



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(21)(22) Заявка: 2015141429, 29.09.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
29.09.2015Дата регистрации:
16.03.2017

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 29.09.2015

(45) Опубликовано: 16.03.2017 Бюл. № 8

Адрес для переписки:
656038, Алтайский край, г. Барнаул, пр. Ленина,
46, АлтГТУ, ОИПС

(72) Автор(ы):

Вайганис Марина Александровна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Алтайский государственный
технический университет им. И.И.
Ползунова" (АлтГТУ) (RU)(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU2472344C2, 20.01.2013.
RU2212142C1, 20.09.2003. RU2550900C2,
20.05.2015.

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ПЕЛЬМЕНЕЙ, ОБОГАЩЕННЫХ РЫБНЫМ СЫРЬЕМ

(57) Формула изобретения

Способ производствапельменей, обогащенных рыбным сырьем, включающий замес теста с использованием муки пшеничной первого сорта, яйцепродуктов, соли поваренной пищевой и воды, подготовку животного сырья из говядины жилованной первого сорта и свинины жилованной полужирной путем ручной жиловки компонентов с удалением грубой соединительной и жировой тканей и измельчения на волчке с диаметром отверстий решетки 2-3 мм, подготовку растительного компонента из пшенной каши путем предварительного просеивания крупы пшено шлифованное на штампованном сите с продолговатыми отверстиями 1,2x20 мм и на сите с круглыми отверстиями диаметром 1,0 мм, последующего промывания и отваривания в котле с паровой рубашкой при температуре 120-130°C от 30 до 40 мин в слегка подсоленной воде, охлаждения до температуры 8-10°C и измельчения на волчке с диаметром отверстий решетки 2-3 мм, измельчение лука репчатого свежего на волчке с диаметром отверстий решетки 2-3 мм, приготовление фарша дляпельменей путем перемешивания животного сырья, растительного компонента, измельченного лука репчатого свежего, соли поваренной пищевой, специй и пряностей и воды, формованиепельменей, их замораживание, галтовку и расфасовку, отличающийся тем, что используют рыбу семейства тресковых, являющуюся рыбным сырьем, которую предварительно разделяют для получения филе, затем измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 2-3 мм, и полученную измельченную рыбу в качестве компонента животного сырья после названной подготовки добавляют в фарш, при этом измельченную рыбу, говядину жилованную первого сорта, свинину жилованную полужирную и пшенную кашу используют в соотношении по массе соответственно 1:(0,46-0,50):(0,50-0,53):(0,80-

RU 2 613 449 С1

RU 2 613 449 С1

0,86).

R U 2 6 1 3 4 4 9 C 1

R U 2 6 1 3 4 4 9 C 1