



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: 2012154373/13, 17.12.2012

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
17.12.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 17.12.2012

(45) Опубликовано: 10.04.2014 Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Справочник по производству консервов**, т 3, М.: Пищевая промышленность, 1971, с.415-496. **Сборник технологических инструкций по производству рыбных консервов, ч.2.** - Л.: Гипрорыбфлот, 1989, с.164-168. . RU 2277823 С2, 20.06.2006. RU 2330417 С1, 10.08.2008. . UA 63976 U, 25.10.2011

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,
Квасенкову О.И.

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU),
Петров Андрей Николаевич (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "КОТЛЕТЫ РЫБООВОЩНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке сырой и обжаренной скумбрии и моркови, смешивание части репчатого лука, скумбрии, капусты, моркови, соли и части перца чёрного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном

масле с получением котлет. Заливают питьевой водой и выдерживают для набухания молотый шрот семян тыквы, его смешивают с оставшейся частью репчатого лука, томатной пастой, питьевой водой, сахаром, оставшейся частью перца чёрного горького, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом. Затем варят и добавляют уксусную кислоту с получением соуса, фасуют котлеты и соус в тару, герметизируют и стерилизуют. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



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: **2012154373/13, 17.12.2012**

(24) Effective date for property rights:
17.12.2012

Priority:

(22) Date of filing: **17.12.2012**

(45) Date of publication: **10.04.2014** Bull. № 10

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv. 247,
Kvasenkovu O.I.**

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),
Petrov Andrej Nikolaevich (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) **METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "FISH-AND-VEGETABLE CUTLETS IN TOMATO SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages recipe components preparation, bulb onions cutting, sauteing in vegetable oil and milling, fresh white cabbages shredding and mincing, raw and fried mackerel and carrots mincing, mixing part of bulb onions, mackerel, cabbages, carrots, salt and part of black hot pepper to produce mince, the mince moulding, mealing in wheat flour and frying in vegetable oil to produce cutlets. Ground pumpkin seeds extraction cake is poured with drinking water and

maintained for swelling; one mixes the extraction cake with the remaining bulb onions, tomato paste, drinking water, sugar, the remaining black hot pepper, allspice, cloves, coriander and laurel leaf. Then one cooks the mixture and adds acetic acid to produce a sauce, packs the cutlets and sauce into the container, seals and sterilises them.

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

RU 2 511 753 C1

RU 2 511 753 C1

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ производства консервов "Котлеты рыбоовощные в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке сырой и обжаренной скумбрии и моркови, смешивание части репчатого лука, скумбрии, капусты, моркови, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого лука, томатной пасты, питьевой воды, сахара, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971, с.394-492).

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 "Котлеты рыбоовощные в томатном соусе", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку, пассерование в растительном масле и измельчение репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке сырой и обжаренной скумбрии и моркови, смешивание части репчатого лука, скумбрии, капусты, моркови, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого лука, томатной пасты, питьевой воды, сахара, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	скумбрия	1000
	растительное масло	68,6
	свежая белокочанная капуста	142,9
35	морковь	71,4-73,3
	репчатый лук	62,9-63,7
	пшеничная мука	28,5
	шрот семян тыквы	13,7
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	77,7
40	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
	сахар	28,6
	соль	171
	перец черный горький	0,51
	перец душистый	0,17
45	гвоздика	0,11
	кориандр	0,11
	лавровый лист	0,03
	вода	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный репчатый лук нарезают, пассеруют в растительном масле и измельчают на волчке или протирочной машине.

5 Подготовленную сырую и обжаренную в растительном масле скумбрию, 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.

10 Подготовленную морковь измельчают на волчке.

Приблизительно 55% рецептурного количества репчатого лука, скумбрию, капусту и морковь смешивают в рецептурном соотношении 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
15 с получением котлет.

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
20 для набухания, а затем в рецептурном соотношении смешивают с оставшейся частью репчатого лука, томатной пастой, питьевой водой, сахаром и молотыми оставшейся частью перца черного горького, перцем душистым, гвоздикой, кориандром и лавровым листом. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 15,5% и добавляют уксусную кислоту с получением соуса.

25 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
30 кислоты соответственно по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное
35 изменение по срокам хранения сырья.

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

Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №5, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу,
40 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.

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

45

Формула изобретения

Способ производства консервов "Котлеты рыбоовощные в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, пассирование в

растительном масле и измельчение репчатого лука, шинковку и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, измельчение на волчке сырой и обжаренной скумбрии и моркови, смешивание части репчатого лука, скумбрии, капусты, моркови, соли и части перца черного горького с получением фарша, его формование, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле с получением котлет, смешивание оставшейся части репчатого лука, томатной пасты, питьевой воды, сахара, оставшейся части перца черного горького, перца душистого, гвоздики, кориандра и лаврового листа, варку и добавление уксусной кислоты с получением соуса, фасовку котлет и соуса, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в соус дополнительно вводят молотый шрот семян тыквы, который перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	скумбрия	1000
	растительное масло	68,6
15	свежая белокочанная капуста	142,9
	морковь	71,4-73,3
	репчатый лук	62,9-63,7
	пшеничная мука	28,5
	шрот семян тыквы	13,7
20	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	77,7
	уксусная кислота, в пересчете на 80%-ную концентрацию	4,3
25	сахар	28,6
	соль	17,1
	перец черный горький	0,51
	перец душистый	0,17
	гвоздика	0,11
	кориандр	0,11
30	лавровый лист	0,03
	вода	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45