



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 установленной 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: 2013106830/15, 18.02.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
18.02.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 18.02.2013

(45) Опубликовано: 10.04.2014 Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2347440 C1, 27.02.2009. RU 2347406 C1, 27.06.2009. RU 2353174 C1, 27.04.2009 . RU 2351228 C1, 10.04.2009.
ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. С.-Пб.: Профессия, 2001, с.259-260Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,
Квасенкову О.И.

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

RU 2513004 C1

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

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд и предназначено для изготовления консервированного продукта "Сиченики рыбные украинские". 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 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, бланширование и протирку картофеля, замораживание свежего зерна зеленого горошка, заливку питьевой водой и выдержку для набухания молотого шрота семян тыквы и смешивание картофеля, зеленого горошка и шрота семян тыквы с консервированной сахарной кукурузой, молоком, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку сичеников и гарнира, герметизацию и стерилизацию. Компоненты используются в заявленных количествах. Использование способа позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

RU 2513004 C1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) RU⁽¹¹⁾ 2 513 004⁽¹³⁾ C1

(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: 2013106830/15, 18.02.2013

(24) Effective date for property rights:
18.02.2013

Priority:

(22) Date of filing: 18.02.2013

(45) Date of publication: 10.04.2014 Bull. № 10

Mail address:
115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv. 247,
Kvasenkov O.I.

(72) Inventor(s):
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

RU 2 513 004 C1

(54) METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVED PRODUCT "SICHENIK FISH CUTLETS UKRAINIAN-STYLE"

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: 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 cutting, blanching and straining, fresh green peas freezing, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with drinking water and maintenance for swelling, potatoes, green peas and pumpkin seeds extraction cake mixing with preserved sweet maize, milk, sugar and the remaining salt to produce garnish, the sichenik cutlets and garnish packing, sealing and sterilisation. The components are used at a specified quantity.

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

RU 2 513 004 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

- Известен способ изготовления 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 льзоне, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривание в топленом масле с получением сичеников, резку, бланширование и протирку картофеля, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки и смешивание картофеля, зеленого горошка и пшеничной муки с консервированной сахарной кукурузой, молоком, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку сичеников и гарнира, герметизацию и стерилизацию (RU 2347440 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 изготовления 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 25 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 льзоне, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривание в топленом масле 30 с получением сичеников, резку, бланширование и протирку картофеля, замораживание свежего зерна зеленого горошка и смешивание картофеля и зеленого горошка с консервированной сахарной кукурузой, мукой, молоком, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку сичеников и гарнира, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, в качестве муки используют молотый шрот семян тыквы, 35 который 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
40	топленое масло	29,7
	репчатый лук	61,8-62,6
	чеснок	4,8-5,1
	картофель	161,6-169,1
	сахарная кукуруза	141,5
	зеленый горошек	205,7
45	пшеничные сухари	75,5
	шрот семян тыквы	23,3
	молоко	40
	сахар	0,5
	соль	12

перец черный горький
вода

0,2
до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

5 Приблизительно 15% рецептурного количества подготовленных куриных яиц варят, очищают и нарезают.

Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом масле.

Подготовленный чеснок бланшируют и протирают.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с

10 приблизительно 10% рецептурного количества пшеничных сухарей, приблизительно 50% рецептурного количества соли и молотым перцем черным горьким с получением фарша.

Подготовленные обесшкуренное филе морского окуня и шпик измельчают на волчке, а затем в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 24% рецептурного 15 количества куриных яиц и приблизительно 24% рецептурного количества соли с получением котлетной массы.

Оставшуюся часть куриных яиц перемешивают с получением льезона.

Фарш формуют в котлетную массу, смачивают в льезоне, панируют в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривают в топленом масле с получением сичеников.

20 Подготовленный картофель нарезают, бланшируют и протирают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

Подготовленный молотый шрот семян тыквы, полученный по известной технологии (Васильева А.Г., Дворкина Г.А., Касьянов Г.И. Разработка технологии колбас функционального назначения с добавками из семян тыквы. - Краснодар: ИнЭП, 2008, 25 с.38-45), заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Картофель, зеленый горошек и шрот семян тыквы в рецептурном соотношении смешивают с консервированной сахарной кукурузой, молоком, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира.

30 Сиченики и гарнир расфасовывают в рецептурном 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 40 полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Формула изобретения

45 Способ изготовления 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

- 5 пшеничных сухарей и обжаривание в топленом масле с получением сичеников, резку, бланширование и протирку картофеля, замораживание свежего зерна зеленого горошка и смешивание картофеля и зеленого горошка с консервированной сахарной кукурузой, мукой, молоком, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку сичеников и гарнира, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в качестве
- 10 муки используют молотый шрот семян тыквы, который 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
15	шпик	75,5
	топленое масло	29,7
	репчатый лук	61,8-62,6
	чеснок	4,8-5,1
	картофель	161,6-169,1
	сахарная кукуруза	141,5
20	зеленый горошек	205,7
	пшеничные сухари	75,5
	шрот семян тыквы	23,3
	молоко	40
	сахар	0,5
	соль	12
25	перец черный горький	0,2
	вода	до выхода целевого продукта 1000

30

35

40

45