



**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: **2013103017/15, 24.01.2013**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
24.01.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **24.01.2013**

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

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2469560 C1, 20.12.2012. RU 2458554 C1, 20.08.2012. RU 2459463 C1, 27.08.2012.**

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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "КИЛЬКА ОБЖАРЕННАЯ С КАПУСТОЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку репчатого лука и его смешивание с квашеной капустой, заливку питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы, его смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, перцем черным горьким,

перцем душистым, гвоздикой, корицей, кориандром, мускатным орехом и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, выдержку в солевом растворе, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле кильки, фасовку кильки, овощной смеси и соуса, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.

A23L 1/325 (2006.01)**A23L 1/212** (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: **2013103017/15, 24.01.2013**(24) Effective date for property rights:
24.01.2013

Priority:

(22) Date of filing: **24.01.2013**(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),
Kas'janov Gennadij Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "FRIED SPRATS WITH CABBAGES IN TOMATO SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention envisages recipe components preparation, bulb onions cutting and mixing with fermented cabbages, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with drinking water at a weight ratio equal to nearly 1:5 and maintenance for swelling, the extraction cake mixing with tomato paste, drinking water, sugar, hot black pepper,

allspice, cloves, cinnamon, coriander, nutmeg and laurel leaf, cooking the mixture and addition of acetic acid to produce a sauce, maintenance in salt solution, sprats mealing in wheat flour and frying in vegetable oil, the sprats, vegetable mixture and sauce packing, sealing and sterilisation.

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

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов. Известен способ выработки консервов "Килька обжаренная с капустой в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку репчатого лука и его смешивание с квашеной капустой, пассерование пшеничной муки, ее смешивание с растительным маслом, томатной пастой, питьевой водой, сахаром, перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, корицей, кориандром, мускатным орехом и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, выдержку в солевом растворе, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле кильки, фасовку кильки, овощной смеси и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.424-482).

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 выработки консервов "Килька обжаренная с капустой в томатном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку репчатого лука и его смешивание с квашеной капустой, смешивание муки, томатной пасты, питьевой воды, сахара, перца черного горького, перца душистого, гвоздики, корицы, кориандра, мускатного ореха и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, выдержку в солевом растворе, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле кильки, фасовку кильки, овощной смеси и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в составе соуса используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

| | | |
|----|----------------------------------|----------------------------------|
| 30 | килька | 817,6 |
| | растительное масло | 70,6 |
| | квашеная капуста | 137,7 |
| | репчатый лук | 68-68,9 |
| | пшеничная мука | 35,8 |
| 35 | шрот семян тыквы | 11,4 |
| | томатная паста, в пересчете на | |
| | 30%-ное содержание сухих веществ | 91,4 |
| | уксусная кислота, в пересчете на | |
| | 80%-ную концентрацию | 3,7 |
| 40 | сахар | 25,7 |
| | соль | 15,2 |
| | перец черный горький | 1,1 |
| | перец душистый | 1,1 |
| | гвоздика | 1,1 |
| 45 | корица | 0,09 |
| | кориандр | 1,1 |
| | мускатный орех | 0,17 |
| | лавровый лист | 0,03 |
| | вода | до выхода целевого продукта 1000 |

50 Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты готовят по традиционной технологии.

Подготовленный репчатый лук нарезают и смешивают в рецептурном соотношении с квашеной капустой.

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 питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания, а затем в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, питьевой водой, сахаром и молотыми перцем черным горьким, перцем душистым, гвоздикой, корицей, кориандром, мускатным орехом и лавровым листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 17,5% и добавляют уксусную кислоту с получением соуса.

Подготовленную кильку выдерживают при температуре 10-15°C в течение 2-6 минут в 18-24%-ном растворе поваренной соли, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле.

Кильку, овощную смесь и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

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).

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенный в виде интервала расход репчатого лука охватывает его возможное изменение по срокам хранения сырья.

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 выработки консервов "Килька обжаренная с капустой в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку репчатого лука и его смешивание с квашеной капустой, смешивание муки, томатной пасты, питьевой воды, сахара, перца черного горького, перца душистого, гвоздики, корицы, кориандра, мускатного ореха и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, выдержку в солевом растворе, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле кильки, фасовку кильки, овощной смеси и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе соуса используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

| | |
|------------------|---------|
| килька | 817,6 |
| квашеная капуста | 137,7 |
| репчатый лук | 68-68,9 |

| | | |
|----|--|----------------------------------|
| | пшеничная мука | 35,8 |
| | шрот семян тыквы | 11,4 |
| | томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ | 91,4 |
| 5 | уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию | 3,7 |
| | сахар | 25,7 |
| | соль | 15,2 |
| | перец черный горький | 1,1 |
| 10 | перец душистый | 1,1 |
| | гвоздика | 1,1 |
| | корица | 0,09 |
| | кориандр | 1,1 |
| | мускатный орех | 0,17 |
| | лавровый лист | 0,03 |
| 15 | вода | до выхода целевого продукта 1000 |

20

25

30

35

40

45

50