



(51) МПК

A23B 4/005 (2006.01)*A23L 1/00* (2006.01)*A23L 1/212* (2006.01)*A23L 1/325* (2006.01)

**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: **2013103227/15, 25.01.2013**(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
25.01.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **25.01.2013**(45) Опубликовано: **20.12.2013** Бюл. № 35

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2280377 C2, 20.11.2005. UA 63976 U, 25.10.2011. CASTRO GONZALEZ MI et al: Fatty acids in sardine canned in tomato sauce from different fishing areas of the Mexican Pacific // Arch Latinoam Nutr., 2001 Dec; 51(4):400-6, реферат. ADAMS GG et al. Extraction, isolation and characterization of oil bodies from pumpkin seeds for therapeutic use // Food Chem. 2012 Oct 15; 134(4): 1919-25, реферат.**

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 "РЫБООВОЩНАЯ СОЛЯНКА"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано для производства консервов «Рыбоовощная солянка». Для этого проводят подготовку рецептурных компонентов, резку моркови 53,7-55,1 мас.ч. и репчатого лука 71,7-72,6 мас.ч. и их смешивание с квашеной капустой 499,1 мас.ч. с получением гарнира, заливку питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы 17,6 мас.ч., его смешивание с томатной пастой, питьевой водой,

сахаром 28,6 мас.ч., солью 12,1 мас.ч., перцем черным горьким 0,57 мас.ч., перцем душистым 0,04 мас.ч., корицей 0,03 мас.ч. и лавровым листом 0,03 мас.ч. и варку с получением соуса, резку, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле трески 599,2 мас.ч., фасовку трески, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию. Изобретение обеспечивает снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.
A23B 4/005 (2006.01)
A23L 1/00 (2006.01)
A23L 1/212 (2006.01)
A23L 1/325 (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: **2013103227/15, 25.01.2013**(24) Effective date for property rights:
25.01.2013

Priority:

(22) Date of filing: **25.01.2013**(45) Date of publication: **20.12.2013 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 SOLYANKA"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to food industry and may be used for production of preserves "Fish-and-vegetable solyanka". For this purpose one performs preparation of recipe components, cutting carrots in an amount of 53.7-55.1 weight parts and bulb onions in an amount of 71.7-72.6 weight parts and mixing them with fermented cabbages in an amount of 499.1 weight parts to produce garnish, ground pumpkin seeds extraction cake (in an amount of 17.6 weight parts) pouring with drinking water and maintenance for swelling, the extraction cake mixing

with tomato paste, drinking water, sugar in an amount of 28.6 weight parts, salt in an amount of 12.1 weight parts, black hot pepper in an amount of 0.57 weight parts, allspice in an amount of 0.04 weight parts, cinnamon in an amount of 0,03 weight parts and laurel leaf in an amount of 0.03 weight parts and cooking to produce a sauce, cod cutting, mealing in wheat flour and frying in vegetable oil in an amount of 599.2 weight parts, cod, garnish and sauce packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: method ensures reduction of the manufactured target product adhesion to container walls.

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ производства консервов "Рыбоовощная солянка", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку моркови и репчатого 11 лука и их смешивание с квашеной капустой с получением гарнира, пассерование пшеничной муки, ее смешивание с томатной пастой, питьевой водой, сахаром, солью, перцем черным горьким, перцем душистым, корицей и лавровым листом и варку с получением соуса, резку, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле трески, фасовку трески, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3 - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.430-492).

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 "Рыбоовощная солянка", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку моркови и репчатого лука и их смешивание с квашеной капустой с получением гарнира, смешивание томатной пасты, питьевой воды, сахара, соли, перца черного горького, перца душистого, корицы и лаврового листа и варку с получением соуса, резку, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле трески, фасовку трески, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в составе соуса используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	треска	599,2
	растительное масло	28,3
30	квашеная капуста	499,1
	морковь	53,7-55,1
	репчатый лук	71,7-72,6
	пшеничная мука	13,1
	шрот семян тыквы	17,6
35	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	71,4
	сахар	28,6
	соль	12,1
	перец черный горький	0,57
40	перец душистый	0,04
	корица	0,03
	лавровый лист	0,03
	вода	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные морковь и репчатый лук нарезают и в рецептурном соотношении смешивают с квашеной капустой с получением гарнира.

Подготовленный молотый шрот семян тыквы, полученный по известной технологии (Васильева А.Г., Дворкина Г.А., Касьянов Г.И. Разработка технологии колбас функционального назначения с добавками из семян тыквы - Краснодар: ИнЭП, 2008, с.38-45), 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, сахаром, солью и молотыми перцем черным горьким, перцем душистым, корицей и лавровым листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 15,5% с получением соуса.

5 Подготовленную треску нарезают, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле.

Треску, гарнир и соус расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

10 При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, осуществляют пересчет ее расхода на эквивалентное содержание сухих веществ по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

15 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.

20 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. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.

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

Формула изобретения

30 Способ производства консервов "Рыбоовощная солянка", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку моркови и репчатого лука и их смешивание с квашеной капустой с получением гарнира, смешивание томатной пасты, питьевой воды, сахара, соли, перца черного горького, перца душистого, корицы и лаврового листа и варку с получением соуса, резку, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле трески, фасовку трески, гарнира и соуса,
35 герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе соуса используют молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

40	треска	599,2
	растительное масло	28,3
	квашеная капуста	499,1
	морковь	53,7-55,1
	репчатый лук	71,7-72,6
45	пшеничная мука	13,1
	шрот семян тыквы	17,6
	томатная паста, в пересчете на	
	30%-ное содержание сухих веществ	71,4
	сахар	28,6
50	соль	12,1
	перец черный горький	0,57
	перец душистый	0,04
	корица	0,03
	лавровый лист	0,03

вода

до выхода целевого продукта 1000

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50