



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

## (12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-1 патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установившейся практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.

(21), (22) Заявка: **2005131116/13**, **10.10.2005**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**10.10.2005**

(45) Опубликовано: **10.02.2007** Бюл. № 4

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.224-226. SU 130775 А, бюл. №15, 1960. RU 2095009 С1, 10.11.1997. RU 2197872 С2, 10.02.2003. RU 2212175 С2, 20.09.2003.

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 "РЫБНЫЕ БИТОЧКИ С КАПУСТОЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к технологии производства рыбоовощных консервов. Консервы готовят путем замачивания в молоке и куттерования пшеничного хлеба, куттерования обескуренного рыбного филе, смешивания перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, его формования с получением биточков, их панирования в пшеничных сухарях и обжарки в растительном масле. Далее проводят шинковку и

замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, пассерование пшеничной муки. Смешивание моркови, корня петрушки, репчатого лука, пшеничной муки, рыбного бульона, томатной пасты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа с получением соуса. Фасовку биточков, капусты и соуса, герметизацию и стерилизацию. Изобретение позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 292 821** <sup>(13)</sup> **C1**

(51) Int. Cl.

**A23L 3/00** (2006.01)

**A23L 1/325** (2006.01)

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

*Based on Article 13, par. 3 of the Patent law of the Russian Federation of September 23, 1992, #3517-I the patent owner undertakes to transfer the exclusive right to the invention (assign the patent), on generally practiced conditions, to the first person - citizen of the Russian Federation or a Russian legal person who expresses such a wish and conveys it to the patent owner and the Federal executive body for Intellectual Property.*

(21), (22) Application: **2005131116/13, 10.10.2005**

(24) Effective date for property rights: **10.10.2005**

(45) Date of publication: **10.02.2007 Bull. 4**

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) **METHOD FOR PRODUCTION OF CANNED GOODS FROM FISH AND VEGETABLES**

(57) Abstract:

FIELD: food processing industry, in particular production of canned goods from fish and vegetables.

SUBSTANCE: claimed canned goods are produced by soaking of wheat bread in milk followed by chopping thereof; skimmed fish fillet chopping. Further abovementioned components are blended with table salt and black pepper to produce mince. Further mince is formed in form of minced collops. Collops are breaded in wheat pulled bread and roasted in vegetable oil. Fresh white

cabbage is shredded, and frozen; carrot, parsley root and onion are cut, roasted in vegetable oil and pulping; wheat flour is roasted. Carrot, parsley root and onion are blended with wheat flour, fish broth, tomato paste, sugar, table salt, bay leaf, and black pepper to produce sauce. Collops, cabbage and sauce are pre-packed, sealed and sterilized.

EFFECT: canned goods of increased digestion value.

RU 2 2 9 2 8 2 1 C 1

RU 2 2 9 2 8 2 1 C 1

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Рыбные биточки с отварной капустой в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и пропускание через мясорубку черствого пшеничного хлеба, резку  
5 и пропускание через мясорубку обесшкуренного рыбного филе, их смешивание с поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, его формование с получением биточков, их панирование в сухарях, обжарку с двух сторон в растительном масле и доведение до готовности в жарочном шкафу с получением основного компонента, шинковку и варку в подсоленной воде свежей белокочанной капусты и добавление к ней  
10 маргарина с получением гарнира, резку и пассерование в маргарине моркови, корня петрушки и репчатого лука, добавление к ним томатного пюре, пассерование в течение 15-20 минут, добавление белого соуса, варку в течение 25-30 минут, добавление сахара, поваренной соли и перца черного горького, протирку и доведение до кипения с получением соуса и формование готового блюда из основного компонента, гарнира и  
15 соуса (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.195, 224-226).

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

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыбные биточки с капустой в томатном соусе" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование обесшкуренного  
20 рыбного филе, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, его формование с получением биточков, их панирование в пшеничных сухарях и обжарку в растительном масле, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в растительном масле  
25 и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, пассерование пшеничной муки, смешивание моркови, корня петрушки, репчатого лука, пшеничной муки, рыбного бульона, томатной пасты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа с  
30 получением соуса, фасовку биточков, капусты и соуса при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	240
	пшеничный хлеб	48
	молоко	64
35	капуста белокочанная	490
	морковь	15-15,38
	корень петрушки	12-12,19
	репчатый лук	14,4-14,58
	пшеничная мука	7,5
	пшеничные сухари	36
40	томатная паста в пересчете на 30%-ную	25
	растительное масло	39
	сахар	3
	соль поваренная	12
	перец черный горький	0,2
	лавровый лист	0,1
45	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный пшеничный хлеб, желательно черствый, замачивают в молоке и  
50 куттеруют. Подготовленное обесшкуренное рыбное филе куттеруют. Далее перечисленные компоненты смешивают с поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, формируют с получением биточков, панируют их в пшеничных сухарях и обжаривают в растительном масле.

Подготовленную свежую капусту шинкуют и подвергают замораживанию, желательно медленному.

Подготовленные морковь, корень петрушки и репчатый лук нарезают, пассеруют в растительном масле и протирают. Подготовленную пшеничную муку пассеруют. Далее перечисленные компоненты смешивают с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью, перцем черным горьким и лавровым листом с получением соуса.

Биточки, капусту 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. При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание сухих веществ. 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 12161.

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 9,4·10<sup>4</sup> и для контрольного продукта 6·10<sup>4</sup> соответственно.

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

#### Формула изобретения

Способ производства консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание в молоке и куттерование пшеничного хлеба, куттерование обесшкуреного рыбного филе, смешивание перечисленных компонентов с поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, его формование с получением биточков, их панирование в пшеничных сухарях и обжарку в растительном масле, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, пассерование пшеничной муки, смешивание моркови, корня петрушки, репчатого лука, пшеничной муки, рыбного бульона, томатной пасты, сахара, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа с получением соуса, фасовку биточков, капусты и соуса при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	240
	Пшеничный хлеб	48
40	Молоко	64
	Капуста белокочанная	490
	Морковь	15-15,38
	Корень петрушки	12-12,19
	Репчатый лук	14,4-14,58
	Пшеничная мука	7,5
45	Пшеничные сухари	36
	Томатная паста в пересчете на 30%-ную	25
	Растительное масло	39
	Сахар	3
	Соль поваренная	12
	Перец черный горький	0,2
50	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

герметизацию и стерилизацию.