


 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: 2012105629/13, 20.02.2012

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.02.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 20.02.2012

(45) Опубликовано: 10.06.2013 Бюл. № 16

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: Барбаянов К.Р., Лемаринье К.П.

Производство рыбных консервов. - М.:
 Пищевая промышленность, 1967, с.248-252.
 "НПП "Интер-Масло"/высокобелковая
 подсолнечная мука, 15.12.2009,
 [найдено 21.12.2011] Найдено в Интернете:
<http://www.interoil22.ru/production/flour/>. RU
 2277821 C2, 20.06.2006. RU 2301584 C1,
 27.06.2007.

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 "ГОЛУБЦЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле части рыбного филе, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука, разборку на листья свежей белокочанной капусты и шинковку их части. Смешивают и измельчают на волчке сырое и обжаренное рыбное филе, морковь, репчатый лук и часть нашинкованных капустных листьев, добавляют часть соли, часть перца черного

горького и часть перца душистого с получением фарша. Бланшируют оставшуюся часть капустных листьев и формуют в них фарш с получением голубцов. Подсолнечную муку заливают питьевой водой и выдерживают для набухания. Смешивают муку с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького, оставшейся частью перца душистого, гвоздикой, кориандром и лавровым листом. Смесь варят и добавляют уксусную кислоту с получением соуса. Голубцы и соус фасуют, герметизируют и стерилизуют. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары

получаемого продукта.

RU 2 4 8 3 6 3 5 C 1

RU 2 4 8 3 6 3 5 C 1



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: **2012105629/13, 20.02.2012**

(24) Effective date for property rights:
20.02.2012

Priority:

(22) Date of filing: **20.02.2012**

(45) Date of publication: **10.06.2013 Bull. 16**

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 "FISH FILLED CABBAGE ROLLS IN TOMATO SAUCE"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology for production of fish-and-vegetable preserves. The method envisages recipe components preparation, part of fish fillet cutting and sauteing in vegetable oil, bulb onions cutting and sauteing in vegetable oil, fresh white cabbages taking to leaves and chopping part of them. One mixes and minces raw and fried fish fillet, carrots, bulb onions and part of chopped cabbage leaves with addition of part of salt, part of black hot pepper and part of allspice to produce mince. One performs the remaining

cabbage leaves blanching and moulding mince into them to produce cabbage rolls. Sunflower flour is poured with drinking water and maintained for swelling. One mixes the flour with tomato paste, drinking water, sugar, the remaining salt, the remaining black hot pepper, the remaining allspice, cloves, coriander and laurel leaf. One cooks the mixture and adds acetic acid to produce a sauce. The cabbage rolls and sauce are packed, sealed and sterilised.

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

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ производства консервов "Голубцы рыбные в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в растительном масле части рыбного филе, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука, разборку на листья свежей белокочанной капусты и шинковку их части, смешивание и измельчение на волчке сырого и обжаренного рыбного филе, моркови, репчатого лука и нашинкованной части капустных листьев и добавление части соли, части перца черного горького и части перца душистого с получением фарша, бланширование оставшейся части капустных листьев и формование в них фарша с получением голубцов, смешивание томатной пасты, питьевой воды, сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького, оставшейся части перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку голубцов и соуса, герметизацию и стерилизацию (Барбаянов К.Р., Лемаринье К.П. Производство рыбных консервов. - М.: Пищевая промышленность, 1967, с.248-252).

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 "Голубцы рыбные в томатном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в растительном масле части рыбного филе, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука, разборку на листья свежей белокочанной капусты и шинковку их части, смешивание и измельчение на волчке сырого и обжаренного рыбного филе, моркови, репчатого лука и нашинкованной части, капустных листьев и добавление части соли, части перца черного горького и части перца душистого с получением фарша, бланширование оставшейся части капустных листьев и формование в них фарша с получением голубцов, смешивание томатной пасты, питьевой воды, сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького, оставшейся части перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку голубцов и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в составе соуса используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

40	рыбное филе	390
	растительное масло	45
	свежая белокочанная капуста	516,2
	морковь	17,6-18
	репчатый лук	17,6-17,8
45	подсолнечная мука	10,5
	томатная паста, в пересчёте на	
	30%-ное содержание сухих веществ	96
	уксусная кислота, в пересчёте на	
	80%-ную концентрацию	4,5
50	сахар	27
	соль	15,3
	перец черный горький	0,56
	перец душистый	0,18
	гвоздика	0,12

кориандр	0,12
лавровый лист	0,03
вода	до выхода целевого продукта 1000.

5 Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Приблизительно 35% рецептурного количества подготовленного рыбного филе нарезают и обжаривают в растительном масле.

10 Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в растительном масле. Подготовленную свежую белокочанную капусту разбирают на листья, из которых приблизительно 42% по массе, предпочтительно наиболее мелких, шинкуют, а остальные бланшируют.

15 Сырое и обжаренное рыбное филе, подготовленную морковь, репчатый лук и нашинкованную часть капустных листьев смешивают в рецептурном соотношении и измельчают на волчке. В измельченную массу вводят приблизительно 33% рецептурного количества соли и молотые приблизительно 50% рецептурного количества перца черного горького и приблизительно 86% рецептурного количества перца душистого с получением фарша, который формуют в бланшированные

20 капустные листья с получением голубцов.

Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 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,

25 сахаром, оставшейся частью соли и молотыми оставшейся частью перца черного горького, оставшейся частью перца душистого, гвоздикой, кориандром и лавровым листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 25% и добавляют уксусную кислоту с получением соуса.

30 Голубцы 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

35 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. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают

40 их возможное изменение по срокам хранения сырья.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

45 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. 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.

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

Формула изобретения

Способ производства консервов "Голубцы рыбные в томатном соусе",

предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжаривание в растительном масле части рыбного филе, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука, разборку на листья свежей белокочанной капусты и шинковку их части, смешивание и измельчение на волчке сырого и обжаренного рыбного филе, моркови, репчатого лука и нашинкованной части капустных листьев и добавление части соли, части перца черного горького и части перца душистого с получением фарша, бланширование оставшейся части капустных листьев и формование в них фарша с получением голубцов, смешивание томатной пасты, питьевой воды, сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького, оставшейся части перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку голубцов и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе соуса используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	рыбное филе	390
	растительное масло	45
	свежая белокочанная капуста	516,2
20	морковь	17,6-18
	репчатый лук	17,6-17,8
	подсолнечная мука	10,5
	томатная паста в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	96
25	уксусная кислота в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,5
	сахар	27
	соль	15,3
	перец черный горький	0,56
30	перец душистый	0,18
	гвоздика	0,12
	кориандр	0,12
	лавровый лист	0,03
	вода	до выхода целевого продукта 1000