



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

**(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: **2006125837/13, 19.07.2006**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**19.07.2006**

(45) Опубликовано: **10.05.2008 Бюл. № 13**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Вурда. Вкусно, просто, аппетитно. - М.: Внешсигма, 1994, с.143. RU 2197872 C2, 10.02.2003. RU 2219804 C1, 27.12.2003. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, с 685-804. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. - М.: Агропромиздат, 1992, с.84, 85, 144, (см. прод.)**

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "КУСОЧКИ ЩУКИ В ЗЕЛЕНОМ СОУСЕ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов и может быть использовано в пищевой промышленности. Предложен способ получения консервов, предусматривающий резку и обжарку в топленом масле филе щуки, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, резку и замораживание зелени укропа, бланширование и протирку белых кореньев, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание

зелени укропа, белых кореньев, пшеничной муки, яичного порошка, сливок, сухого белого вина, лимонного сока, рыбного бульона, поваренной соли, белого перца, перца черного горького и лаврового листа с получением соуса, фасовку филе щуки, репчатого лука и соуса, герметизацию и стерилизацию. Консервированный продукт, полученный предложенным способом, отличается более высокой усвояемостью, чем аналогичное кулинарное блюдо.

(56) (продолжение):

**145. Сборник технологических инструкций по производству консервов, т.1. Консервы овощные. - М., 1990, с.260, 261, 266, 267.**

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 323 631** <sup>(13)</sup> **C1**

(51) Int. Cl.

**A23L 1/325** (2006.01)

**A23B 4/00** (2006.01)

(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: **2006125837/13, 19.07.2006**

(24) Effective date for property rights: **19.07.2006**

(45) Date of publication: **10.05.2008 Bull. 13**

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Gen. Belova, 55-247, O.I.  
Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(54) **PRODUCTION METHOD FOR TINNED FOOD "PIKE PIECES IN GREEN SAUCE"**

(57) Abstract:

FIELD: food production technology.

SUBSTANCE: invention is related to the technology for fish and vegetable tinned food production and may be used in food industry. The offered tinned food production method provides for cutting and frying pike fillet in melted butter, cutting and browning onions in melted butter, cutting and freezing dill leaves,

blanching and straining parsnip, browning wheat flour in melted butter, mixing dill leaves, parsnip, wheat flour, egg powder, cream, white dry wine, lemon juice, fish broth, salt, white pepper, hot black pepper and laurel to get a sauce, packing pike pieces, onions and sauce, pressurization and sterilization.

EFFECT: tinned food has enhanced digestibility.

RU 2 3 2 3 6 3 1 C 1

RU 2 3 2 3 6 3 1 C 1

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Кусочки щуки в зеленом соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку щуки, шинковку репчатого лука, рубку зелени укропа, укладку в смазанную сливочным маслом кастрюлю репчатого лука и щуки, добавление поваренной соли, белого вина и лимонного сока и тушение в течение 10 минут с получением основного компонента, смешивание рыбного бульона, питьевой воды, молока, порошкового концентрата светлого соуса, доведение до кипения, добавление ароматических приправ, белого перца, зелени укропа, сливок или сметаны и яичного желтка и взбивание с получением соуса и формирование готового блюда из основного компонента и соуса (Burda. Вкусно, просто, аппетитно - М.: Внешсигма, 1994, с.143).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Кусочки щуки в зеленом соусе" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и обжарку в топленом масле филе щуки, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, резку и замораживание зелени укропа, бланширование и протирку белых кореньев, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание зелени укропа, белых кореньев, пшеничной муки, яичного порошка, сливок, сухого белого вина, лимонного сока, рыбного бульона, поваренной соли, белого перца, перца черного горького и лаврового листа с получением соуса, фасовку филе щуки, репчатого лука и соуса при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	филе щуки	500
25	топленое масло	55
	репчатый лук	62,4-63,2
	зелень укропа	83,3
	белые коренья	6,23-6,33
	пшеничная мука	1,24
	яичный порошок	10
30	сливки	83,33
	сухое белое вино	83,33
	лимонный сок	26,67
	соль	12
	белый перец	0,3
	перец черный горький	0,2
35	лавровый лист	0,1
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленное филе щуки нарезают и обжаривают в топленом масле.

Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом масле.

Подготовленную зелень укропа нарезают и подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленные белые коренья бланшируют и протирают. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают с яичным порошком, сливками, сухим белым вином, лимонным соком, рыбным бульоном, поваренной солью, белым перцем, перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса.

Филе щуки, репчатый лук и соус фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме рыбного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. 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 12292-00.

5 Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см<sup>3</sup> продукта. Она составила для опытного продукта 2·10<sup>5</sup> и для контрольного продукта 1,7·10<sup>5</sup> соответственно.

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

#### Формула изобретения

15 Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и обжарку в топленом масле филе щуки, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, резку и замораживание зелени укропа, бланширование и протирку белых кореньев, пассерование в топленом масле пшеничной муки, смешивание зелени укропа, белых кореньев, пшеничной муки, яичного порошка, сливок, сухого белого вина, лимонного сока, рыбного бульона, поваренной соли, белого перца, перца черного горького и лаврового листа с получением соуса, фасовку филе щуки, репчатого лука и соуса при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	филе щуки	500
	топленое масло	55
	репчатый лук	62,4-63,2
	зелень укропа	83,3
25	белые коренья	6,23-6,33
	пшеничная мука	1,24
	яичный порошок	10
	сливки	83,33
	сухое белое вино	83,33
	лимонный сок	26,67
30	соль поваренная	12
	белый перец	0,3
	перец черный горький	0,2
	лавровый лист	0,1
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

35 герметизацию и стерилизацию.

40

45

50