



**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: **2011138531/13, 21.09.2011**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
21.09.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **21.09.2011**

(45) Опубликовано: **10.02.2013** Бюл. № 4

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Справочник по производству консервов. Т.3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.415-489. RU 2298362 C2, 10.05.2007. RU 2303880 C2, 10.08.2007. RU 2279824 C2, 20.07.2006. Высокобелковая подсолнечная мука. ООО "Интернет-масло", 2009. [Найдено 25.01.2012]. Найдено в Интернете: <<http://www.interoil22.ru/production/flour>>.**

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 "ИКОРНАЯ ЗАПЕКАНКА С МОРКОВНО-ТОМАТНЫМ ГАРНИРОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Подготавливают рецептурные компоненты, смешивают пробойную икру, часть растительного масла, пшеничную муку, часть томатной пасты, часть уксусной кислоты, питьевую воду, часть сахара, часть соли и часть перца черного горького. Полученную смесь формируют, запекают с получением запеканки, которую порционируют. Режут, пассируют в растительном масле и смешивают морковь и репчатый лук с получением гарнира.

Подсолнечную муку заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, смешивают с оставшейся частью томатной пасты, питьевой водой, оставшейся частью сахара, оставшейся частью соли, оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой и лавровым листом, варят и добавляют оставшуюся часть уксусной кислоты с получением соуса. Затем фасуют запеканку, гарнир и соус в тару, герметизируют и стерилизуют. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта. 1 пр.



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: **2011138531/13, 21.09.2011**(24) Effective date for property rights:
21.09.2011

Priority:

(22) Date of filing: **21.09.2011**(45) Date of publication: **10.02.2013 Bull. 4**

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 "CAVIAR CASSEROLE WITH TOMATO-AND-CARROT GARNISH"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. One prepares recipe components, mixes screened caviar, part of vegetable oil, wheat flour, part of tomato paste, part of acetic acid, drinking water, part of sugar, part of salt and part of black hot pepper. The produced mixture is moulded and baked to produce casserole that is portioned. Carrots and bulb onions are cut, sauteed in vegetable oil and mixed to produce garnish. One performs sunflower flour

pouring with drinking water and maintenance for swelling, the flour mixing with the remaining tomato paste, drinking water, the remaining sugar, the remaining salt, the remaining black hot pepper, allspice, cloves and laurel leaf, the mixture cooking and addition of acetic acid to produce a sauce. Then the casserole, garnish and sauce are packed into containers, sealed and sterilised.

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

1 ex

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Икорная запеканка с морковно-томатным гарниром", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание пробойной икры, части растительного масла, пшеничной муки, части томатной пасты, части уксусной кислоты, питьевой воды, части сахара, части соли и части перца черного горького, формование, запекание с получением запеканки и ее порционирование, резку, пассерование в растительном масле и смешивание моркови и репчатого лука с получением гарнира, смешивание оставшейся части томатной пасты, питьевой воды, оставшейся части сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики и лаврового листа, варку и добавление оставшейся части уксусной кислоты с получением соуса, фасовку запеканки, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.415-489).

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 "Икорная запеканка с морковно-томатным гарниром", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, смешивание пробойной икры, части растительного масла, пшеничной муки, части томатной пасты, части уксусной кислоты, питьевой воды, части сахара, части соли и части перца черного горького, формование, запекание с получением запеканки и ее порционирование, резку, пассерование в растительном масле и смешивание моркови и репчатого лука с получением гарнира, смешивание оставшейся части томатной пасты, питьевой воды, оставшейся части сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики и лаврового листа, варку и добавление оставшейся части уксусной кислоты с получением соуса, фасовку запеканки, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в соус дополнительно вводят подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	пробойная икра	631,7
	растительное масло	69,7
	морковь	285,7-293
40	репчатый лук	290,6-294,3
	пшеничная мука	14,9
	подсолнечная мука	12
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	60
45	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,4
	сахар	23,7
	соль	17,4
	перец черный горький	0,1
50	перец душистый	0,07
	гвоздика	0,07
	лавровый лист	0,03
	вода	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

5 Подготовленные пробойную икру, приблизительно 18% рецептурного количества растительного масла, пшеничную муку, приблизительно в 3 раза большее количество
питьевой воды, приблизительно 43% рецептурного количества томатной пасты,
приблизительно 29% рецептурного количества уксусной кислоты, приблизительно 15%
рецептурного количества сахара, приблизительно 85% рецептурного количества соли
и приблизительно 37% рецептурного количества молотого перца черного горького
10 смешивают в рецептурном соотношении. Полученную смесь формуют и запекают с
получением запеканки, которую порционируют.

Подготовленные морковь и репчатый лук нарезают, пассеруют в растительном масле и смешивают в рецептурном соотношении с получением гарнира.

15 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 оставшейся частью томатной пасты,
питьевой водой, оставшейся частью сахара, оставшейся частью соли и молотыми
оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой и лавровым
20 листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ
около 15,5% и добавляют оставшуюся часть уксусной кислоты с получением соуса.

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

25 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.: АППИ
30 "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

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.

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

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

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

45

Формула изобретения

Способ производства консервов "Икорная запеканка с морковно-томатным гарниром", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание пробойной икры, части растительного масла, пшеничной муки, части томатной пасты,
50 части уксусной кислоты, питьевой воды, части сахара, части соли и части перца
черного горького, формование, запекание с получением запеканки и ее
порционирование, резку, пассерование в растительном масле и смешивание моркови и
репчатого лука с получением гарнира, смешивание оставшейся части томатной пасты,

питьевой воды, оставшейся части сахара, оставшейся части соли, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики и лаврового листа, варку и добавление оставшейся части уксусной кислоты с получением соуса, фасовку запеканки, гарнира и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в соус дополнительно вводят подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

10	пробойная икра	631,7
	растительное масло	69,7
	морковь	285,7-293
	репчатый лук	290,6-294,3
	пшеничная мука	14,9
	подсолнечная мука	12
15	томатная паста в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	60
	уксусная кислота в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,4
	сахар	23,7
20	соль	17,4
	перец черный горький	0,1
	перец душистый	0,07
	гвоздика	0,07
	лавровый лист	0,03
25	вода	до выхода целевого продукта 1000

30

35

40

45

50