



(51) МПК

A23L 1/39 (2006.01)**A23L 3/00** (2006.01)**A23B 4/00** (2006.01)

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

(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: **2007117335/13, 10.05.2007**(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.05.2007(45) Опубликовано: **20.08.2008 Бюл. № 23**(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **ЗУБАКИН М. Лучшие блюда китайской кухни. - М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2003, с.196-197. RU 2286699 C1, 10.11.2006. RU 2294663 C1, 10.03.2007. RU 2291652 C1, 20.01.2007. RU 2284724 C1, 10.10.2006.**

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247, О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)**(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "КУРИНЫЙ СУП СО СПАРЖЕЙ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в производстве консервированных концентратов первых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов. Подготовленные спаржу и зеленый лук нарезают и подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленные шампиньоны

нарезают и бланшируют. Подготовленное куриное филе нарезают. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с сахарной кукурузой, кукурузной мукой, растительным маслом и морской солью. Фасуют полученную смесь и костный бульон. Герметизируют и стерилизуют с получением готового продукта. Изобретение позволяет повысить усвояемость кулинарного блюда.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** (11) **2 331 290** (13) **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006.01)

A23L 3/00 (2006.01)

A23B 4/00 (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: **2007117335/13, 10.05.2007**

(24) Effective date for property rights: **10.05.2007**

(45) Date of publication: **20.08.2008 Bull. 23**

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Gen. Belova, 55-247, O.I.
Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) **METHOD OF PRODUCTION OF PRESERVED FOOD "CHICKEN SOUP WITH ASPARAGUS"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention is related to food industry and may be used in production of preserved concentrates of dinner first course dishes. Method includes preparation of recipe components. Prepared asparagus and green onions are cut and subjected to freezing, preferably slow one. Prepared champignons are cut and

blanched. Prepared chicken filler is cut. Specified components are mixed without oxygen access with sugar corn, corn flour, vegetable oil and sea salt. Prepared mixture and bone broth are packed, sealed and sterilised to obtain finished product.

EFFECT: preparation of preserved food with high assimilability.

RU 2 331 290 C1

RU 2 331 290 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд.

Известен способ производства кулинарного блюда "Куриный суп со спаржей", предусматривающий резку куриного филе, зеленого лука, шампиньонов и консервированной спаржи, доведение куриного бульона до кипения, добавление к нему шампиньонов, варку на медленном огне в течение 2-3 минут, добавление кукурузной муки, варку до загустения, добавление куриного филе, консервированной спаржи и консервированной сахарной кукурузы, варку на медленном огне до готовности, добавление морской соли и кунжутного масла и посыпание зеленым луком с получением готового блюда (Зубакин М. Лучшие блюда китайской кухни - М.: ТЕРРА-Книжный клуб, 2003, с.196-197).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Куриный суп со спаржей" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание спаржи и зеленого лука, резку и бланширование шампиньонов, резку куриного филе, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с сахарной кукурузой, кукурузной мукой, растительным маслом и морской солью, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	куриное филе	300
	растительное масло	5
	спаржа	110
	сахарная кукуруза	100
	шампиньоны	432
25	зеленый лук	66
	кукурузная мука	30
	морская соль	10
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные спаржу и зеленый лук нарезают и подвергают замораживанию, желательнo медленному. Подготовленные шампиньоны нарезают и бланшируют.

Подготовленное куриное филе нарезают. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с сахарной кукурузой, кукурузной мукой, растительным маслом и морской солью. Полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют ГОСТ 18316-95.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем приготовления первого обеденного блюда из консервов при их разведении питьевой водой в соотношении 1:1 и культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 6,7·10⁴ и для контрольного продукта 5·10⁴ соответственно.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Формула изобретения

Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и замораживание спаржи и зеленого лука, резку и бланширование

шампиньонов, резку куриного филе, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с сахарной кукурузой, кукурузной мукой, растительным маслом и морской солью, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	куриное филе	300
	растительное масло	5
	спаржа	110
	сахарная кукуруза	100
	шампиньоны	432
	зеленый лук	66
10	кукурузная мука	30
	морская соль	10
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000

15

20

25

30

35

40

45

50