



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

(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: **2007135097/13, 21.09.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
21.09.2007

(45) Опубликовано: **27.04.2009** Бюл. № 12

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий народов России. - СПб.: Профессия, 2001, с.204-205. RU 2127524 C1, 20.03.1999. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «расчеты расхода сырья, выхода 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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "ПАПРИКАШ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов. Режут и обжаривают в топленом жире говядину, режут и пассеруют в топленом жире репчатый лук. Режут и бланшируют перец стручковый горький. Бланшируют и протирают чеснок, режут и замораживают сахарный горох и зелень петрушки. Смешивают перечисленные

компоненты без доступа кислорода с белым сухим вином, томатной пастой, поваренной солью, перцем черным горьким и перцем красным жгучим. Фасуют полученную смесь и костный бульон, герметизируют и стерилизуют. Новые консервы обладают повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

A23L 1/314 (2006.01)**A23L 3/00** (2006.01)**(12) ABSTRACT OF INVENTION**

According to Art. 1366, par. 1 of the Part IY 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: **2007135097/13, 21.09.2007**(24) Effective date for property rights:
21.09.2007(45) Date of publication: **27.04.2009 Bull. 12**

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 OF CANNED FOOD PRODUCTION "PAPRIKASH"**

(57) Abstract:

FIELD: food products.

SUBSTANCE: invention relates to technology of manufacturing meat-and-vegetable canned food. Beef is cut and fried in melted fat, bunching onion is cut and sautéed in melted fat. Hot chilli peppers are cut and blanched. Garlic is blanched and strained, sugar peas and parsley are frozen and cut.

Mixing the listed ingredients with white dry wine, tomato paste, salt, black pepper and hot red pepper without access for oxygen, The resultant mixture and bone broth are packaged, vacuum-sealed and sterilised.

EFFECT: improved digestibility as compared to similar pre-cooked foods.

Изобретение относится к технологии производства мясоовощных консервов.

Известен способ выработки кулинарного блюда "Паприкаш", предусматривающий резку говядины, перца стручкового горького и зелени петрушки, толчение чеснока, пассерование томатного пюре, резку и обжарку в топленном жире репчатого лука, добавление к нему говядины, обжарку в течение 8-14 минут, добавление перца красного жгучего, обжарку в течение 1-2 минут, заливку питьевой водой, тушение под крышкой в течение около 1 часа, добавление за 20-30 минут до окончания тушения томатного пюре и перца стручкового горького, добавление в конце тушения чеснока, части зелени петрушки, белого сухого вина, поваренной соли и перца черного горького, посыпание оставшейся частью зелени петрушки и гарнирование отварным сахарным горохом с получением готового блюда (Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2001, с.204-205).

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 выработки консервов "Паприкаш" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и обжарку в топленном жире говядины, резку и пассерование в топленном жире репчатого лука, резку и бланширование перца стручкового горького, бланширование и протирку чеснока, резку и замораживание сахарного гороха и зелени петрушки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с белым сухим вином, томатной пастой, поваренной солью, перцем черным горьким и перцем красным жгучим, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	говядина	447,89-460,87
	топленный жир	76
30	репчатый лук	140,4-142,2
	чеснок	10,24-10,8
	перец стручковый горький	25,3
	сахарный горох	330
	зелень петрушки	12,5
35	белое сухое вино	40
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	27
	соль	12
	перец черный горький	0,2
	перец красный жгучий	0,2
40	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

- 45 Подготовленную говядину нарезают и обжаривают в топленном жире.
 Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленном жире.
 Подготовленный перец стручковый горький нарезают и бланшируют.
 Подготовленный чеснок бланшируют и протирают. Подготовленные сахарный горох и зелень петрушки нарезают и подвергают замораживанию, желательнo медленному.
 50 Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с белым сухим вином, томатной пастой, поваренной солью, перцем черным горьким и перцем красным жгучим. Полученную смесь и костный бульон фасуют 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 говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. 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 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 $1,3 \cdot 10^5$ и для контрольного продукта $1 \cdot 10^5$ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ выработки консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжарку в топленом жире говядины, резку и пассерование в топленом жире репчатого лука, резку и бланширование перца стручкового горького, бланширование и протирку чеснока, резку и замораживание сахарного гороха и зелени петрушки, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с белым сухим вином, томатной пастой, поваренной солью, перцем черным горьким и перцем красным жгучим, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	говядина	447,89-460,87
	топленый жир	76
	репчатый лук	140,4-142,2
40	чеснок	10,24-10,8
	перец стручковый горький	25,3
	сахарный горох	330
	зелень петрушки	12,5
	белое сухое вино	40
45	томатная паста в пересчете на 30%-ную	27
	соль	12
	перец черный горький	0,2
	перец красный жгучий	0,2
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

герметизацию и стерилизацию.