



(51) МПК
A23L 1/32 (2006.01)
A23L 1/212 (2006.01)
A23L 3/00 (2006.01)

**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: **2012128757/05, 10.07.2012**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.07.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **10.07.2012**

(45) Опубликовано: **27.04.2013** Бюл. № 12

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2358491 C1, 20.06.2009. RU 2358500 C1, 20.06.2009. RU 2299603 C1, 27.05.2007.**

Годунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.245. RU 2284135 C1, 27.09.2006. CN 101095530 A, 02.01.2008.

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 ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "ЯЗЫК С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ХРЕНОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку корня петрушки и репчатого лука, бланширование и протирку моркови, натирание хрена, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, заливку питьевой

водой и выдержку для набухания подсолнечной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, молоком, уксусной кислотой, сахаром, солью, перцем черным горьким и лавровым листом, резку языка, фасовку языка и полученной смеси, герметизацию и стерилизацию. Техническим результатом является снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.
A23L 1/32 (2006.01)
A23L 1/212 (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: **2012128757/05, 10.07.2012**

(24) Effective date for property rights:
10.07.2012

Priority:

(22) Date of filing: **10.07.2012**

(45) Date of publication: **27.04.2013 Bull. 12**

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 PRODUCTION OF PRESERVES "TONGUE WITH SOUR CREAM SAUCE WITH HORSERADISH"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method envisages recipe components preparation, parsley roots and bulb onions cutting, blanching and straining, carrots blanching and straining, horseradish grating, green cutting and freezing, fresh green peas freezing, sunflower flour pouring

with drinking water and maintenance for swelling, the listed components mixing with sour cream, milk, acetic acid, sugar, salt, black hot pepper and laurel leaf, tongue cutting, the tongue and the produced mixture packing, sealing and sterilisation packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: method ensures reduction of the manufactured target product adhesion to container walls.

RU 2 480 122 C1

RU 2 480 122 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ изготовления консервов "Язык с соусом сметанным с хреном", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку корня петрушки и репчатого лука, бланширование и протирку моркови, бланширование и натирание хрена, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов с молоком, уксусной кислотой, сахаром, солью, перцем черным горьким и лавровым листом, резку языка, фасовку языка, полученной смеси и сметаны, герметизацию и стерилизацию (RU 2358583 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 изготовления консервов "Язык с соусом сметанным с хреном", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку корня петрушки и репчатого лука, бланширование и протирку моркови, натирание хрена, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с мукой, сметаной, молоком, уксусной кислотой, сахаром, солью, перцем черным горьким и лавровым листом, резку языка, фасовку языка и полученной смеси, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	язык	224-234
	морковь	11,7-12
30	корень петрушки	10-10,1
	репчатый лук	11,7-11,9
	хрен	49,8-50,6
	зеленый горошек	251,8
	зелень	10
35	подсолнечная мука	37,5
	сметана	59,6
	молоко	75
	уксусная кислота в пересчете на 80%-ную концентрацию	1,5
40	сахар	0,8
	соль	12
	перец черный горький	0,2
	лавровый лист	0,08
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные корень петрушки и репчатый лук нарезают, бланшируют и протирают.

Подготовленную морковь бланшируют и протирают.

Подготовленный хрен натирают.

Подготовленную зелень нарезают и замораживают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают со сметаной, молоком, уксусной кислотой, сахаром, солью и молотыми перцем черным горьким и лавровым листом.

Подготовленный язык нарезают.

Язык и полученную смесь 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 языка соответствует использованию свиного, а максимальный соответствует использованию бараньего. Расход прочих видов языка занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 200 кг на 1 т целевого продукта. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

При использовании уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, осуществляют пересчет ее расхода на эквивалентное содержание кислоты по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

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 изготовления консервов "Язык с соусом сметанным с хреном", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, бланширование и протирку корня петрушки и репчатого лука, бланширование и протирку моркови, натирание хрена, резку и замораживание зелени, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов с мукой, сметаной, молоком, уксусной кислотой, сахаром, солью, перцем черным горьким и лавровым листом, резку языка, фасовку языка и полученной смеси, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

язык	224-234
морковь	11,7-12
корень петрушки	10-10,1
репчатый лук	11,7-11,9
хрен	49,8-50,6
зеленый горошек	251,8
зелень	10
подсолнечная мука	37,5
сметана	59,6

	молоко	75
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	1,5
	сахар	0,8
5	соль	12
	перец черный горький	0,2
	лавровый лист	0,08
	вода	до выхода целевого продукта 1000

10

15

20

25

30

35

40

45

50