



**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: **2011125150/10, 17.06.2011**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
17.06.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **17.06.2011**

(45) Опубликовано: **10.08.2012** Бюл. № 22

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2367300 C1, 20.09.2009. RU 2367298 C1, 20.09.2009. RU 2371049 C1, 27.10.2009.**

Адрес для переписки:

**368300, Республика Дагестан, г. Каспийск,
ул. Ленина, 24, кв.137, М.Э. Ахмедову**

(72) Автор(ы):

**Ахмедов Магомед Эминович (RU),
Демирова Амият Фейзудиновна (RU),
Рахманова Мафият Магомедовна (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

Ахмедов Магомед Эминович (RU)

(54) СПОСОБ СТЕРИЛИЗАЦИИ КОМПОТА ИЗ ВИНОГРАДА

(57) Реферат:

Изобретение включает четырехступенчатый нагрев компота из винограда в воде температурой 55, 70, 85 и 100°C соответственно 8, 8, 8 и 20 мин с последующим четырехступенчатым охлаждением в течение 8,

8, 8 и 8 мин, при этом нагрев и охлаждение при температурах воды 55, 70, и 85°C осуществляются в одних и тех же ваннах. Изобретение обеспечивает сокращение продолжительности процесса и повышение качества готовой продукции. 1 пр.

RU 2 4 5 7 7 3 6 C 1

RU 2 4 5 7 7 3 6 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(12) ABSTRACT OF INVENTION

According to Art. 1366, par. 1 of the Part IY 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: **2011125150/10, 17.06.2011**

(24) Effective date for property rights:
17.06.2011

Priority:

(22) Date of filing: **17.06.2011**

(45) Date of publication: **10.08.2012 Bull. 22**

Mail address:

**368300, Respublika Dagestan, g. Kaspijsk, ul.
Lenina, 24, kv.137, M.Eh. Akhmedovu**

(72) Inventor(s):

**Akhmedov Magomed Ehminovich (RU),
Demirova Amijat Fejzudinovna (RU),
Rakhmanova Mafijat Magomedovna (RU)**

(73) Proprietor(s):

Akhmedov Magomed Ehminovich (RU)

(54) GRAPES COMPOTE STERILISATION METHOD

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method involves four-stage heating of grape compote in 55, 70, 85 and 100°C water for 8, 8, 8 and 20 minutes respectively with subsequent four-stage cooling during 8, 8, 8 and 8

minutes; heating and cooling are performed at a water temperature equal to 55, 70, and 85°C in the same baths.

EFFECT: invention ensures the process duration reduction and the end product quality enhancement.

1 ex

RU 2 4 5 7 7 3 6 C 1

RU 2 4 5 7 7 3 6 C 1

Изобретение относится к консервной промышленности и может быть использовано при стерилизации компота из винограда в банках СКО 1-82-3000.

Источники, по которым был проведен поиск по данному способу, показали, что прототипом предлагаемого способа является способ стерилизации компота из винограда [1], согласно которому банки после закатки устанавливаются в специальный носитель, обеспечивающий механическую герметичность банок, и подвергаются предварительному подогреву в ванне с водой температурой, равной 55°C, в течение 5 мин, с последующим переносом в ванны с водой температурой 70°C на 5 мин, 85°C на 10 мин и 100°C на 40 мин с последующим охлаждением в потоке атмосферного воздуха при ее скорости 7÷8 м/с в течение 30 мин, и в процессе тепловой обработки банки вращаются с доньшка на крышку с частотой 0,33 с⁻¹.

Недостатками этого способа являются:

- большая продолжительность процесса;
- большой расход тепловой энергии и воды.

Целью предлагаемого способа является экономия тепловой энергии, воды, сокращение продолжительности процесса и тем самым повышение качества готового продукта.

Поставленная цель достигается за счет того, что банки после закатки устанавливаются в специальный носитель, обеспечивающий механическую герметичность банок, и подвергаются предварительному подогреву в первой ванне с водой температурой, равной 55°C, в течение 8 мин с последующим переносом во вторую, третью и четвертую ванны с водой температурой соответственно 70°C на 8 мин, 85°C на 8 мин и 100°C на 20 мин с последующим охлаждением в третьей, второй и первой ваннах с водой температурами 85, 70, 55°C в течение соответственно 8, 8 и 8 мин и продолжением охлаждения в пятой ванне при температуре воды 40°C в течение 8 мин.

Пример осуществления способа.

Банки с компотом после герметизации устанавливают в носитель, обеспечивающий механическую герметичность (предотвращение срыва крышек в процессе тепловой обработки) и помещают в ванну с горячей водой температурой 55°C на 8 мин. После истечения 8 мин носитель с банками переносится в ванну с водой температурой 70°C на 8 мин, далее в ванну с водой температурой 85°C на 8 мин с последующим переносом в ванну с водой температурой 100°C на 20 мин. По истечении этого времени банки охлаждаются в тех же ваннах: в третьей при температуре воды 85°C в течение 8 мин, во второй ванне при температуре воды 70°C в течение 8 мин и в первой ванне в течение 8 мин при температуре воды 55°C, с дальнейшим продолжением охлаждения в пятой ванне при температуре воды 40°C в течение 8 мин.

Использование ступенчатого охлаждения компота в тех же ваннах, где осуществляется и нагрев, обеспечивает существенную экономию тепловой энергии и воды, так как при таком исполнении тепловой обработки для нагрева консервов в первой, второй и третьих ваннах используется тепло, отдаваемое охлаждаемыми в этих же ваннах банками, уже прошедшими тепловую обработку.

Существенными отличительными признаками предлагаемого способа являются: четырехступенчатый нагрев компота в воде температурами 55, 70, 85 и 100°C соответственно 8, 8, 8 и 20 мин с последующим четырехступенчатым охлаждением в течение 8, 8, 8 и 8 мин и при этом процессы нагрева и охлаждения банок, кроме последних этапов нагрева и охлаждения, осуществляются в одних и тех же ваннах.

Общая продолжительность процесса стерилизации по предлагаемому способу

составляет 76 мин, что на 14 мин меньше по сравнению с прототипом.

Данный режим обеспечивает существенную экономию тепловой энергии, воды, сокращение продолжительности процесса и тем самым повышение качества готовой продукции.

5

Литература

1. Способ стерилизации компота из винограда. Патент РФ №2371049. / Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э., Бюл. 30 от 27.10.2009 г.

10

Формула изобретения

Способ стерилизации компота из винограда, характеризующийся тем, что после закатки банки устанавливают в носитель, обеспечивающий механическую герметичность банок, и подвергают ступенчатому нагреву в ваннах с водой температурами 55, 70, 85 и 100°C, в течение соответственно 8, 8, 8 и 20 мин с последующим охлаждением в тех же ваннах с водой температурами 85, 70 и 55°C в течение 8, 8 и 8 мин и продолжением охлаждения в другой ванне при температуре воды 40°C в течение 8 мин.

15

20

25

30

35

40

45

50