



**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: **2007136195/04, 02.10.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
02.10.2007

(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 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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВОВ "СИЧЕНИКИ РЫБНЫЕ УКРАИНСКИЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии рыбоовощных консервов. Способ выработки рыбоовощных консервов предусматривает подготовку рецептурных компонентов при заявленном расходе 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 трески 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, бланширование и протирку свеклы, замораживание свежего зерна зеленого горошка и смешивание без доступа кислорода свеклы, зеленого горошка, сахара и поваренной соли с получением гарнира, фасовку сичеников, гарнира и топленого масла, герметизацию и стерилизацию. Полученные рыбоовощные консервы обладают повышенной усвояемостью.



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: **2007136195/04, 02.10.2007**(24) Effective date for property rights: **02.10.2007**(45) Date of publication: **27.02.2009 Bull. 6**

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 production process.

SUBSTANCE: method of fish preserves manufacturing includes preparation of the components according to the mentioned withdrawal of components. 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 codfish 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. Beet-roots are blanched and grated. Fresh green peas are frozen. The beet-root, green peas, 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 digestibilit.

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ выработки 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 трески 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 белой панировке, обжарку в маргарине, доведение до готовности в жарочном шкафу, 10 гарнирование свекольным пюре и отварным 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 15 блюдом.

Этот результат достигается тем, что способ выработки 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 20 пшеничных сухарей, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке обесшкуреного филе трески 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, бланширование 25 и протирку свеклы, замораживание свежего зерна зеленого горошка и смешивание без доступа кислорода свеклы, зеленого горошка, сахара и поваренной соли с получением гарнира, фасовку сичеников, гарнира и топленого масла при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное филе трески	207,55
	куриные яйца	136,98
	шпик	75,47
	репчатый лук	61,81-62,6
	чеснок	4,83-5,09
	свекла	382,53-397,95
	зеленый горошек	308,49
	пшеничные сухари	75,47
	сахар	2,83
	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 45 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 трески и шпик измельчают на волчке, а затем смешивают приблизительно с 8/33 рецептурного количества куриных яиц и поваренной 50 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.

Подготовленную свеклу бланшируют и протирают. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с сахаром и поваренной солью с получением гарнира.

5 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
10 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
15 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,

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

Формула изобретения

Способ выработки рыбоовощных консервов, предусматривающий подготовку
25 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
30 филе трески 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, бланширование и протирку свеклы, замораживание свежего зерна
зеленого горошка и смешивание без доступа кислорода свеклы, зеленого горошка, сахара и поваренной соли с получением гарнира, фасовку сичеников, гарнира и топленого масла
при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

35	обесшкуренное филе трески	207,55
	куриные яйца	136,98
	шпик	75,47
	репчатый лук	61,81-62,6
	чеснок	4,83-5,09
	свекла	382,53-397,95
40	зеленый горошек	308,49
	пшеничные сухари	75,47
	сахар	2,83
	поваренная соль	12
	перец черный горький	0,2
45	топленое масло	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

50