



**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: **2007138167/13, 16.10.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
16.10.2007

(45) Опубликовано: **10.04.2009** Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2280386 C1, 27.07.2006. RU 2271371 C2, 10.03.2006. RU 2281665 C1, 20.02.2006. RU 2278570 C2, 27.06.2006. ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2003, с.259-260.**

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:

Варят, очищают и режут часть куриных яиц, режут и пассеруют 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 щуки и шпик, их смешивают с другой частью куриных яиц и поваренной солью с получением котлетной массы. Разделяют ее, формируют в нее фарш, смешивают в лезоне, панируют в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривают в топленом масле с получением

сичеников. Режут и бланшируют картофель и репу, замораживают свежее зерно зеленого горошка, пассеруют в топленом масле пшеничную муку и смешивают без доступа кислорода картофель, репу, зеленый горошек, пшеничную муку, молоко, сахар и поваренную соль с получением гарнира. Фасуют сиченики, гарнир и топленое масло, герметизируют и стерилизуют. Это расширяет ассортимент арсенала технических средств и блюд, используемых при получении новых консервов, которые позволяют повысить по сравнению с известным блюдом усвояемость с $1 \cdot 10^5$ до $1,3 \cdot 10^5$.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(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 IY 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: **2007138167/13, 16.10.2007**

(24) Effective date for property rights:
16.10.2007

(45) Date of publication: **10.04.2009 Bull. 10**

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 industry.

SUBSTANCE: part of the chicken eggs 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 pike 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 and turnips are sliced and blanched. Fresh green peas are frozen. Wheat flour is sautéed in melted butter. The potatoes, turnips, 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: extends the whole variety of technical means and dishes that can be used to obtain new preserves that increase the digestibility comparing to the know dish from $1 \cdot 10^5$ to $1,3 \cdot 10^5$.

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 перечисленных компонентов с пшеничными сухарями с получением фарша, измельчение на мясорубке с диаметром отверстий решетки 5-9 мм обесшкуренного филе щуки 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 отварным картофелем, репой 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, 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 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 щуки 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 бланширование картофеля и репы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки и смешивание без доступа кислорода картофеля, репы, 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 щуки	207,55
	куриные яйца	136,98
	шпик	75,47
40	репчатый лук	61,81-62,6
	чеснок	4,83-5,09
	картофель	236,44-249,37
	репа	197,41
	зеленый горошек	205,66
45	пшеничные сухари	75,47
	пшеничная мука	2,36
	молоко	42,45
	сахар	0,47
	соль	12
	перец черный горький	0,2
50	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

5

смешивают приблизительно с 1/10 рецептурного количества пшеничных сухарей, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша. Подготовленные обесшкуренное филе щуки и шпик измельчают на волчке, а затем смешивают приблизительно с 8/33 рецептурного количества куриных яиц и

10

поваренной солью с получением котлетной массы. Котлетную массу разделявают, формируют в нее фарш, смачивают в льезоне, полученном из оставшейся части куриных яиц, панируют в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривают в топленом масле с получением сичеников.

15

Подготовленные картофель и репу нарезают и бланшируют. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желателно медленному.

20

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.

25

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

30

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.

35

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena rugiformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 1,3·10⁵ и для контрольного продукта 1·10⁵ соответственно.

40

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

Формула изобретения

Способ производства 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 обесшкуренного филе щуки 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 бланширование картофеля и репы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки и смешивание без доступа кислорода картофеля, репы, зеленого горошка, пшеничной муки, молока, сахара и поваренной

45

50

соли с получением гарнира, фасовку сичеников, гарнира и топленого масла при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	обесшкурное филе щуки	207,55
	куриные яйца	136,98
	шпик	75,47
	репчатый лук	61,81-62,6
	чеснок	4,83-5,09
	картофель	236,44-249,37
10	репа	197,41
	зеленый горошек	205,66
	пшеничные сухари	75,47
	пшеничная мука	2,36
	молоко	42,45
15	сахар	0,47
	соль	12
	перец черный горький	0,2
	топленое масло	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

20

25

30

35

40

45

50