



**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: **2011145462/10, 10.11.2011**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**10.11.2011**

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **10.11.2011**

(45) Опубликовано: **20.12.2012** Бюл. № 35

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2277804 C2, 20.06.2006. RU 2300981 C1, 20.06.2007. EP 0068556 A1, 05.01.1983.**

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 ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ РЫБООВОЩНЫЕ В ТОМАТНО-ГАРНИРНОМ СОУСЕ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов. Способ предусматривает приготовление томатно-гарнирного соуса и котлет и их последующую фасовку. Котлеты получают из фарша, содержащего репчатый лук, белокочанную капусту, пеламиду, морковь,

соль и перец черный горький. Соус готовят с использованием подсолнечной муки. Ее заливают питьевой водой, выдерживают для набухания, а затем смешивают с остальными ингредиентами для соуса. Способ позволяет снизить адгезию получаемого целевого продукта к стенкам тары.



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: **2011145462/10, 10.11.2011**(24) Effective date for property rights:  
**10.11.2011**

Priority:

(22) Date of filing: **10.11.2011**(45) Date of publication: **20.12.2012 Bull. 35**

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-AND-VEGETABLE CUTLETS IN TOMATO-AND-GARNISH SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages preparation of a tomato-and-garnish sauce and cutlets and their subsequent packing. The cutlets are produced of mince containing bulb onions, white cabbages, bonito, carrots, salt and black hot pepper. The sauce

is prepared using sunflower flour. The sunflower flour is poured with drinking water, maintained for swelling; then the flour is mixed with the remaining sauce ingredients.

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

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ получения консервов "Котлеты рыбоовощные в томатно-гарнирном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука, шинковку и  
 5 измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке сырой и обжаренной пеламиды и моркови, смешивание перечисленных компонентов с солью и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет,  
 10 измельчение оставшейся части репчатого лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, горчицей, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая  
 15 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  
 20 получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе получения консервов "Котлеты рыбоовощные в томатно-гарнирном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение  
 25 части репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке сырой и обжаренной пеламиды и моркови, смешивание перечисленных компонентов с солью и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение оставшейся части репчатого  
 30 лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, горчицей, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в соус дополнительно вводят подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают  
 35 питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	пеламида	1000
	растительное масло	65,2
40	свежая белокочанная капуста	142,9
	морковь	71,4-73,3
	репчатый лук	62,9-63,7
	пшеничная мука	28,5
	подсолнечная мука	13,7
45	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	77,7
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
	сахар	28,6
50	соль	17,1
	перец черный горький	0,51
	перец душистый	0,17
	гвоздика	0,11
	горчица	1,1

кориандр	0,11
лавровый лист	0,03
вода	до выхода целевого продукта 1000.

5 Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Приблизительно 55% рецептурного количества репчатого лука нарезают, пассеруют в растительном масле и измельчают на волчке или протирочной машине.

10 Подготовленную сырую и обжаренную в растительном масле пеламиду, 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 измельчают на волчке.

Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и измельчают на волчке.

15 Подготовленную морковь измельчают на волчке.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с солью и приблизительно 61% рецептурного количества молотого перца черного горького с получением фарша, который формуют, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле с получением котлет.

20 Оставшуюся часть репчатого лука измельчают на волчке.

Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

25 Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, питьевой водой, сахаром и молотыми оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, горчицей, кориандром и лавровым листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 15,5% и добавляют уксусную кислоту с получением соуса.

30 Котлеты 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).

40 Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают 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 №5, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Через 10-15 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 получения консервов "Котлеты рыбоовощные в томатно-гарнирном соусе",

предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение части репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке сырой и обжаренной пеламиды и моркови, смешивание перечисленных компонентов с солью и частью перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, измельчение оставшейся части репчатого лука, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, горчицей, кориандром и лавровым листом, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что перед варкой соуса ингредиенты для соуса дополнительно смешивают с подсолнечной мукой, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	пеламида	1000
	растительное масло	65,2
	свежая белокочанная капуста	142,9
20	морковь	71,4-73,3
	репчатый лук	62,9-63,7
	пшеничная мука	28,5
	подсолнечная мука	13,7
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	77,7
25	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
	сахар	28,6
	соль	17,1
	перец черный горький	0,51
30	перец душистый	0,17
	гвоздика	0,11
	горчица	1,1
	кориандр	0,11
	лавровый лист	0,03
35	вода	до выхода целевого продукта 1000

40

45

50