



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: **2007129185/13, 31.07.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
31.07.2007

(45) Опубликовано: **27.01.2009 Бюл. № 3**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий народов России - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.40. RU 2301557 C1, 20.06.2007. RU 2300954 C1, 20.06.2007. RU 2300953 C1, 20.06.2007. RU 2302798 C1, 20.07.2007.

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 ГРИБАМИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии получения закусочных консервов. Способ предусматривает следующее. Подготавливают рецептурные компоненты по традиционной технологии. Подготовленные картофель, корень сельдерея, яблоки и белые грибы нарезают и бланшируют. Нарезают и бланшируют подготовленную морковь. Нарезают подготовленные вареную колбасу и

соленые огурцы. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Смешивают перечисленные компоненты без доступа кислорода с поваренной солью и аскорбатом кальция. Полученную смесь и майонез 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⁾ **2 344 629** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/212 (2006.01)

A23L 3/00 (2006.01)

(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: **2007129185/13, 31.07.2007**

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

(45) Date of publication: **27.01.2009 Bull. 3**

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 OF MANUFACTURING CANNED FOOD "VEGETABLE SALAD WITH MUSHROOMS"**

(57) Abstract:

FIELD: food production technology.

SUBSTANCE: recipe components are prepared according to traditional technology. Prepared potatoes, celery root, apples and white mushrooms are cut and blanched. Prepared carrot is cut and blanched. Prepared cooked sausage and pickled cucumbers are cut and blanched. Prepared green

peas are frozen, better slow freezing. Mixing the above-mentioned ingredients with culinary salt and calcium ascorbate under oxygen-insulated conditions, The obtained mix and mayonnaise is packed, hermetically sealed and sterilised producing the desired product.

EFFECT: increase of culinary dish assimilability.

R U 2 3 4 4 6 2 9 C 1

R U 2 3 4 4 6 2 9 C 1

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Салат овощной с грибами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку и резку картофеля и моркови, варку и измельчение белых грибов, резку соленых огурцов, корня сельдерея, яблок и вареной колбасы и смешивание перечисленных компонентов с консервированным зеленым горошком, майонезом и поваренной солью с получением готового блюда (Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий народов России. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.40).

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 грибами" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, корня сельдерея, яблок и белых грибов, бланширование и резку моркови, резку вареной колбасы и соленых огурцов, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью и аскорбатом кальция, фасовку полученной смеси и майонеза при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

вареная колбаса	155
картофель	320-337,5
морковь	117-120
соленые огурцы	109
корень сельдерея	93,38-94,88
яблоки	92
белые грибы	100
зеленый горошек	81,75
поваренная соль	9
аскорбат кальция	0,47
майонез	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленные картофель, корень сельдерея, яблоки и белые грибы нарезают и бланшируют. Подготовленную морковь бланшируют и нарезают. Подготовленные вареную колбасу и соленые огурцы нарезают. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желателно медленному. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с поваренной солью и аскорбатом кальция. Полученную смесь и майонез фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме майонеза, приведен с учетом норм отходов 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 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 10,8·10⁴ и для контрольного продукта 7,8·10⁴ соответственно.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новые консервы, обладающие

повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Формула изобретения

5 Способ производства консервированного салата, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и бланширование картофеля, корня сельдерея, яблок и белых грибов, бланширование и резку моркови, резку вареной колбасы и соленых огурцов, замораживание свежего зерна зеленого горошка, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с поваренной солью и аскорбатом кальция, фасовку полученной смеси и майонеза, герметизацию и стерилизацию при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

10	вареная колбаса	155
	картофель	320-337,5
	морковь	117-120
	соленые огурцы	109
	корень сельдерея	93,38-94,88
15	яблоки	92
	белые грибы	100
	зеленый горошек	81,75
	поваренная соль	9
	аскорбат кальция	0,47
20	майонез	до выхода целевого продукта 1000

25

30

35

40

45

50