

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(19) RU⁽¹¹⁾

(51) МПК

A23L1/39 (2006.01)

A23L3/00 (2006.01)

2301594⁽¹³⁾ C1

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

Статус: по данным на 17.02.2016 - действует
Пошлина: не взимаются - статья 1366 ГК РФ

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-1 патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установившейся практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.

(21), (22) Заявка: **2006102315/13, 27.01.2006**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.01.2006

(45) Опубликовано: **27.06.2007**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Burda. Вкусно, просто, аппетитно. - М.: Внешсигма, 1994, с.74. RU 2219804 С1, 27.12.2003. SU 1784173 А1, 30.12.1992. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. - М.: АГРОПРОМИЗДАТ, 1992, с.84-85, 144-145. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -**

Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247, О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):
**Квасенков Олег
Иванович (RU)**

(73) Патентообладатель(и):
**Квасенков Олег
Иванович (RU)**

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "КИТАЙСКИЙ КУРИНЫЙ СУП"

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ предусматривает получение консервов путем резки и пассерования в растительном масле моркови, репчатого лука и лука-порея, бланширования и резки белых грибов, шинковки и замораживания свежей белокачанной капусты. Затем режут куриное филе, протирают чеснок. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с вермишелью, соевым соусом, сахаром, поваренной солью и перцем черным горьким. Полученную смесь и костный бульон фасуют, герметизируют и стерилизуют. Изобретение позволяет получить консервы повышенной усвояемости.

(56) (продолжение):

CLASS="b560m"М.: Экономика, 1968, приложения «Расчеты расхода сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804. Сборник технологических инструкций по производству консервов, т.1, консервы овощные. - М.: 1990, с.260, 261, 266-267.

Изобретение относится к технологии производства консервированных концентратов первых обеденных блюд,

Известен способ получения кулинарного блюда "Китайский куриный суп", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, посыпание поваренной солью и перцем и резку куриного филе, резку моркови, репчатого лука и лука-порея, рубку чеснока,

шинковку свежей белокочанной капусты, замачивание спагетти и черных китайских грибов в теплой воде в течение 10 минут, разогревание растительного масла, добавление к нему моркови, репчатого лука, лука-порей, чеснока и капусты, тушение в течение 2 минут, добавление куриного бульона и куриного филе, варку в течение 15 минут на умеренном огне, добавление спагетти и грибов, варку в течение 5 минут и добавление соевого соуса, сахара, поваренной соли и перца с получением готового блюда (Burda. Вкусно, просто, аппетитно - М: Внешсигма, 1994, с.74).

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

Этот результат достигается тем, что способ получения консервов "Китайский куриный суп" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле моркови, репчатого лука и лука-порей, бланширование и резку белых грибов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку куриного филе, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с вермишелью, соевым соусом, сахаром, поваренной солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и костного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

куриное филе	300
растительное масло	25
капуста	61,25
морковь	70,2-72
репчатый лук	93,6-94,8
лук-порей	62-62,45
чеснок	2,54
белые грибы	56
вермишель	50
соевый соус	15
сахар	2,5
соль	18
перец черный горький	0,6
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленные морковь, репчатый лук и лук-порей нарезают и пассеруют в растительном масле. Подготовленные белые грибы бланшируют и нарезают. Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленное куриное филе нарезают. Подготовленный чеснок протирают. Далее перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с вермишелью, соевым соусом, сахаром, поваренной солью и перцем черным горьким. Полученную смесь и костный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме костного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Расход соли приведен на использование несоленого соевого соуса. При использовании соленого соевого соуса расход соли уменьшают на величину ее содержания в соусе. 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 соответствуют ГОСТ 18316.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем приготовления первого обеденного блюда из консервов при их разведении питьевой водой в соотношении 1:1 и культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena rugiformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта $6,7 \cdot 10^4$ и для контрольного продукта $5,5 \cdot 10^4$ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ получения консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле моркови, репчатого лука и лука-порей, бланширование и резку белых грибов, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку куриного филе, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с вермишелью, соевым соусом, сахаром, поваренной солью и перцем черным горьким, фасовку полученной смеси и костного бульона, герметизацию и стерилизацию при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

куриное филе	300
растительное масло	25
капуста	61,25
морковь	70,2-72
репчатый лук	93,6-94,8
лук-порей	62-62,45
чеснок	2,54
белые грибы	56
вермишель	50
соевый соус	15
сахар	2,5
соль	18
перец черный горький	0,6
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000