



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.

(52) СПК

A23L 3/02 (2018.01); A23L 2/42 (2018.01)

(21)(22) Заявка: 2017107367, 06.03.2017

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
06.03.2017

Дата регистрации:  
04.04.2018

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 06.03.2017

(45) Опубликовано: 04.04.2018 Бюл. № 10

Адрес для переписки:  
368300, Рес. Дагестан, г. Каспийск, ул. Ленина,  
24, кв. 137, Ахмедов Магомед Эминович

(72) Автор(ы):

Ахмедов Магомед Эминович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Ахмедов Магомед Эминович (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2517904 C2, 10.06.2014. SU 1001914 A1, 07.03.1983. SU 1777777 A1, 30.11.1992. BY 14374 C1, 30.06.2011.

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОМПОТА ИЗ ЧЕРЕШНИ

(57) Реферат:

Способ производства компота из черешни заключается в том, что после расфасовки банки закатывают самоэкспастируемыми крышками и подвергают тепловой обработке ступенчатым нагревом в горячей воде температурой 65°C в течение 5 мин с последующим переносом в ванны с водой температурой 85°C на 10 мин и с раствором хлористого кальция с температурой 110°C на 18 мин. Далее осуществляют ступенчатое

охлаждение в воде температурой 85°C в течение 6 мин, затем в ваннах с температурой воды 60°C в течение 6 мин и 35°C в течение 10 мин. Изобретение позволяет осуществить стерилизацию консервов в аппаратах открытого типа без использования специальных носителей, обеспечивающих механическую герметичность банок в процессе тепловой обработки.



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.*

(52) CPC  
A23L 3/02 (2018.01); A23L 2/42 (2018.01)

(21)(22) Application: 2017107367, 06.03.2017

(24) Effective date for property rights:  
06.03.2017

Registration date:  
04.04.2018

Priority:  
(22) Date of filing: 06.03.2017

(45) Date of publication: 04.04.2018 Bull. № 10

Mail address:  
368300, Res. Dagestan, g. Kaspijsk, ul. Lenina, 24,  
kv. 137, Akhmedov Magomed Eminovich

(72) Inventor(s):  
Akhmedov Magomed Eminovich (RU)

(73) Proprietor(s):  
Akhmedov Magomed Eminovich (RU)

(54) **METHOD OF PRODUCING CHERRY COMPOTE**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method of producing cherry compote is after the packaging cans are rolled up with self-extinguishing lids and treated with heat by stepwise heating in hot water at a temperature of 65 °C for 5 minutes, followed by transfer to a bath with water at 85 °C for 10 minutes and with a solution of calcium chloride with a temperature of 110 °C for 18 minutes.

Next, stepwise cooling in water at 85 °C for 6 minutes, then in baths with a water temperature of 60 °C for 6 min and 35 °C for 10 min.

EFFECT: invention makes it possible to sterilize canned food in open-type apparatus without the use of special carriers to ensure mechanical tightness of the cans during heat treatment.

1 cl

Изобретение относится к консервной промышленности и можно использовать при производстве компота из черешни в банках 1-82-1000.

Источники, по которым был проведен поиск по данному способу, показали, что прототипом предлагаемого способа является способ стерилизации консервов «Компот из черешни» в автоклаве [1] по режиму

$$\frac{25 - (30 - 35) - 25}{100^{\circ}\text{C}} \cdot 118 \text{кПа}$$

где 25 - продолжительность периода нагрева воды до 100°C, мин;

(30-35) - продолжительность периода собственной стерилизации при 100°C, мин;

25 - продолжительность периода охлаждения, мин;

100°C - температура стерилизации, °C;

118 - противодействие в автоклаве, кПа.

Основными недостатками этого способа являются:

- большая продолжительность процесса тепловой обработки продукта;

- неравномерность тепловой обработки продукта в банках;

- относительно большой расход тепловой энергии и воды,

- сложность технического осуществления, которая требует создание в аппарате противодействия, предотвращающего срыв крышек с банок в процессе тепловой обработки.

Технический результат предлагаемого способа направлен на создание способа производства компотов, обеспечивающего сокращение продолжительности процесса; обеспечение возможности тепловой стерилизации консервов в аппаратах открытого типа без создания противодействия, более полное сохранение биологически активных компонентов, содержащихся в исходном сырье, а также экономию тепловой энергии.

Указанный технический результат достигается за счет того, что банки с продуктом закатывают самоэкстастируемыми крышками [2], далее банки подвергаются предварительному нагреву в воде температурой равной 65°C в течение 5 мин с последующим переносом в ванны с водой температурой 85°C на 10 мин и с раствором хлористого кальция с температурой 110°C на 18 мин с дальнейшим охлаждением в воде температурой 85°C в течение 6 мин, далее в ваннах с температурой воды 60°C в течение 6 мин и 35°C в течение 10 мин.

Пример осуществления способа.

Банки с продуктом закатывают самоэкстастируемыми крышками, помещают в аппарат для стерилизации, где подвергаются подогреву в воде температурой равной 65°C в течение 5 мин с последующим переносом в ванны с водой температурой 85°C на 10 мин и с раствором хлористого кальция с температурой 110°C на 18 мин с дальнейшим охлаждением в воде температурой 85°C в течение 6 мин, далее в ваннах с температурой воды 60°C в течение 6 мин и 35°C в течение 10 мин.

Использование самоэкстастируемых крышек обеспечивает удаление воздуха из банок в процессе их нагрева, что обеспечивает возможность проведения процесса стерилизации без создания противодействия в аппарате и не требует использования специальных носителей, обеспечивающих механическую герметичность банок, а удаление воздуха из банок способствует более полному сохранению биологически активных веществ, содержащихся в продукте, т.к. отсутствие воздуха в банках существенно снижает их разложение за счет прекращения окислительных реакций.

Существенными отличительными признаками предлагаемого способа являются: банки герметизируются самоэкстастируемыми крышками и тепловая обработка осуществляется ступенчатым нагревом водой и раствором хлористого кальция

различной температуры и без создания противодействия в аппарате.

Данный режим обеспечивает экономию электроэнергии из-за ненужности создания противодействия в аппарате, не требуется сложного технологического оборудования для осуществления тепловой стерилизации консервов, экономию тепловой энергии и повышение качества готовой продукции за счет сокращения продолжительности тепловой обработки.

Литература

1. Сборник технологических инструкций по производству консервов, т.2, М.: Пищевая промышленность. 1977.

2. Флауменбаум Б.Л., Ибрагимова Л.Р., Блох Г.А. Самоэксастируемая стеклянная тара с укупоркой типа 1 «дышащими» крышками. - Консервная и овощесушильная промышленность, 1983, №1, с. 29-32.

#### (57) Формула изобретения

Способ производства компота из черешни, характеризующийся тем, что после расфасовки банки закатывают самоэксастируемыми крышками и подвергаются стерилизации ступенчатым нагревом в горячей воде температурой 65°C в течение 5 мин с последующим переносом в ванны с водой температурой 85°C на 10 мин и с раствором хлористого кальция с температурой 110°C на 18 мин с дальнейшим охлаждением в воде температурой 85°C в течение 6 мин, далее в ваннах с температурой воды 60°C в течение 6 мин и 35°C в течение 10 мин.