



**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: **2012115266/13, 18.04.2012**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
18.04.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **18.04.2012**

(45) Опубликовано: **20.07.2013** Бюл. № 20

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2347405 C1, 27.02.2009. RU 2347432 C1, 27.02.2009. Высокобелковая подсолнечная мука. ООО «Интер-масло», 2009 [Найдено 25.01.2012] найдено в Интернет: <<http://interoil.22.ru/production/floor>>.**

Адрес для переписки:

**115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55,
кв.247, О.И. Квасенкову**

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "СИЧЕНИКИ РЫБНЫЕ УКРАИНСКИЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, бланширование и протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке обесшкуреного филе морского окуня и шпика, их смешивание с другой частью куриных яиц и другой частью соли с получением котлетной массы,

формование в нее фарша, смачивание в льезоне, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривание в топленом масле с получением сичеников, резку и бланширование картофеля и репы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, заливку питьевой водой и выдержку для набухания подсолнечной муки и смешивание картофеля, репы, зеленого горошка и подсолнечной муки с молоком, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку сичеников и гарнира, герметизацию и стерилизацию. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



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.

(21)(22) Application: **2012115266/13, 18.04.2012**(24) Effective date for property rights:
18.04.2012

Priority:

(22) Date of filing: **18.04.2012**(45) Date of publication: **20.07.2013 Bull. 20**

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv.247,
O.I. Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVED PRODUCT "SICHENIK FISH CUTLETS UKRAINIAN-STYLE"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method envisages preparation of recipe components, cooking, shelling and cutting part of chicken eggs, bulb onions cutting and sauteing in melted butter, garlic blanching and straining; the listed components mixing with part of wheat crumbs, part of salt and black hot pepper to produce mince, skin-off rockfish fillet and speck mincing, mixing with the remaining chicken eggs and salt to produce a cutlet mass, mince moulding into the mass, the cutlets steeping in

liaison, mealing in the remaining wheat crumbs and frying in melted butter to produce sichenik cutlets, potatoes and turnips cutting and blanching, fresh green peas freezing, sunflower flour pouring with drinking water and maintenance for swelling, potatoes, turnips, green peas and sunflower flour mixing with milk, sugar and the remaining salt to produce garnish, the sichenik cutlets and garnish packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: method allows to reduce the manufactured target product adhesion to container walls.

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервированного продукта "Сиченики рыбные украинские", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, бланширование и протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке обесшкуренного филе морского окуня и шпика, их смешивание с другой частью куриных яиц и другой частью соли с получением котлетной массы, формование в нее фарша, смачивание в льезоне, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривание в топленом масле с получением сичеников, резку и бланширование картофеля и репы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки и смешивание картофеля, репы, зеленого горошка и пшеничной муки с молоком, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку сичеников и гарнира, герметизацию и стерилизацию (RU 2347405 C1, 2009).

Недостатком этого способа является высокая адгезия к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервированного продукта "Сиченики рыбные украинские", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, бланширование и протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке обесшкуренного филе морского окуня и шпика, их смешивание с другой частью куриных яиц и другой частью соли с получением котлетной массы, формование в нее фарша, смачивание в льезоне, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривание в топленом масле с получением сичеников, резку и бланширование картофеля и репы, замораживание свежего зерна зеленого горошка и смешивание картофеля, репы и зеленого горошка с мукой, молоком, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку сичеников и гарнира, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	обесшкуренное филе морского окуня	207,6
	куриные яйца	137
	шпик	75,5
	топленое масло	29,7
45	репчатый лук	61,8-62,6
	чеснок	4,8-5,1
	картофель	236,4-249,4
	репа	197,4
	зеленый горошек	205,7
50	пшеничные сухари	75,5
	подсолнечная мука	16,6
	молоко	40
	сахар	0,5
	соль	12

Способ реализуется следующим образом.

- 5 Рецепттурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.
Приблизительно 15% рецепттурного количества подготовленных куриных яиц варят, очищают и нарезают.
Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом масле.
10 Подготовленный чеснок бланшируют и протирают.
Перечисленные компоненты в рецепттурном соотношении смешивают с приблизительно 10% рецепттурного количества пшеничных сухарей, приблизительно 50% рецепттурного количества соли и молотым перцем черным горьким с получением фарша.
15 Подготовленные обесшкуренное филе морского окуня и шпик измельчают на волчке, а затем в рецепттурном соотношении смешивают с приблизительно 24% рецепттурного количества куриных яиц и приблизительно 24% рецепттурного количества соли с получением котлетной массы.
Оставшуюся часть куриных яиц перемешивают с получением льезона.
20 Фарш формируют в котлетную массу, смачивают в льезоне, панируют в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривают в топленом масле с получением сичеников.
Подготовленные картофель и репу нарезают и бланшируют.
Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.
25 Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.
Картофель, репу, зеленый горошек и подсолнечную муку в рецепттурном соотношении смешивают с молоком, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира.
30 Сиченики и гарнир расфасовывают в рецепттурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.
Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.
35 Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.
Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №8, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.
40 Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.
45

Формула изобретения

- 50 Способ производства консервированного продукта "Сиченики рыбные украинские", предусматривающий подготовку рецепттурных компонентов, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, бланширование и протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке обесшкуренного филе морского окуня и шпика, их

смешивание с другой частью куриных яиц и другой частью соли с получением котлетной массы, формование в нее фарша, смачивание в льезоне, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривание в топленом масле с получением сичеников, резку и бланширование картофеля и репы, замораживание свежего зерна
 5 зеленого горошка и смешивание картофеля, репы и зеленого горошка с мукой, молоком, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку сичеников и гарнира, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой
 10 водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	обесшкуренное филе морского окуня	207,6
	куриные яйца	137
15	шпик	75,5
	топленое масло	29,7
	репчатый лук	61,8-62,6
	чеснок	4,8-5,1
	картофель	236,4-249,4
20	репа	197,4
	зеленый горошек	205,7
	пшеничные сухари	75,5
	подсолнечная мука	16,6
	молоко	40
	сахар	0,5
25	соль	12
	перец черный горький	0,2
	вода	до выхода целевого продукта 1000

30

35

40

45

50