Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №5, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Через 10-15 минут опытный продукт полностью стекал из банки. Соус продукта по наиболее близкому аналогу полностью не стекал, а начинал подсыхать на стенках банки.

40 Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Формула изобретения

45 Способ изготовления консервов "Котлеты рыбоовощные в томатно-гарнирном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке ставриды и моркови, смешивание части репчатого лука, ставриды, капусты, моркови, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого

лука, томатной пасты, питьевой воды, сахара, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, горчицы, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в соус дополнительно вводят молотый шрот 5 семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	ставрида	1000
10	растительное масло	68,6
	свежая белокочанная капуста	142,9
	морковь	71,4-73,3
	репчатый лук	62,9-63,7
	пшеничная мука	28,5
	шрот семян тыквы	13,7
15	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	77,7
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
	сахар	28,6
	соль	17,1
20	перец черный горький	0,51
	перец душистый	0,17
	гвоздика	0,11
	горчица	1,1
	кориандр	0,11
	лавровый лист	0,03
25	вода	до выхода целевого продукта 1000
30		
35		
40		
45		