



**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: **2007136680/13, 04.10.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
04.10.2007

(45) Опубликовано: **27.04.2009** Бюл. № 12

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2001, с.259-260. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение "расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий", с.685-804. RU 2219804 C1, 27.12.2003.**

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "СИЧЕНИКИ РЫБНЫЕ УКРАИНСКИЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов. Консервы готовят путем варки, очистки и резки части куриных яиц, резки и пассерования в топленом масле репчатого лука, бланширования и протирки чеснока и смешивания перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, измельчения на волчке обесшкуреного филе пикши и шпика и их смешивания с другой частью куриных яиц и поваренной солью с получением котлетной массы, ее разделки, формования в нее фарша, смачивания в

льезоне, панирования в оставшейся части пшеничных сухарей и обжарки в топленом масле с получением сичеников, резки и обжарки в топленом масле картофеля, замораживания свежего зерна зеленого горошка, пассерования в топленом масле пшеничной муки и смешивания без доступа кислорода картофеля, зеленого горошка, пшеничной муки, молока, сахара и поваренной соли с получением гарнира, фасовки сичеников, гарнира и топленого масла, герметизации и стерилизации. Новые консервы обладают повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

A23L 1/325 (2006.01)**A23L 3/00** (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: **2007136680/13, 04.10.2007**(24) Effective date for property rights:
04.10.2007(45) Date of publication: **27.04.2009 Bull. 12**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**(54) "SICHENIK FISH CUTLETS UKRAINIAN-STYLE" PRESERVE PREPARATION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food products.

SUBSTANCE: invention relates to technology of manufacturing fish-and-vegetable canned food. Proposed preserve preparation process is as follows: part of the chicken eggs formulated are boiled, peeled and chopped, onions are cut and sautéed in melted butter, garlic is blanched and strained; the above-mentioned ingredients are mixed with part of the wheat crumbs formulated, culinary salt and hot black pepper for a homogenous stuffing formation. Skin-off haddock fillet and pork fat are minced and mixed with the remaining chicken eggs

and culinary salt to produce a farce. The farce is moulded to produce sichenik cutlets (the stuffing folded in). The cutlets are steeped in liaison, breaded in the wheat crumbs remaining and fried in melted butter. Potatoes are cut and fried in melted butter. Fresh green peas are frozen. Wheat flour is sautéed in melted butter. The potatoes, green peas, wheat flour, milk, sugar and culinary salt are mixed together under oxygen-free conditions to produce the garnish. The sichenik cutlets, garnish and melted butter are packaged, vacuum-sealed and sterilised.

EFFECT: improved digestibility as compared to similar pre-cooked foods.

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ приготовления кулинарного блюда "Сиченики рыбные украинские", предусматривающий варку, очистку и рубку части куриных яиц, резку и пассерование в маргарине репчатого лука, толчение с поваренной солью и перцем чеснока и смешивание перечисленных компонентов с пшеничными сухарями с получением фарша, измельчение на мясорубке с диаметром отверстий решетки 5-9 мм обесшкуренного филе пикши и шпика и их смешивание с другой частью куриных яиц и поваренной солью с получением котлетной массы, ее разделку, формование в нее фарша, смачивание в льезоне, панирование в белой панировке, обжарку в маргарине, доведение до готовности в жарочном шкафу, гарнирование жареным картофелем и горошком в молочном соусе и поливку растопленным сливочным маслом с получением готового блюда (Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2001, с.259-260).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Сиченики рыбные украинские" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, бланширование и протирку чеснока и смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке обесшкуренного филе пикши и шпика и их смешивание с другой частью куриных яиц и поваренной солью с получением котлетной массы, ее разделку, формование в нее фарша, смачивание в льезоне, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжарку в топленом масле с получением сичеников, резку и обжарку в топленом масле картофеля, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки и смешивание без доступа кислорода картофеля, зеленого горошка, пшеничной муки, молока, сахара и поваренной соли с получением гарнира, фасовку сичеников, гарнира и топленого масла при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

35	обесшкуренное филе пикши	207,55
	куриные яйца	136,98
	шпик	75,47
	репчатый лук	61,81-62,6
	чеснок	4,83-5,09
40	картофель	524,92-553,63
	зеленый горошек	231,37
	пшеничные сухари	75,47
	пшеничная мука	3,54
	молоко	63,68
	сахар	0,71
45	соль	12
	перец черный горький	0,2
	топленое масло	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Приблизительно 5/33 рецептурного количества куриных яиц варят, очищают и нарезают. Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом масле.

Подготовленный чеснок бланшируют и протирают. Перечисленные компоненты смешивают приблизительно с 1/10 рецептурного количества пшеничных сухарей, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша.

Подготовленные обесшкуренное филе пикши и шпик измельчают на волчке, а затем смешивают приблизительно с 8/33 рецептурного количества куриных яиц и поваренной солью с получением котлетной массы. Котлетную массу разделяют, формируют в нее фарш, смачивают в лезоне, полученном из оставшейся части куриных яиц, панируют в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривают в топленом масле с получением сичеников.

Подготовленный картофель нарезают и обжаривают в топленом масле. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с молоком, сахаром и поваренной солью с получением гарнира.

Сиченики, гарнир и топленое масло фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме топленого масла, 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.

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 см³ продукта. Она составила для опытного продукта $1,3 \cdot 10^5$ и для контрольного продукта $1 \cdot 10^5$ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ приготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, бланширование и протирку чеснока и смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке обесшкуренного филе пикши и шпика и их смешивание с другой частью куриных яиц и поваренной солью с получением котлетной массы, ее разделку, формование в нее фарша, смачивание в лезоне, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжарку в топленом масле с получением сичеников, резку и обжарку в топленом масле картофеля, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки и смешивание без доступа кислорода картофеля, зеленого горошка, пшеничной муки, молока, сахара и поваренной соли с получением гарнира, фасовку сичеников, гарнира и топленого масла при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкурное филе пикши	207,55
	куриные яйца	136,98
	шпик	75,47
	репчатый лук	61,81-62,6
5	чеснок	4,83-5,09
	картофель	524,92-553,63
	зеленый горошек	231,37
	пшеничные сухари	75,47
	пшеничная мука	3,54
10	молоко	63,68
	сахар	0,71
	соль	12
	перец черный горький	0,2
	топленое масло	до выхода целевого продукта 1000

15 герметизацию и стерилизацию.

20

25

30

35

40

45

50