



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(51) МПК

**A23L 1/216** (2006.01)**A23L 1/217** (2006.01)**C12P 1/02** (2006.01)**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ**

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-I патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установившейся практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.

(21), (22) Заявка: **2003119361/13, 26.06.2003**(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**26.06.2003**(43) Дата публикации заявки: **27.12.2004**(45) Опубликовано: **20.04.2006 Бюл. № 11**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2135003 C1, 27.08.1999. ГОРУН Е.Г. Научные основы технологии консервирования продуктов питания из картофеля, автореф. дис. д.т.н. Одесса: ОТИПП, 1988. с.10-25. RU 2135002 C1, 27.08.1999. RU 2120775 C1, 27.10.1998. МИЛЬКО А.А. Определитель мукоральных грибов. - Киев: Наукова думка, 1974, с.294. US 6166230, 26.12.2000. US 5550156, 27.08.1996.**

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 ПОЛУФАБРИКАТА ГАРНИРНОГО КАРТОФЕЛЯ**

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в производстве полуфабриката гарнирного картофеля. В предлагаемом способе картофель после мойки и инспекции перед очисткой, доочисткой, резкой, термообработкой, подсушкой,

фасовкой и замораживанием обрабатывают липидсодержащим экстрактом биомассы микроцета *Mortierella nigrescens* и выдерживают около 8 часов. Использование изобретения позволит улучшить органолептические свойства целевого продукта.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.  
**A23L 1/216** (2006.01)  
**A23L 1/217** (2006.01)  
**C12P 1/02** (2006.01)

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

*Based on Article 13, par. 3 of the Patent law of the Russian Federation of September 23, 1992, #3517-I the patent owner undertakes to transfer the exclusive right to the invention (assign the patent), on generally practiced conditions, to the first person - citizen of the Russian Federation or a Russian legal person who expresses such a wish and conveys it to the patent owner and the Federal executive body for Intellectual Property.*

(21), (22) Application: **2003119361/13, 26.06.2003**  
(24) Effective date for property rights: **26.06.2003**  
(43) Application published: **27.12.2004**  
(45) Date of publication: **20.04.2006 Bull. 11**

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 FOR PRODUCING OF SEMI-FINISHED GARNISH POTATOES**

(57) Abstract:

FIELD: food-processing industry, in particular, production of semi-finished garnish potatoes.

SUBSTANCE: method involves washing and inspecting potatoes; before cleaning, additional cleaning, cutting, thermal processing, slight

drying, packaging and freezing procedures, treating potatoes with lipid-containing extract of *Mortierella nigrescens* micromycet biomass, and holding for about 8 hours.

EFFECT: improved organoleptical properties of base product.

R U  
2 2 7 4 3 1 2  
C 2

R U  
2 2 7 4 3 1 2  
C 2

Изобретение относится к технологии консервной промышленности и может быть использовано в производстве полуфабриката гарнирного картофеля.

Известен способ производства полуфабриката гарнирного картофеля, предусматривающий его мойку, инспекцию, очистку, доочистку, термообработку не менее чем до инактивации нативных ферментов и не более чем до состояния полуготовности, подсушку не менее чем до истинного процента ужарки и не более чем до начала второго периода сушки, фасовку и замораживание (RU 2135002 C1, 27.08.1999).

Недостатком этого способа является получение целевого продукта с недостаточно высокими органолептическими свойствами.

Техническим результатом изобретения является улучшение органолептических свойств целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе производства полуфабриката гарнирного картофеля, предусматривающем его мойку, инспекцию, очистку, доочистку, термообработку не менее чем до инактивации нативных ферментов и не более чем до состояния полуготовности, подсушку не менее чем до истинного процента ужарки и не более чем до начала второго периода сушки, фасовку и замораживание, согласно изобретению перед очисткой картофель обрабатывают липидсодержащим экстрактом биомассы микромицета *Mortierella nigrescens* в количестве  $1-1 \cdot 10^5$  мг/т и выдерживают около 8 часов.

Способ реализуется следующим образом.

Картофель моют, инспектируют и обрабатывают липидсодержащим экстрактом биомассы микромицета *Mortierella nigrescens* в количестве  $1-1 \cdot 10^5$  мг/т, а затем выдерживают в течение около 8 часов. Далее картофель чистят, подвергают доочистке и режут известными методами. Нарезанный картофель подвергают термообработке, например обжаривают или бланшируют, не менее чем до инактивации нативных ферментов и не более чем до состояния полуготовности, которую определяют органолептически для выбранного оборудования и технологических параметров его работы. Термообработанный картофель подсушивают не менее чем до истинного процента ужарки и не более чем до начала второго периода сушки, а затем фасуют и замораживают.

Полученный по описанному способу и по наиболее близкому аналогу при одинаковых условиях термообработки, подсушки и замораживания картофель после месячного хранения в одинаковых условиях использовали для приготовления гарнира. При дегустации установлено, что продукт, полученный по предлагаемому способу, в отличие от наиболее близкого аналога, в меньшей степени крошится и имеет консистенцию, более приближенную к блюду, приготовленному из свежего картофеля, что оценивается как улучшение его органолептических свойств при прочих равных показателях.

Уменьшение дозы экстракта биомассы *Mortierella nigrescens* при обработке картофеля ниже указанного нижнего предела и/или сокращение времени выдержки после обработки до 7,5 часов приводит к исчезновению различий органолептических свойств целевого продукта по сравнению с наиболее близким аналогом.

Увеличение времени выдержки более 8 часов не приводит к количественному изменению технического результата, поэтому нецелесообразно.

Увеличение дозы экстракта биомассы *Mortierella nigrescens* выше верхнего предела приводит к появлению у целевого продукта характерного постороннего привкуса и оттенка аромата, что при дегустации оценивается отрицательно.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет улучшить органолептические свойства целевого продукта.

#### Формула изобретения

Способ производства полуфабриката гарнирного картофеля, предусматривающий его мойку, инспекцию, очистку, доочистку, термообработку не менее чем до инактивации нативных ферментов и не более чем до состояния полуготовности, подсушку не менее чем до истинного процента ужарки и не более чем до начала второго периода сушки, фасовку и замораживание, отличающийся тем, что перед очисткой картофель обрабатывают

липидсодержащим экстрактом биомассы микромицета *Mortierella nigrescens* в количестве  $1 \cdot 10^5$  мг/т и выдерживают около 8 ч.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50