



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: **2006103818/13, 09.02.2006**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
09.02.2006

(45) Опубликовано: **10.08.2007 Бюл. № 22**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **МАХМУДОВ К. Узбекские блюда. - Ташкент, Узбекистан, 1976, с.71. RU 2219804 C1, 27.12.2003. SU 318386 A1, 01.01.1971. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804.**

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 КОНСЕРВОВ "КАРАМ ШУРПА"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд. Консервы готовят путем резки и обжарки в топленном жире мяса, резки и пассерования в топленном жире репчатого лука, томатов, моркови и картофеля, шинковки и замораживания свежей белокочанной капусты, резки перца красного жгучего и зелени,

смешивания перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовки полученной смеси и костного бульона при заданном соотношении компонентов, герметизации и стерилизации. Изобретение позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** (11) **2 303 922** (13) **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006.01)

A23L 3/00 (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: **2006103818/13, 09.02.2006**

(24) Effective date for property rights: **09.02.2006**

(45) Date of publication: **10.08.2007 Bull. 22**

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 MANUFACTURING CANNED FOOD "KARAM SHURPA"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: the present innovation deals with the technology for manufacturing canned concentrates of the first-course dishes due to cutting and frying meat in grease; cutting and frying onions, tomatoes, carrots and potatoes in grease; chopping and freezing fresh white head cabbage; cutting red pepper and greens and mixing

the above-mentioned components at oxygen-free technique with common salt, hot black pepper and laurel leaf and packing the mixture obtained and bone broth at the preset ratio of components with subsequent sealing and sterilization. The innovation in question enables to obtain new canned food being of increased digestibility.

EFFECT: higher efficiency of manufacturing.

RU 2 303 922 C1

RU 2 303 922 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд.

Известен способ производства кулинарного блюда "Карам шурпа", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку сала, мяса, томатов, моркови, картофеля, перца красного жгучего и зелени, шинковку репчатого лука и свежей белокочанной капусты, растапливание сала, добавление мяса, обжарку, добавление репчатого лука, обжарку, добавление томатов, моркови и картофеля, обжарку, добавление питьевой воды, перца красного жгучего, поваренной соли и лаврового листа, доведение до кипения, добавление капусты, варку в течение 35-40 минут и добавление зелени и перца черного горького с получением готового блюда (Махмудов К. Узбекские блюда. - Ташкент: Узбекистан, 1976, с.71).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Карам шурпа" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и обжарку в топленом жире мяса, резку и пассерование в топленом жире репчатого лука, томатов, моркови и картофеля, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку перца красного жгучего и зелени, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	мясо	240,96-314,96
	топленый жир	60
	репчатый лук	74,88-75,84
	морковь	84,24-86,4
25	картофель	153,6-162
	капуста	147
	перец красный жгучий	25,3
	зелень	20
	томаты	184
	соль	18
30	перец черный горький	1
	лавровый лист	1,2
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленное мясо нарезают и обжаривают в топленом жире. Подготовленные репчатый лук, томаты, морковь и картофель нарезают и пассеруют в топленом жире. Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и подвергают замораживанию, желательнo медленному. Подготовленные перец красный жгучий и зелень нарезают. Далее перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом. Полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Минимальный расход мяса соответствует использованию свинины обрезной, а максимальный соответствует использованию баранины II категории. Расход прочих видов мяса занимает промежуточное положение и определяется с учетом норм отходов и потерь на расчетную закладку 200 кг на 1 т целевого продукта. Для компонентов растительного происхождения приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья. При этом минимальное значение расхода принимают во втором календарном полугодии, а максимальное в первом.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-

химическим показателям соответствуют ГОСТ 18316.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем приготовления первого обеденного блюда из консервов при их разведении питьевой водой в соотношении 1:1 и
 5 культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта, Она составила для опытного продукта 5,5·10⁴ и для контрольного продукта 4,7·10⁴ соответственно.

10 Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Формула изобретения

Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжарку в топленом жире мяса, резку и пассерование в топленом
 15 жире репчатого лука, томатов, моркови и картофеля, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку перца красного жгучего и зелени, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

20	мясо	240,96-314,96
	топленый жир	60
	репчатый лук	74,88-75,84
	морковь	84,24-86,4
	картофель	153,6-162
	капуста	147
25	перец красный жгучий	25,3
	зелень	20
	томаты	184
	соль	18
	перец черный горький	1
	лавровый лист	1,2
30	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

35

40

45

50