



(51) МПК

A23L 1/212 (2006.01)**A23L 1/333** (2006.01)**A23L 3/00** (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(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: **2007129175/13, 31.07.2007**(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
31.07.2007(45) Опубликовано: **10.02.2009 Бюл. № 4**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий народов России. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.46. RU 2301593 C1, 27.06.2007. RU 2278567 C2, 27.06.2006. SU 280223 A1, 01.01.1970. RU 2004130054 A1, 27.03.2006.

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 "САЛАТ ОВОЩНОЙ С КАЛЬМАРАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к производству закусочных консервов. Способ предусматривает следующее. Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают. Подготовленные картофель и овощной перец нарезают и бланшируют. Бланшируют и нарезают подготовленную морковь. Подготовленный зеленый лук нарезают и подвергают замораживанию, желательно

быстро. Нарезают подготовленное мясо кальмаров и соленые огурцы. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Смешивают перечисленные компоненты без доступа кислорода с поваренной солью и лактатом кальция. Смешивают сметану и майонез. Полученные смеси фасуют, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта. Изобретение позволяет повысить усвояемость кулинарного блюда.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 345 564** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/333 (2006.01)

A23L 3/00 (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: **2007129175/13, 31.07.2007**

(24) Effective date for property rights: **31.07.2007**

(45) Date of publication: **10.02.2009 Bull. 4**

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 MANUFACTURING OF CANNED "VEGETABLE SALAD WITH SQUIDS"**

(57) Abstract:

FIELD: food production process.

SUBSTANCE: chicken eggs are boiled, shelled and cut. Pre-processed potatoes and paprika are cut and blanched. Pre-processed carrots are blanched and cut. Pre-processed green onions are cut and frozen, preferably quick-frozen. Pre-processed meat of squids and pickles are cut. Pre-

processed fresh green peas are frozen, preferably slow-frozen. The listed components are mixed without oxygen access with salt and calcium lactate. Sour cream and mayonnaise are mixed. The obtained mixtures are packed, sealed and sterilised to obtain the desired product.

EFFECT: improved digestibility of the dish.

RU 2 3 4 5 5 6 4 C 1

RU 2 3 4 5 5 6 4 C 1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Салат овощной с кальмарами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, варку и резку мяса кальмаров, картофеля и моркови, резку соленых огурцов и

5 овощного перца, шинковку зеленого лука, смешивание картофеля, моркови, соленых огурцов, овощного перца, зеленого лука, консервированного зеленого горошка и мяса кальмаров, заправку смесью сметаны и майонеза и украшение куриными яйцами с получением готового блюда (Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий народов России - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.46).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Салат овощной с кальмарами" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и

15 резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и овощного перца, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зеленого лука, резку мяса кальмаров и соленых огурцов, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью и лактатом кальция, смешивание сметаны и майонеза в соотношении по массе 2:3, фасовку полученных смесей при

20 следующем расходе компонентов, мас.ч.:

кальмары	440
куриные яйца	73,33
картофель	256-270
морковь	78-80
25 соленые огурцы	181,67
зеленый лук	73,33
овощной перец	42,17
зеленый горошек	94,47
поваренная соль	10
лактат кальция	0,3
30 смесь сметаны и майонеза до выхода целевого продукта	1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные куриные яйца варят, очищают и нарезают. Подготовленные картофель и

35 овощной перец нарезают и бланшируют. Подготовленную морковь бланшируют и нарезают. Подготовленный зеленый лук нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому. Подготовленные мясо кальмаров и соленые огурцы нарезают. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной

40 солью и лактатом кальция.

Сметану и майонез смешивают в соотношении по массе 2:3.

Полученные смеси фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме сметаны и майонеза, приведен с учетом норм отходов

45 и потерь каждого вида сырья. 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 сходны с кулинарным блюдом по наиболее близкому аналогу, а

50 по показателям безопасности соответствуют СанПиН 2.3.2.1078-01. Гарантийный срок хранения консервов, определенный по стандартной методике, составил 6 месяцев.

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 11,3·10⁴ и для контрольного продукта 8,5·10⁴ соответственно.

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

Формула изобретения

10 Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и бланширование картофеля и овощного перца, бланширование и резку моркови, резку и замораживание зеленого лука, резку мяса кальмаров и соленых огурцов, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью и
 15 лактатом кальция, смешивание сметаны и майонеза в соотношении по массе 2:3, фасовку полученных смесей, герметизацию и стерилизацию при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	кальмары	440
	куриные яйца	73,33
	картофель	256-270
20	морковь	78-80
	соленые огурцы	181,67
	зеленый лук	73,33
	овощной перец	42,17
	зеленый горошек	94,47
	поваренная соль	10
25	лактат кальция	0,3
	смесь сметаны и майонеза	до выхода
		целевого продукта 1000

30

35

40

45

50