



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: 2013139577/10, 27.08.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.08.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 27.08.2013

(45) Опубликовано: 20.10.2014 Бюл. № 29

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2363248 C1, 10.08.2009. RU 2363251 C1, 10.08.2009. RU 2363249 C1, 10.08.2009. 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. . . .

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "САЛАТ ИЗ ТОФУ С РИСОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание зелени укропа, варку до увеличения массы на 150% риса, резку тофу и соленых огурцов, замораживание свежего зерна зеленого горошка, заливку

питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

C 1
2 5 3 1 2 4 2
R U

R U
2 5 3 1 2 4 2
C 1



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: **2013139577/10, 27.08.2013**

(24) Effective date for property rights:
27.08.2013

Priority:

(22) Date of filing: **27.08.2013**

(45) Date of publication: **20.10.2014** Bull. № 29

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD FOR PREPARATION OF PRESERVES "TOFU AND RICE SALAD"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved appetisers production. The method envisages recipe components preparation, dill greens cutting and freezing, rice cooking till weight increases by 150%, tofu and brined cucumbers cutting, fresh green peas freezing, ground pumpkin seeds extraction

cake pouring with drinking water and maintenance for swelling, the listed components mixing, the produced mixture and mayonnaise packing, sealing and sterilisation.

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

C 1
2 5 3 1 2 4 2
R U

R U
2 5 3 1 2 4 2
C 1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ приготовления консервов “Салат из тофу с рисом”, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание зелени укропа, варку до увеличения массы на 150% риса, резку тофу и соленых огурцов, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию (RU 2363248 C1, 2009).

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

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

Этот результат достигается тем, что в способе приготовления консервов “Салат из тофу с рисом”, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание зелени укропа, варку до увеличения массы на 150% риса, резку тофу и соленых огурцов, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

| | |
|------------------|----------------------------------|
| тофу | 320 |
| рис | 108 |
| зеленый горошек | 119,9 |
| соленые огурцы | 119,9 |
| зелень укропа | 25 |
| шрот семян тыквы | 15 |
| майонез | 100 |
| вода | до выхода целевого продукта 1000 |

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленную зелень укропа нарезают и замораживают.

Подготовленный рис варят до увеличения массы на 150%.

Подготовленные тофу и соленые огурцы нарезают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

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.

Перечисленные компоненты смешивают в рецептурном соотношении.

Полученную смесь и майонез расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья.

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

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. 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.

5

Формула изобретения

Способ приготовления консервов “Салат из тофу с рисом”, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание зелени укропа, варку до увеличения массы на 150% риса, резку тофу и соленых огурцов, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

15

| | |
|------------------|----------------------------------|
| тофу | 320 |
| рис | 108 |
| зеленый горошек | 119,9 |
| соленые огурцы | 119,9 |
| зелень укропа | 25 |
| шрот семян тыквы | 15 |
| майонез | 100 |
| вода | до выхода целевого продукта 1000 |

20

25

30

35

40

45