



(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 099 958** <sup>(13)</sup> **C1**

(51) МПК<sup>6</sup> **A 23 C 23/00**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 96102082/13, 06.02.1996

(46) Дата публикации: 27.12.1997

(56) Ссылки: Книга о вкусной и здоровой пище. /  
Под ред. И.К.Сиволапа. - М.: Пищепромиздат,  
1955, с. 260.

(71) Заявитель:

Научно-исследовательский институт  
пищеконцентратной промышленности и  
специальной пищевой технологии

(72) Изобретатель: Галичникова Н.А.,  
Бурмистров Г.П., Квасенков О.И.

(73) Патентообладатель:

Научно-исследовательский институт  
пищеконцентратной промышленности и  
специальной пищевой технологии

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОЖНОЙ ЗАПЕКАНКИ

(57) Реферат:

Использование: в молочной промышленности, в частности при производстве продуктов длительного хранения, обладающих радиопротекторными свойствами. Сущность изобретения: в заданном соотношении смешивают творог,

куриные яйца, сахар, коровье масло, манную крупу, концентрат структурирующий пищевой, картофельный крахмал, поваренную соль, ванилин, аскорбиновую кислоту, затем полученную смесь фасуют в герметичную тару и запекают одновременно с тепловой стерилизацией.

RU 2 0 9 9 9 5 8 C 1

RU 2 0 9 9 9 5 8 C 1



(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 099 958** <sup>(13)</sup> **C1**

(51) Int. Cl.<sup>6</sup> **A 23 C 23/00**

RUSSIAN AGENCY  
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 96102082/13, 06.02.1996

(46) Date of publication: 27.12.1997

(71) Applicant:

Nauchno-issledovatel'skij institut  
pishchekonsentratnoj promyshlennosti i  
spetsial'noj pishchevoj tekhnologii

(72) Inventor: Galichnikova N.A.,  
Burmistrov G.P., Kvasenkov O.I.

(73) Proprietor:

Nauchno-issledovatel'skij institut  
pishchekonsentratnoj promyshlennosti i  
spetsial'noj pishchevoj tekhnologii

(54) **METHOD FOR PRODUCTION CURD BAKED FOOD**

(57) Abstract:

FIELD: dairy industry, in particular,  
production of food goods of long storage  
possessing radioprotective properties.  
SUBSTANCE: method involves mixing the curd,  
eggs, sugar, cow milk, semolina,

cross-linking food concentrate, potato  
starch, salt, vanilin and ascorbic acid. The  
mixture is packed into hermetically sealed  
container and baked simultaneously with heat  
sterilization. EFFECT: higher  
radioprotective properties.

RU 2 0 9 9 9 5 8 C 1

RU 2 0 9 9 9 5 8 C 1

Изобретение относится к технологии производства продукта длительного хранения на основе творога, обладающего радиопротекторными свойствами.

Известен способ производства творожной запеканки, предусматривающий смешивание творога, яиц, сахара, манной крупы, коровьего масла, поваренной соли, ванилина, изюма и запекание полученной смеси в духовом шкафу.

Недостатком этого способа является получение продукта, непригодного для длительного хранения, теряющего первоначальные органолептические свойства в течение нескольких часов.

Техническим результатом изобретения является получение продукта длительного хранения, сохраняющего органолептические свойства блюда традиционной русской кухни после повторного разогрева.

Этот результат достигается тем, что в способе производства творожной запеканки, предусматривающем смешивание творога, яиц, сахара, манной крупы, коровьего масла, поваренной соли и ванилина и запекание полученной смеси, согласно изобретению в смесь дополнительно вводят концентрат структурирующий пищевой, крахмал картофельный, крахмал и аскорбиновую кислоту, перед запеканием смесь фасуют в герметичную тару, а запекание осуществляют совместно с тепловой стерилизацией, при этом компоненты смешивают в следующем соотношении по массе:

- Творог 630-642
- Яйца куриные 168-171
- Сахар 60-61,2
- Масло коровье 77-78,6
- Крупа манная 36-36,8
- Концентрат структурирующий пищевой 12-12,2
- Крахмал картофельный 12-12,2
- Соль поваренная 5-5,1
- Ванилин 0,1-0,11
- Кислота аскорбиновая 0,1-0,11.

Это позволяет получить продукт длительного хранения, обладающий радиопротекторными свойствами и сохраняющий органолептические свойства традиционного блюда русской кухни после повторного разогрева.

Способ реализуется следующим образом. Сахарный песок, поваренную соль, ванилин, крахмал картофельный, аскорбиновую кислоту и манную крупу просеивают и пропускают через магнитный уловитель. Творог пропускают через волчок. Масло коровье растапливают и фильтруют. Яйца куриные проверяют на овоскопе, замачивают в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды, дезинфицируют в 2%-ном растворе хлорной извести и промывают холодной водой, затем разбивают и выливают в чашки для проверки на запах и внешний вид, процеживают через сито.

Сахарный песок смешивают с яйцами и взбивают. В растопленное коровье масло добавляют соль, ванилин и аскорбиновую кислоту и тщательно перемешивают. Творог смешивают с яичной массой, манной крупой, крахмалом, концентратом структурирующим пищевым по ТУ 49-1171-85 и вводят затем масляную смесь, тщательно перемешивают, фасуют в герметичную тару, а затем подвергают тепловой стерилизации с

одновременным запеканием смеси. Полученный продукт хранится в течение не менее 2 лет, обладает радиопротекторными свойствами и сохраняет после разогрева органолептические свойства традиционного продукта русской кухни.

Пример 1. Сыпучие компоненты просеивают и отделяют магнитные примеси. Творог пропускают через волчок с диаметром отверстий решетки 2 мм. Коровье масло "Любительское" по ГОСТ 37-91 растапливают и фильтруют. Яйца куриные замачивают в кальцинированной соде 10 мин, обрабатывают хлорной известью 5 мин и промывают холодной водопроводной водой 15 мин, затем разбивают, инспектируют, процеживают и взбивают с сахарным песком. Масло смешивают с солью, аскорбиновой кислотой и ванилином. Далее готовят смесь, содержащую творог, яйца куриные, сахар, манную крупу, концентрат структурирующий пищевой, крахмал картофельный, соль поваренную, ванилин и аскорбиновую кислоту в соотношении по массе 630:168:60:77:36:12:12:5:0,1:0,1. Смесь фасуют в жестянки N 3, закатывают и стерилизуют в автоклаве по режиму  $20 \cdot 20 \cdot 20 \cdot 1,8$ . Полученный таким образом

продукт хранится в течение двух лет, после повторного разогрева легко отделяется от банки, имеет внешний вид, вкус и аромат, свойственный аналогичному блюду русской кухни, приготовленному по традиционной технологии, и обладает радиопротекторными свойствами. Для доказательства наличия последнего после однократного облучения в течение 30 суток дозой 8 Гр проверяли выживаемость серых крыс опытной группы, получавшей приготовленный продукт, и контрольной. Выживаемость крыс опытной группы оказалась выше в 1,9 раза.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить продукт длительного хранения, обладающий радиопротекторными свойствами и имеющий органолептические характеристики традиционного блюда русской кухни, сохраняющиеся после повторного разогрева.

#### Формула изобретения:

Способ производства творожной запеканки, включающий смешивание творога, яиц куриных, сахара, крупы манной, масла коровьего, соли поваренной и ванилина, запекание полученной смеси, отличающийся тем, что смесь дополнительно содержит концентрат структурирующий пищевой, крахмал картофельный и кислоту аскорбиновую, перед запеканием полученную смесь фасуют в герметичную тару, а запекание осуществляют совместно с тепловой стерилизацией, при этом компоненты используют в следующем соотношении по массе:

- Творог 630,0 642,0
- Яйцо куриное 168,0 171,0
- Сахар 60,0 61,2
- Масло коровье 77,0 78,6
- Крупа манная 36,0 36,8
- Концентрат структурирующий пищевой 12,0 12,2
- Крахмал картофельный 12,0 12,2
- Соль поваренная 5,0 5,1
- Ванилин 0,1 0,11
- Кислота аскорбиновая 0,1 0,11с