



**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: **2007119622/13, 28.05.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
28.05.2007

(45) Опубликовано: **10.09.2008 Бюл. № 25**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: Японская кухня. - М.: ЭКСМО-Пресс, 2001, с.201. МАНКЕВИЧ О.И. Блюда из птицы. - Мн.: БелЭН, 1994, с.112-120. Министерство торговли СССР. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804. RU 2197869 C2, 10.02.2003.

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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "ЦЫПЛЕНОК В ЯЙЦЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к производству мясорастительных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов. Куриное мясо и шампиньоны режут и обжаривают в топленом масле. Репчатый лук режут и пассеруют в топленом масле. Свежее зерно зеленого горошка замораживают. Перечисленные

компоненты смешивают без доступа кислорода с куриными яйцами, рисовым вином, соевым соусом, сахаром и поваренной солью. Полученную смесь и мясокостный бульон фасуют в тару, герметизируют и стерилизуют. Изобретение обеспечивает производство консервов с повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 332 880** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/315 (2006.01)

A23L 3/00 (2006.01)

(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: **2007119622/13, 28.05.2007**

(24) Effective date for property rights: **28.05.2007**

(45) Date of publication: **10.09.2008 Bull. 25**

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 OF PRODUCTION OF PRESERVED FOOD "CHICKEN IN EGG"**

(57) Abstract:

FIELD: technology of food products making.

SUBSTANCE: method includes preparation of recipe components. Chicken meat and champignons are cut and fried in melted butter. Onions are cut and browned in melted butter. Fresh green peas are frozen. Specified components are mixed

without oxygen access with hen's eggs, rice wine, soy sauce, sugar and table salt. Prepared mixture and meat and bone broth are packed in containers, sealed and sterilised.

EFFECT: preserved food with higher assimilability compared to similar culinary dish.

RU 2 332 880 C1

RU 2 332 880 C1

Изобретение относится к технологии производства мясорастительных консервов.

Известен способ приготовления кулинарного блюда "Цыпленок в яйце", предусматривающий резку репчатого лука и шампиньонов, резку и обжарку в топленном масле куриного мяса, добавление к нему репчатого лука, шампиньонов, зеленого горошка, соевого соуса, сахара и поваренной соли, тушение до готовности, добавление мясокостного бульона, куриных яиц и рисового вина и термообработку в духовом шкафу до загустения куриных яиц с получением готового блюда (Японская кухня. - М.: ЭКСМО-Пресс, 2001, с.201).

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

Этот результат достигается тем, что способ приготовления консервов "Цыплята в яйце" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и обжарку в топленном масле куриного мяса и шампиньонов, резку и пассерование в топленном масле репчатого лука, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с куриными яйцами, рисовым вином, соевым соусом, сахаром и поваренной солью, фасовку полученной смеси и мясокостного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

куриное мясо	281,85
куриные яйца	248,39
топленное масло	24,19
репчатый лук	37,74-38,23
шампиньоны	96,77
зеленый горошек	109,88
соевый соус	12,1
рисовое вино	36,29
сахар	3,23
соль	8,09
мясокостный бульон до выхода целевого продукта	1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриное мясо и шампиньоны нарезают и обжаривают в топленном масле. Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленном масле. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному.

Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с куриными яйцами, рисовым вином, соевым соусом, сахаром и поваренной солью. Полученную смесь и мясокостный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме мясокостного 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 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 1 год.

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 2,6·10⁵ и для контрольного продукта 2,3·10⁵ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ приготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов резку и обжарку в топленом масле куриного мяса и шампиньонов, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с куриными яйцами, рисовым вином, соевым соусом, сахаром и поваренной солью, фасовку полученной смеси и мясокостного бульона, герметизацию и стерилизацию, при этом расход компонентов составляет, мас.ч.:

10	куриное мясо	281,85
	куриные яйца	248,39
	топленое масло	24,19
	репчатый лук	37,74-38,23
	шампиньоны	96,77
	зеленый горошек	109,88
15	соевый соус	12,1
	рисовое вино	36,29
	сахар	3,23
	соль	8,09
	мясокостный бульон	до выхода целевого продукта 1000

20

25

30

35

40

45

50