



(51) МПК

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

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-1 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: **2006106955/13, 09.03.2006**(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
09.03.2006(45) Опубликовано: **10.09.2007 Бюл. № 25**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **УСОВ В.В. Рыба на вашем столе. - М.: Пищевая промышленность, 1979, с.254. RU 2219804 C1, 27.12.2003. RU 2127524 C1, 20.03.1999. RU 2166869 C1, 20.05.2001. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: "Экономика", 1968, приложение "расчеты расхода сырья, выход полуфабрикатов и (см. прод.)**

Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55-247, О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "СУП ОВОЩНОЙ С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ" СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

(57) Реферат:

Изобретение относится к консервной промышленности. Консервы готовят путем резки, обжарки в топленом масле и измельчения на волчке мяса морского гребешка, резки, замораживания и измельчения на волчке свежей белокочанной капусты и стручковой фасоли, резки, бланширования и измельчения на волчке картофеля, резки, пассерования в топленом масле и измельчения на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, замораживания и измельчения на

волчке свежего зерна зеленого горошка, измельчения на волчке зелени петрушки, смешивания перечисленных компонентов со сметаной, рыбным бульоном, томатной пастой, поваренной солью и CO₂-экстрактом перца черного горького, фасовки полученной смеси в алюминиевые тубы, герметизации и стерилизации. Новые консервы для космического питания обладают повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

(56) (продолжение):

готовых изделий", с.685-804. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. - М.: Агропромиздат, 1992, с.84-85, 144-145. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.1, консервы овощные. - М.: 1990, с.260, 261, 266-267.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

A23L 3/00 (2006.01)**A23L 1/39** (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: **2006106955/13, 09.03.2006**(24) Effective date for property rights: **09.03.2006**(45) Date of publication: **10.09.2007 Bull. 25**

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala 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 SPECIAL CANNED FOOD "VEGETABLE SOUP WITH DEEP-SEA SCALLOP"**

(57) Abstract:

FIELD: canned food industry, in particular, production of cosmic foods.

SUBSTANCE: method involves cutting deep-sea scallop meat, frying in melted butter and grinding in grinder; freezing and grinding fresh cabbage and leguminous bean in grinder; cutting potato, blanching and grinding in grinder; cutting, slightly frying carrot, parsley root and bulb onion in melted butter and grinding in

grinder; freezing fresh green pea grains and grinding in grinder; grinding parsley greens in grinder; mixing said components with sour cream, fish bouillon, tomato paste, edible salt, and CO₂-extract of black bitter pepper; packing resultant mixture in aluminum tubes; pressurizing and sterilizing.

EFFECT: wider range of novel canned foods having increased digestibility as compared to similar culinary dish.

RU 2 305 470 C1

RU 2 305 470 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных первых обеденных блюд для космического питания.

Известен способ производства кулинарного блюда "Суп овощной с морским гребешком", предусматривающий резку и обжарку в жире томатов, резку и совместную обжарку в жире
 5 мяса морского гребешка, моркови, корня петрушки и репчатого лука, резку картофеля, капусты и зелени петрушки, доведение овощного бульона до кипения, добавление картофеля, капусты, зеленого горошка и стручковой фасоли, варку до полуготовности, добавление томатов, варку до готовности, добавление за 15 минут до окончания варки обжаренной смеси, поваренной соли и молотого перца, добавление сметаны и посыпание
 10 зеленью петрушки с получением готового блюда (Усов В.В. Рыба на вашем столе. - М.: Пищевая промышленность, 1979, с.254).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, обжарку в топленом масле и измельчение на волчке мяса морского гребешка, резку, замораживание и
 15 измельчение на волчке свежей белокочанной капусты и стручковой фасоли, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, замораживание и измельчение на волчке свежего зерна зеленого горошка, измельчение на волчке зелени
 20 петрушки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, рыбным бульоном, томатной пастой, поваренной солью и СО₂-экстрактом перца черного горького, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

25	мясо морского гребешка	75
	топленое масло	37,5
	капуста белокочанная	61,25
	картофель	128-135
	морковь	17,55-18
	корень петрушки	18,68-18,98
30	репчатый лук	46,8-47,4
	зеленый горошек	8,18
	стручковая фасоль	12,38
	зелень петрушки	6,25
	сметана	3
35	томатная паста в пересчете на 30%-ную	4
	соль поваренная	10,2
	СО ₂ -экстракт перца черного горького	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом. Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленное мясо морского гребешка нарезают, обжаривают в топленом масле и измельчают на волчке. Подготовленные свежую белокочанную капусту и стручковую фасоль нарезают, подвергают замораживанию, желательно медленному, и
 45 измельчают на волчке. Подготовленный картофель нарезают, бланшируют и измельчают на волчке. Подготовленные морковь, корень петрушки и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом масле и измельчают на волчке. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному, и измельчают на волчке. Подготовленную зелень петрушки измельчают на волчке. Перечисленные компоненты
 50 смешивают со сметаной, рыбным бульоном, томатной пастой, поваренной солью и СО₂-экстрактом перца черного горького. Полученную смесь фасуют в алюминиевые тубы при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме рыбного бульона, приведен с учетом норм отходов и

потерь каждого вида сырья. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. Для компонентов растительного происхождения приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

5 При этом минимальное значение расхода принимают во втором полугодии, а максимальное - в первом.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют ТУ 10.04.18.18.

10 Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 5,3·10⁴ и для контрольного продукта 4,5·10⁴ соответственно.

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

Формула изобретения

20 Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, обжарку в топленом масле и измельчение на волчке мяса морского гребешка, резку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты и стручковой фасоли, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, замораживание и измельчение на волчке 25 свежего зерна зеленого горошка, измельчение на волчке зелени петрушки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, рыбным бульоном, томатной пастой, поваренной солью и СО₂-экстрактом перца черного горького, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

30	мясо морского гребешка	75
	топленое масло	37,5
	капуста белокочанная	61,25
	картофель	128-135
	морковь	17,55-18
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	46,8-47,4
35	зеленый горошек	8,18
	стручковая фасоль	12,38
	зелень петрушки	6,25
	сметана	3
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	4
40	соль поваренная	10,2
	СО ₂ -экстракт перца черного горького	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000

герметизацию и стерилизацию.

45

50