



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: 2007138108/04, 16.10.2007

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
16.10.2007

(45) Опубликовано: 27.02.2009 Бюл. № 6

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: Голунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - С.-Пб.: Профессия, 2001, с.259-260. SU 56163 А, 31.12.1939. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «Расчеты выхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804.

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 ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "СИЧЕНИКИ РЫБНЫЕ УКРАИНСКИЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к рыбоовощным консервам. Их готовят путем варки, очистки и резки части куриных яиц. Режут и пассируют в топленом масле репчатый лук, бланшируют и протирают чеснок. Смешивают перечисленные компоненты с частью пшеничных сухарей, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша. Измельчают на волчке обесшкуренное филе судака и шпика и смешивают с другой частью куриных яиц и поваренной солью с получением котлетной массы. Далее разделяют

и формируют в нее фарш, смачивают в лезоне, панируют в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривают в топленом масле с получением сичеников. Бланшируют и протирают картофель. Режут и бланшируют тыкву. Замораживают свежие зерна зеленого горошка. Пассеруют в топленом масле пшеничную муку. Смешивают без доступа кислорода картофель, тыкву, зеленый горошек, пшеничную муку, молоко, сахар и поваренную соль с получением гарнира. Фасуют сиченики, гарнир и топленое масло, герметизируют и стерилизуют.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(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: **2007138108/04, 16.10.2007**(24) Effective date for property rights: **16.10.2007**(45) Date of publication: **27.02.2009 Bull. 6**

Mail address:

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

(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 production process.

SUBSTANCE: preserve production process includes the following activities: boiling, peeling and cutting part of eggs. Onion is cut and browned in the melted butter, garlic is blanched and grated. 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 sander 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 blanched and strained. Pumpkin is cut and blanched. The fresh green peas are frozen. Wheat flour is sautéed in melted butter. The potatoes, pumpkin, 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.

1 cl

RU 2 347 460 C1

RU 2 347 460 C1

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ производства 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
 5 перечисленных компонентов с пшеничными сухарями с получением фарша, измельчение на мясорубке с диаметром отверстий решетки 5-9 мм обесшкуреного филе судака 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,
 10 гарнирование картофельным пюре, тыквой в молочном соусе и консервированным зеленым горошком 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,
 15 обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Этот результат достигается тем, что способ производства консервированного продукта "Сиченики рыбные украинские" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле
 20 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 обесшкуреного филе судака 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
 25 оставшейся части пшеничных сухарей и обжарку в топленом масле с получением сичеников, резку, бланширование и протирку картофеля, резку и бланширование тыквы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки и смешивание без доступа кислорода картофеля, тыквы, зеленого горошка, пшеничной муки, молока, сахара и поваренной соли с получением гарнира,
 30 фасовку сичеников, гарнира и топленого масла при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное филе судака	207,55
	куриные яйца	136,98
	шпик	75,47
35	репчатый лук	61,81-62,6
	чеснок	4,83-5,09
	картофель	202,02-211,42
	тыква	213,62
	зеленый горошек	205,66
	пшеничные сухари	75,47
40	пшеничная мука	2,36
	молоко	42,45
	сахар	0,47
	соль	12
	перец черный горький	0,2
45	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
 50 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 судака 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 разделявают, формуют в нее фарш, смачивают в льеzone, полученном из оставшейся части куриных яиц, панируют в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривают в топленом масле с получением

5 сичеников.

Подготовленный картофель нарезают, бланшируют и протирают. Подготовленную тыкву нарезают и бланшируют. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с

10 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

15 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.

20 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 1,3·10⁵ и для контрольного

продукта 1·10⁵ соответственно.

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

Формула изобретения

30 Способ производства рыбоовощного консервированного продукта, 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 обесшкуреного

35 филе судака 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 льеzone, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжарку в топленом масле с получением сичеников, резку, бланширование и протирку картофеля, резку и бланширование тыквы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в

40 топленом масле пшеничной муки и смешивание без доступа кислорода картофеля, свеклы, зеленого горошка, пшеничной муки, молока, сахара и поваренной соли с получением гарнира, фасовку сичеников, гарнира и топленого масла при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное филе судака	207,55
	куриные яйца	136,98
45	шпик	75,47
	репчатый лук	61,81-62,6
	чеснок	4,83-5,09
	картофель	202,02-211,42
	тыква	213,62
	зеленый горошек	205,66
50	пшеничные сухари	75,47
	пшеничная мука	2,36
	молоко	42,45
	сахар	0,47
	поваренная соль	12

перец черный горький	0,2
топленое масло	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50