



**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: **2013114575/15, 02.04.2013**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
02.04.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **02.04.2013**

(45) Опубликовано: **27.01.2014** Бюл. № 3

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2361468 C1, 20.07.2009. RU 2461247 C1, 20.09.2012. RU 2311058 C1, 27.11.2007. SU 1565470 A1, 23.05.1990. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.1. - М.: АППП "КОНСЕРВПЛОДООВОЦ", 1990, с.290-310.**

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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С СОУСОМ КРАСНЫМ С ЛУКОМ И ОГУРЦАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины и свинины, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью молотого перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением биточков, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и

замораживание сахарной фасоли и зелени, резку маринованных огурцов, заливку костным бульоном и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание моркови, корня петрушки, репчатого лука, сахарной фасоли, маринованных огурцов, зелени и шрота семян тыквы с соусом "Южный", томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, молотыми оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку биточков, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.
A23L 1/314 (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: **2013114575/15, 02.04.2013**

(24) Effective date for property rights:
02.04.2013

Priority:

(22) Date of filing: **02.04.2013**

(45) Date of publication: **27.01.2014 Bull. 3**

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 PREPARATION OF PRESERVES "SPECIAL ROUND RISSOLES WITH RED SAUCE WITH ONIONS AND CUCUMBERS"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, wheat bread soaking in milk and chopping, beef and pork chopping, the listed components mixing with part of salt and part of ground black hot pepper to produce mince, the mince moulding, mealing in wheat crumbs and frying in melted fat to produce round rissoles, carrots, parsley roots and bulb onions cutting, sauteing in melted fat and straining, French beans cutting and freezing, pickled cucumbers cutting, ground pumpkin

seeds extraction cake pouring with bone broth and maintenance for swelling, mixing carrots, parsley roots, bulb onions, French beans, pickled cucumbers, greens and pumpkin seeds extraction cake with "Yuzhny" sauce, tomato paste, acetic acid, sugar, the remaining salt, the remaining ground black hot pepper and laurel leaf, the round rissoles, the produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation.

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

RU 2 505 116 C1

RU 2 505 116 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ приготовления консервов "Биточки особые с соусом красным с луком и огурцами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины и свинины, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением биточков, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, резку маринованных огурцов, пассерование в топленом жире пшеничной муки, смешивание моркови, корня петрушки, репчатого лука, сахарной фасоли, маринованных огурцов, зелени и пшеничной муки с соусом "Южный", томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку биточков, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2361468 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 "Биточки особые с соусом красным с луком и огурцами", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины и свинины, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением биточков, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, резку маринованных огурцов, смешивание моркови, корня петрушки, репчатого лука, сахарной фасоли, маринованных огурцов и зелени с соусом "Южный", томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку биточков, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	говядина	386,2-397,4
	свинина	128,3-161,3
	топленый жир	41,6
	морковь	12,1-12,4
45	корень петрушки	3,2-3,3
	репчатый лук	62,7-63,5
	сахарная фасоль	354,8
	маринованные огурцы	17,6
	зелень	16,1
50	пшеничный хлеб	74,2
	пшеничные сухари	48,4
	шрот семян тыквы	17,5
	молоко	96,8
	соус "Южный"	8,1

	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	12,9
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	1,21
5	сахар	3,23
	соль	12
	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,05
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

10 Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленный пшеничный хлеб, предпочтительно черствый, замачивают в молоке и куттеруют.

15 Подготовленные говядину и свинину куттеруют.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 40% рецептурного количества соли и приблизительно 66% рецептурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением биточков.

20 Подготовленные морковь, корень петрушки и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают.

Подготовленные сахарную фасоль и зелень нарезают и замораживают.

25 Подготовленные маринованные огурцы нарезают.

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 костным бульоном в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

30 Морковь, корень петрушки, репчатый лук, сахарную фасоль, маринованные огурцы, зелень и шрот семян тыквы в рецептурном соотношении смешивают с соусом "Южный", томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли и молотыми оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом.

35 Биточки, полученную смесь и костный бульон расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Минимальный расход говядины соответствует использованию мяса I категории, а максимальный соответствует использованию мяса II категории. Минимальный расход свинины соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию свинины мясной. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

45 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).

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. 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.

Формула изобретения

Способ приготовления консервов "Биточки особые с соусом красным с луком и огурцами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины и свинины, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и частью молотого перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничных сухарях и обжаривание в топленом жире с получением биточков, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку и замораживание сахарной фасоли и зелени, резку маринованных огурцов, смешивание моркови, корня петрушки, репчатого лука, сахарной фасоли, маринованных огурцов и зелени с соусом "Южный", томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, молотыми оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку биточков, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что на стадии подготовки смеси при смешивании используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают костным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

30	говядина	386,2-397,4
	свинина	128,3-161,3
	топленый жир	41,6
	морковь	12,1-12,4
	корень петрушки	3,2-3,3
	репчатый лук	62,7-63,5
35	сахарная фасоль	354,8
	маринованные огурцы	17,6
	зелень	16,1
	пшеничный хлеб	74,2
	пшеничные сухари	48,4
40	шрот семян тыквы	17,5
	молоко	96,8
	соус "Южный"	8,1
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	12,9
45	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	1,21
	сахар	3,23
	соль	12
	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,05
50	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000