



**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: **2011143683/10**, **31.10.2011**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**31.10.2011**

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **31.10.2011**

(45) Опубликовано: **10.10.2012** Бюл. № 28

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Справочник по производству консервов, т.3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.415-492. RU 2218039 C1, 10.12.2003. RU 2320219 C1, 27.03.2008. RU 2300981 C1, 20.06.2007.**

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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ РЫБООВОЩНЫЕ В ТОМАТНО-ГАРНИРНОМ СОУСЕ"**

(57) Реферат:

Способ производства рыбоовощных консервов предусматривает подготовку рецептурных компонентов. Осуществляют резку, пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука. Шинкуют и измельчают на волчке свежую белокочанную капусту. Измельчают на волчке барабулю и морковь. Смешивают перечисленные компоненты с солью и частью перца черного горького с получением фарша. Фарш формируют, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле с получением котлет. Измельчают оставшуюся

часть репчатого лука. Заливают питьевой водой и выдерживают для набухания подсолнечную муку. Смешивают перечисленные компоненты с 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 для получения соуса. Фасуют котлеты и соус. Осуществляют герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию 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: **2011143683/10, 31.10.2011**

(24) Effective date for property rights:  
**31.10.2011**

Priority:

(22) Date of filing: **31.10.2011**

(45) Date of publication: **10.10.2012 Bull. 28**

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 "FISH-AND-VEGETABLE CUTLETS IN TOMATO-AND-GARNISH SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: fish-and-vegetable preserves production method envisages recipe components preparation. Part of bulb onions is cut, sauteed in vegetable oil and milled. Fresh white cabbages are chopped and minced. Goatfish and carrots are minced. One mixes the listed components with 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. One mills the remaining bulb onions. Sunflower flour is

poured with drinking water and maintained for swelling. One mixes the listed components with 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. Then one performs sealing and sterilisation.

EFFECT: method allows to reduce the manufactured target product adhesion to container walls.

RU 2 462 918 C1

RU 2 462 918 C1

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ выработки консервов "Котлеты рыбоовощные в томатно-гарнирном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука, шинковку и  
 5 измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке барабули и моркови, смешивание перечисленных компонентов с солью и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение  
 10 оставшейся части репчатого лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, горчицей, кориандром и лавровым листом, 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).

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

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

20 Этот результат достигается тем, что в способе выработки консервов "Котлеты рыбоовощные в томатно-гарнирном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной  
 25 капусты, измельчение на волчке барабули и моркови, смешивание перечисленных компонентов с солью и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение оставшейся части репчатого лука, ее смешивание с  
 30 томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, горчицей, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в соус дополнительно вводят подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении  
 35 расходов, мас.ч.:

	барабуля	1000
	растительное масло	65,2
	свежая белокочанная капуста	142,9
40	морковь	71,4-73,3
	репчатый лук	62,9-63,7
	пшеничная мука	28,5
	подсолнечная мука	13,7
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	77,7
45	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
	сахар	28,6
	соль	17,1
	перец черный горький	0,51
50	перец душистый	0,17
	гвоздика	0,11
	горчица	1,1
	кориандр	0,11

Способ реализуется следующим образом.

- 5 Рецепттурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.  
Приблизительно 55% рецепттурного количества репчатого лука нарезают, пассеруют в растительном масле и измельчают на волчке или протирочной машине. Подготовленные барабулю и морковь измельчают на волчке.  
10 Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и измельчают на волчке.  
Перечисленные компоненты в рецепттурном соотношении смешивают с солью и приблизительно 61% рецепттурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле с получением котлет.  
15 Оставшуюся часть репчатого лука измельчают на волчке.  
Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.  
Перечисленные компоненты в рецепттурном соотношении смешивают с томатной пастой, питьевой водой, сахаром и молотыми оставшейся частью перца черного  
20 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.  
Котлеты и соус расфасовывают в рецепттурном соотношении, герметизируют и  
25 стерилизуют с получением целевого продукта.  
При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецепттурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецепттурной, осуществляют пересчет их расходов на эквивалентное содержание сухих веществ и/или кислоты соответственно по известным зависимостям (Сборник  
30 технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).  
Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают  
35 их возможное изменение по срокам хранения сырья.  
Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.  
Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №5,  
40 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.  
Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары  
45 получаемого целевого продукта.

#### Формула изобретения

- Способ выработки консервов "Котлеты рыбоовощные в томатно-гарнирном соусе", предусматривающий подготовку рецепттурных компонентов, резку,  
50 пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке барабули и моркови, смешивание перечисленных компонентов с солью и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной

муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение оставшейся части репчатого лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, горчицей, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что перед варкой соуса компоненты для соуса смешивают с подсолнечной мукой, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	барабуля	1000
	растительное масло	65,2
	свежая белокочанная капуста	142,9
15	морковь	71,4-73,3
	репчатый лук	62,9-63,7
	пшеничная мука	28,5
	подсолнечная мука	13,7
	томатная паста в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	77,7
20	уксусная кислота в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
	сахар	28,6
	соль	17,1
	перец черный горький	0,51
25	перец душистый	0,17
	гвоздика	0,11
	горчица	1,1
	кориандр	0,11
	лавровый лист	0,03
30	вода	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45

50