



**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: **2011135652/10, 29.08.2011**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
29.08.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **29.08.2011**

(45) Опубликовано: **27.08.2012** Бюл. № 24

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Справочник по производству консервов, т.3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.394-422. RU 2330417 C1, 10.08.2008. Консервы рыбные в томатном соусе. Межгосударственный стандарт. ГОСТ 16978-99.**

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU),
Касьянов Геннадий Иванович (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ В ГРЕЧЕСКОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыборастворительных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке сырой и обжаренной щуки и части репчатого лука и смешивание перечисленных компонентов с манной крупой, питьевой водой, частью перца черного горького и частью перца душистого с получением фарша, его формование и варку с получением фрикаделек, резку и пассерование в растительном масле оставшейся части репчатого лука, шинковку моркови и смешивание перечисленных компонентов с

получением гарнира, измельчение зелени петрушки, заливку питьевой водой и выдержку для набухания подсолнечной муки, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, солью, оставшейся частью перца черного горького, оставшейся частью перца душистого, перцем красным сладким, гвоздикой, имбирем и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку фрикаделек, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта и может быть применен в пищевой промышленности.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(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: **2011135652/10, 29.08.2011**(24) Effective date for property rights:
29.08.2011

Priority:

(22) Date of filing: **29.08.2011**(45) Date of publication: **27.08.2012 Bull. 24**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),
Kas'janov Gennadij Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "FISH BALLS IN GREEK SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the fish-and-vegetable preserves production technology. The method envisages recipe components preparation, mincing raw and fried pike and part of bulb onions, the listed components mixing with semolina, drinking water, part of black hot pepper and part of allspice to produce mince, the mince moulding and cooking to produce balls, the remaining bulb onions cutting and sauteing in vegetable oil, carrots chopping, the listed components mixing to produce garnish, parsley

green milling, sunflower flour pouring with drinking water and maintenance for swelling, the listed components mixing with tomato paste, drinking water, sugar, salt, the remaining black hot pepper, the remaining allspice, red sweet pepper, cloves, ginger and laurel leaf, the mixture cooking and addition of acetic acid to produce a sauce, the balls, garnish and sauce packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: method allows to reduce the manufactured target product adhesion to container walls and may be used in food industry.

RU 2 4 5 9 4 8 0 C 1

RU 2 4 5 9 4 8 0 C 1

Изобретение относится к технологии производства рыборастворительных консервов.

Известен способ производства консервов "Фрикадельки рыбные в греческом соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке сырой и обжаренной щуки и части репчатого лука и смешивание перечисленных
5 компонентов с манной крупой, питьевой водой, частью перца черного горького и частью перца душистого с получением фарша, его формование и варку с получением фрикаделек, резку и пассерование в растительном масле оставшейся части репчатого лука, шинковку моркови и смешивание перечисленных компонентов с получением
10 гарнира, измельчение зелени петрушки, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, солью, оставшейся частью перца черного горького, оставшейся частью перца душистого, перцем красным сладким, гвоздикой, имбирем и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку фрикаделек, гарнира и соуса,
15 герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.426-477).

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

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

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Фрикадельки рыбные в греческом соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке сырой и обжаренной щуки и части
25 репчатого лука и смешивание перечисленных компонентов с манной крупой, питьевой водой, частью перца черного горького и частью перца душистого с получением фарша, его формование и варку с получением фрикаделек, резку и пассерование в растительном масле оставшейся части репчатого лука, шинковку моркови и
30 смешивание перечисленных компонентов с получением гарнира, измельчение зелени петрушки, ее смешивание с мукой, томатной пастой, питьевой водой, сахаром, солью, оставшейся частью перца черного горького, оставшейся частью перца душистого, перцем красным сладким, гвоздикой, имбирем и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку фрикаделек, гарнира и соуса,
35 герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в составе соуса используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

40	щука	434,3
	растительное масло	8,9
	морковь	42,9-44
	репчатый лук	200,9-203,4
	зелень петрушки	34,9
45	манная крупа	46,6
	подсолнечная мука	29,7
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	114,3
	уксусная кислота, в пересчете на 50	
	80%-ную концентрацию	4,3
	сахар	31,7
	соль	25,7
	перец черный горький	1,43
	перец душистый	0,57

	перец красный сладкий	1
	гвоздика	0,23
	имбирь	0,34
	лавровый лист	0,2
5	вода	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

10 Подготовленную сырую и обжаренную в растительном масле щуку, которая может поступать в виде деформированных или разломанных кусочков с производства консервов из обжаренной рыбы в томатном соусе, в соотношении по массе около 7:3 измельчают на волчке.

15 Приблизительно 33% рецептурного количества подготовленного репчатого лука измельчают на волчке.

15 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с манной крупой, приблизительно в 3 раза большим количеством питьевой воды и молотыми приблизительно 10% рецептурного количества перца черного горького и приблизительно 25% рецептурного количества перца душистого с получением фарша, 20 который формуют и варят до всплывания с получением фрикаделек.

Оставшуюся часть подготовленного репчатого лука нарезают и пассеруют в растительном масле.

Подготовленную морковь шинкуют.

25 Перечисленные компоненты смешивают в рецептурном соотношении с получением гарнира.

Подготовленную зелень петрушки 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.

30 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, солью и молотыми оставшейся частью перца черного горького, оставшейся частью перца душистого, перцем красным сладким, гвоздикой, имбирем и лавровым листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 15% и добавляют уксусную кислоту с получением 35 соуса.

Фрикадельки, гарнир и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

40 При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет их расходов на эквивалентное содержание сухих веществ и/или кислоты соответственно по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

45 Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

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

Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №8, 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 получаемого целевого продукта.

Формула изобретения

Способ производства консервов "Фрикадельки рыбные в греческом соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке сырой и обжаренной щуки и части репчатого лука и смешивание перечисленных компонентов с манной крупой, питьевой водой, частью перца черного горького и частью перца душистого с получением фарша, его формование и варку с получением фрикаделек, резку и пассерование в растительном масле оставшейся части репчатого лука, шинковку моркови и смешивание перечисленных компонентов с получением гарнира, измельчение зелени петрушки, ее смешивание с мукой, томатной пастой, питьевой водой, сахаром, солью, оставшейся частью перца черного горького, оставшейся частью перца душистого, перцем красным сладким, гвоздикой, имбирем и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку фрикаделек, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что перед варкой соуса ингредиенты 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.:

25	щука	434,3
	растительное масло	8,9
	морковь	42,9-44
	репчатый лук	200,9-203,4
	зелень петрушки	34,9
30	манная крупа	46,6
	подсолнечная мука	29,7
	томатная паста в пересчете на	
	30%-ное содержание сухих веществ	114,3
	уксусная кислота в пересчете на	
	80%-ную концентрацию	4,3
35	сахар	31,7
	соль	25,7
	перец черный горький	1,43
	перец душистый	0,57
	перец красный сладкий	1
40	гвоздика	0,23
	имбирь	0,34
	лавровый лист	0,2
	вода	до выхода целевого продукта 1000

45

50