

(19)



**Евразийское  
патентное  
ведомство**

(21) **202092063** (13) **A1**

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ**

**(43)** Дата публикации заявки  
**2020.11.03**

**(22)** Дата подачи заявки  
**2019.07.24**

**(51)** Int. Cl. *A23L 5/10* (2016.01)  
*A23L 13/50* (2016.01)  
*A23L 13/60* (2016.01)  
*A23L 19/00* (2016.01)  
*A23B 4/06* (2006.01)  
*A23P 20/10* (2016.01)  
*A23P 20/20* (2016.01)  
*A23P 30/25* (2016.01)

---

**(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ГОТОВЫХ ВТОРЫХ БЛЮД, ЗАМОРОЖЕННЫХ С ПОКРЫТИЕМ**

---

**(31)** 2018128412

**(32)** 2018.08.03

**(33)** RU

**(86)** PCT/RU2019/000520

**(87)** WO 2020/027698 2020.02.06

**(71)** Заявитель:

**ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ  
ОБЩЕСТВО "МЯСНАЯ  
ГАЛЕРЕЯ" (RU)**

**(72)** Изобретатель:

**Булдакова Мария Ильинична,  
Захарова Лариса Ивановна (RU)**

**(74)** Представитель:

**Зуйков С.А. (RU)**

---

**(57)** Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству готовых вторых блюд, замороженных с покрытием. Настоящее изобретение описывает способ производства готовых вторых блюд, замороженных с покрытием, включающий следующие этапы: а) приготовления начинки, состоящей из мясного, и/или куриного, и/или овощного фарша, и/или соуса; б) приготовления оболочки, состоящей из мясного, и/или куриного, и/или овощного фарша; в) формирования изделия из оболочки и начинки шарообразной формы коэкструзионным методом; г) нанесения на изделие из оболочки и начинки шарообразной формы равномерного покрытия путем последовательного нанесения слоев льезона, панировки, темпуры; д) обжаривания во фритюре при температуре 150-200°C в течение 2-4 мин до готовности; е) замораживания в скороморозильном тоннеле при температуре (-30)-(-25)°C в течение 30-60 мин; и г) упаковывания продукта в тару. Технические результаты, достигаемые при реализации заявляемого изобретения: создание оптимального технологического процесса с возможностью расширения ассортимента выпускаемой продукции; улучшение органолептических свойств продукта, повышение качества, биологической ценности и сочности продукта; за счет равномерности нанесения и определенной последовательности слоев покрытия исключение его крошения и растрескивания делает готовый продукт доступным для питания детей возрастом от одного года, ввиду исключения возможности поперхнуться крошками от панировки.

---

**A1**

**202092063**

**202092063**

**A1**