



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-1 патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установившейся практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.

(21), (22) Заявка: **2006106950/13, 09.03.2006**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
09.03.2006

(45) Опубликовано: **10.11.2007 Бюл. № 31**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **УСОВ В.В., Рыба на вашем столе - М.: Пищевая промышленность, 1979, с.319, 320. RU 2219804 C1, 27.12.2003. RU 2197872 C2, 10.02.2003. Министерство торговли СССР. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М.: "Экономика", 1968, приложение "расчеты расхода сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий", (см. прод.)**

Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247, О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ЛЕДЯНАЯ РЫБА В ГРИБНОМ СОУСЕ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ" СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

(57) Реферат:

Изобретение относится к консервной промышленности. Консервы готовят путем варки, отделения от бульона и измельчения на волчке сухих белых грибов, шинковки, замораживания и измельчения на волчке свежей белокочанной капусты, резки, пассерования в топленом масле и измельчения на волчке репчатого лука, резки, обжарки в топленом масле и измельчения на

волчке филе ледяной рыбы, смешивания перечисленных компонентов со сметаной, грибным бульоном, сахаром, поваренной солью и СО₂-экстрактами перца черного горького, перца душистого и лаврового листа, фасовки полученной смеси в алюминиевые тубы, герметизации и стерилизации. Новые консервы для космического питания обладают повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

(56) (продолжение):

с.685-804. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. М.: АГРОПРОМИЗДАТ, 1992, с.84-85, 144-145. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.1, консервы овощные, М., 1990, с.260, 261, 266-267.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

A23L 3/00 (2006.01)**A23L 1/325** (2006.01)**(12) ABSTRACT OF INVENTION**

Based on Article 13, par. 3 of the Patent law of the Russian Federation of September 23, 1992, #3517-I the patent owner undertakes to transfer the exclusive right to the invention (assign the patent), on generally practiced conditions, to the first person - citizen of the Russian Federation or a Russian legal person who expresses such a wish and conveys it to the patent owner and the Federal executive body for Intellectual Property.

(21), (22) Application: **2006106950/13, 09.03.2006**(24) Effective date for property rights: **09.03.2006**(45) Date of publication: **10.11.2007 Bull. 31**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**(54) METHOD FOR MANUFACTURING CANNED FOOD "ICEFISH IN MUSHROOM SAUCE WITH NEW CABBAGE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry, canned products industry.

SUBSTANCE: the suggested canned food should be manufactured due to boiling, separating against the broth and reducing dried mushrooms, chopping, freezing and reducing new white cabbage, cutting, frying in melted butter and reducing onions, cutting, roasting in melted butter and reducing the fillet of icefish and mixing the above-mentioned components with sour

cream, mushroom broth, sugar, common salt and Co₂-extracts of hot black pepper, Jamaica pepper and laurel leaf. Reducing procedures should be fulfilled upon a chopper. The mixture obtained should be packed into aluminum tubes followed by sealing and sterilization. New canned food for cosmic nutrition is of increased digestibility against analogous culinary dish.

EFFECT: higher efficiency of manufacturing.

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов для космического питания.

Известен способ производства кулинарного блюда "Ледяная рыба, запеченная в грибном соусе со свежей капустой", предусматривающий подготовку рецептурных
5 компонентов, варку, отделение от бульона, резку и обжарку в топленом масле сушеных белых грибов, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, резку, посыпание молотым перцем и поваренной солью и обжарку в топленом масле ледяной рыбы, шинковку свежей белокочанной капусты, ее заливку грибным бульоном, добавление топленого масла, тушение в течение 40-50 минут, добавление репчатого лука, сахара,
10 перца душистого и лаврового листа, тушение до готовности, послойную укладку в смазанный жиром сотейник тушеной смеси, рыбы и грибов, заливку сметаной и запекание в духовом шкафу с получением готового блюда (Усов В.В., Рыба на вашем столе. - М.: Пищевая промышленность, 1979, с.319-320).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, отделение от
20 бульона и измельчение на волчке сушеных белых грибов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, обжарку в топленом масле и измельчение на волчке филе ледяной рыбы, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, грибным бульоном, сахаром, поваренной солью и СО₂-экстрактами перца черного горького, перца душистого и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
25 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	филе ледяной рыбы	300
	топленое масло	37,4
	капуста белокочанная	612,5
	сушеные белые грибы	12,5
	репчатый лук	46,8-47,4
30	сметана	62,5
	сахар	5,5
	соль поваренная	11,2
	СО ₂ -экстракт перца черного горького	0,01
	СО ₂ -экстракт перца душистого	0,012
35	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,004
	грибной бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.
40 Подготовленные сушеные белые грибы варят, отделяют от бульона и измельчают на волчке. Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют, подвергают замораживанию, желательно медленному, и измельчают на волчке. Подготовленный репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом масле и измельчают на волчке. Подготовленное филе ледяной рыбы нарезают, обжаривают в топленом масле и
45 измельчают на волчке. Перечисленные компоненты смешивают со сметаной, грибным бульоном, сахаром, поваренной солью и СО₂-экстрактами перца черного горького, перца душистого и лаврового листа. Полученную смесь фасуют в алюминиевые тубы при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

50 Расход всех компонентов, кроме грибного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья и принимается минимальным во втором календарном полугодии, а максимальным - в первом.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют ТУ 10.04.18.18.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах
 5 тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 1,3·10⁵ и для контрольного продукта 1,1·10⁵ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий
 15 подготовку рецептурных компонентов, варку, отделение от бульона и измельчение на волчке сушеных белых грибов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, обжарку в топленом масле и измельчение на волчке филе ледяной рыбы, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, грибным бульоном, сахаром,
 20 поваренной солью и СО₂-экстрактами перца черного горького, перца душистого и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	филе ледяной рыбы	300
	топленое масло	37,4
	капуста белокочанная	612,5
25	сушеные белые грибы	12,5
	репчатый лук	46,8-47,4
	сметана	62,5
	сахар	5,5
	соль поваренная	11,2
	СО ₂ -экстракт перца черного горького	0,01
30	СО ₂ -экстракт перца душистого	0,012
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,004
	грибной бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

35

40

45

50