



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: 2012150584/13, 27.11.2012

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.11.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 27.11.2012

(45) Опубликовано: 10.04.2014 Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2458578 C1, 20.08.2012. RU 2458553 C1, 20.08.2012. RU 2277823 C2, 20.06.2006. EP 32881 A1, 23.08.1989

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ ОБЖАРЕННЫЕ В ЧИЛИЙСКОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, измельчение на волчке сырой и обжаренной трески. Затем проводят смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет. Измельчают чеснок и смешивают его с томатной

пастой, заливают питьевой водой, сахаром и оставшейся частью соли, перцем душистым, гвоздикой, корицей и горчицей. Варят, добавляют уксусную кислоту с получением соуса. Фасуют котлеты и соус, проводят герметизацию и стерилизацию. В соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания. 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: **2012150584/13, 27.11.2012**

(24) Effective date for property rights:
27.11.2012

Priority:

(22) Date of filing: **27.11.2012**

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

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 "FRIED CUTLETS IN CHILEAN SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, bulb onions cutting, sauteing in vegetable oil and milling, raw and fried cod mincing. Then one performs the listed components mixing with part of salt and part of black hot pepper to produce mince, the mince moulding, mealing in wheat flour and frying in vegetable oil to produce cutlets. One mills garlic, performs mixing with tomato paste, pouring with drinking

water, sugar, the remaining salt, allspice, cloves, cinnamon and mustard. One cooks the mixture and adds acetic acid to produce a sauce. The cutlets and sauce are packed, sealed and sterilised. One additionally introduces into the sauce ground pumpkin seeds extraction cake that is poured with drinking water (before mixing) and maintained for swelling.

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

RU 2 511 927 C1

RU 2 511 927 C1

Изобретение относится к технологии производства рыбных консервов.

Известен способ производства консервов "Котлеты обжаренные в чилийском соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, измельчение на волчке сырой и обжаренной трески, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение чеснока, его смешивание с растительным маслом, томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью соли, перцем душистым, гвоздикой, корицей и горчицей, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.415-492).

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 производства консервов "Котлеты обжаренные в чилийском соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, измельчение на волчке сырой и обжаренной трески, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение чеснока, его смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью соли, перцем душистым, гвоздикой, корицей и горчицей, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

30	треска	1697,1
	растительное масло	80,9
	репчатый лук	52,3-53
	чеснок	0,83-0,85
	пшеничная мука	22,7
35	шрот семян тыквы	30,1
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	117,1
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,6
	сахар	48
40	соль	22,3
	перец черный горький	0,23
	перец душистый	0,23
	гвоздика	0,57
	корица	0,23
	горчица	0,57
45	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный репчатый лук нарезают, пассеруют в растительном масле и

измельчают на волчке.

Подготовленную сырую и обжаренную в растительном масле треску, которая может поступать в виде деформированных или разломанных кусочков с производства консервов из обжаренной рыбы в томатном соусе, в соотношении по массе около 7:3
5 измельчают на волчке.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 46% рецептурного количества соли и молотым перцем черным горьким с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле с получением котлет.

10 Подготовленный чеснок измельчают на волчке.

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
15 для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью соли и молотыми перцем душистым, гвоздикой, корицей и горчицей. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 18% и добавляют уксусную кислоту с получением
20 соуса.

Котлеты и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

При использовании томатного пюре с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, и/или уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной,
25 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
30 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 №5, содержащие
35 продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Через 15-20 минут опытный продукт полностью стекал из банки. Соус продукта по наиболее близкому аналогу полностью не стекал, а начинал подсыхать на стенках банки.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары
40 получаемого целевого продукта.

Формула изобретения

Способ производства консервов "Котлеты обжаренные в чилийском соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в
45 растительном масле и измельчение репчатого лука, измельчение на волчке сырой и обжаренной трески, смешивание перечисленных компонентов с частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение чеснока, его

смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью соли, перцем душистым, гвоздикой, корицей и горчицей, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	треска	1697,1
	растительное масло	80,9
	репчатый лук	52,3-53
10	чеснок	0,83-0,85
	пшеничная мука	22,7
	шрот семян тыквы	30,1
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	117,1
15	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,6
	сахар	48
	соль	22,3
	перец черный горький	0,23
	перец душистый	0,23
	гвоздика	0,57
20	корица	0,23
	горчица	0,57
	вода	до выхода целевого продукта 1000.

25

30

35

40

45