



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: 2013115379/14, 08.04.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
08.04.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 08.04.2013

(45) Опубликовано: 10.04.2014 Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2363327 C1 10.08.2009 . RU 2350174 C1 27.03.2009 . RU 2363314 C1 10.08.2009. KR 20100020870 A 23.02.2010. ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Профессия, 2003, с.292

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 ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ 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 питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, говяжьего жира-сырца и части репчатого лука, 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 котлет, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука,

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



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: **2013115379/14, 08.04.2013**(24) Effective date for property rights:
08.04.2013

Priority:

(22) Date of filing: **08.04.2013**(45) Date of publication: **10.04.2014** Bull. № 10

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 PRODUCTION OF PRESERVES "MOSCOW CUTLETS WITH RED SAUCE, ONIONS AND CUCUMBERS"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, wheat bread soaking in drinking water and chopping, chopping beef, raw beef tallow and part of bulb onions, the listed components mixing with part of salt and part of black hot pepper to produce mince, the mince moulding, mealing in wheat crumbs and frying in melted fat to produce cutlets, carrots, parsley roots and the remaining bulb onions cutting, sauteing in melted fat and straining, asparagus and green cutting and freezing, brined cucumbers cutting, ground pump-

kin seeds extraction cake pouring with bone broth and maintenance for swelling, mixing carrots, parsley roots, sauteed part of bulb onions, asparagus, brined cucumbers, green and pumpkin seeds extraction cake with "Yuzhny" sauce, tomato paste, acetic acid, sugar, the remaining salt, the remaining black hot pepper and laurel leaf, the cutlets, the produced mixture and bone broth packing, sealing and sterilisation.

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

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ изготовления консервов "Котлеты московские с соусом красным с луком и огурцами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины и говяжьего жира-сырца, резку, бланширование и куттерование части репчатого лука, 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 котлет, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание спаржи и зелени, резку соленых огурцов, пассерование в топленом жире пшеничной муки, смешивание моркови, корня петрушки, пассерованной части репчатого лука, спаржи, соленых 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 котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2363327 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 "Котлеты московские с соусом красным с луком и огурцами", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, говяжьего жира-сырца и части репчатого лука, 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 котлет, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание спаржи и зелени, резку соленых огурцов, смешивание моркови, корня петрушки, пассерованной части репчатого лука, спаржи, соленых огурцов и зелени с соусом "Южный", томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, 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	242,8-249,9
	говяжий жир-сырец	30,8
	топленый жир	27
40	морковь	12,9-13,2
	корень петрушки	3,4-3,5
	репчатый лук	71-71,9
	соленые огурцы	18,9
	спаржа	569
	зелень	17,2
45	пшеничный хлеб	48,3
	пшеничные сухари	13,8
	шрот семян тыквы	16,6
	вода	71,7
	соус "Южный"	8,6

	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	13,8
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	1,3
5	сахар	3,5
	соль	12
	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,03
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

10 Рецепттурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб, предпочтительно черствый, замачивают в питьевой воде и куттеруют.

Подготовленные говядину, говяжий жир-сырец и приблизительно 5,6% рецепттурного количества репчатого лука куттеруют.

15 Перечисленные компоненты в рецепттурном соотношении смешивают с приблизительно 34% рецепттурного количества соли и приблизительно 70% рецепттурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничных сухарях и обжаривают в топленом жире с получением котлет.

20 Подготовленные морковь, корень петрушки и оставшуюся часть репчатого лука нарезают, пассеруют в топленом жире и протирают.

Подготовленные спаржу и зелень нарезают и замораживают.

Подготовленные соленые огурцы нарезают.

25 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, протертую часть репчатого лука, спаржу, соленые огурцы, зелень и шрот семян тыквы в рецепттурном соотношении смешивают с соусом "Южный", томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли и молотыми оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом.

Котлеты, полученную смесь и костный бульон расфасовывают в рецепттурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

35 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. Остальные приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

40 При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецепттурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецепттурной, 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 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.

5

Формула изобретения

Способ изготовления консервов "Котлеты московские с соусом красным с луком и огурцами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в питьевой воде и куттерование пшеничного хлеба, куттерование говядины, говяжьего жира-сырца и части репчатого лука, 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 котлет, резку, пассерование в топленом жире и протирку моркови, корня петрушки и оставшейся части репчатого лука, резку и замораживание спаржи и зелени, резку соленых огурцов, смешивание моркови, корня петрушки, пассерованной части репчатого лука, спаржи, соленых огурцов и зелени с соусом "Южный", томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького и лавровым листом, фасовку котлет, полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что 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	242,8-249,9
	говяжий жир-сырец	30,8
25	топленый жир	27
	морковь	12,9-13,2
	корень петрушки	3,4-3,5
	репчатый лук	71-71,9
	соленые огурцы	18,9
	спаржа	569
30	зелень	17,2
	пшеничный хлеб	48,3
	пшеничные сухари	13,8
	шрот семян тыквы	16,6
	вода	71,7
	соус "Южный"	8,6
35	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	13,8
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	1,3
	сахар	3,5
	соль	12
40	перец черный горький	0,3
	лавровый лист	0,03
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

45