



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: 2005132251/13, 19.10.2005

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
19.10.2005

(45) Опубликовано: 10.08.2007 Бюл. № 22

(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.195, 207-209. RU 2219804 C1, 27.12.2003. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение "Расчеты расхода сырья, выхода (см. прод.)

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 "РЫБА ЖАРЕНАЯ С КАПУСТОЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ" СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ (ВАРИАНТЫ)

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов для космического питания. Консервы готовят путем резки, панирования частью пшеничной муки, обжарки в растительном масле и измельчения на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковки, замораживания и измельчения на волчке свежей белокочанной капусты, пассерования в оставшейся части пшеничной муки, резки, пассерования в растительном масле и протирки моркови, корня

петрушки и репчатого лука. Перечисленные компоненты смешивают с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы заданного вида микромицета, перца черного горького и лаврового листа. Полученную смесь фасуют в алюминиевые тубы, герметизируют и стерилизуют. Изобретение позволяет получить консервированный продукт, обладающий повышенной усвояемостью. 41 н.п. ф-лы.

(56) (продолжение):

полуфабрикатов и готовых изделий", с.685-804. Технология консервирования плодов и овощей, контроль качества продукции. - М.: Агропромиздат, 1992, с.85. Консервы специального назначения в алюминиевых тубах. Технические условия. Технологическая инструкция. ТУ 10.04.18.18-90, ТИ 10.04.18. 15-90, ВНПО ППСПТ, М., 1990.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(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: **2005132251/13, 19.10.2005**(24) Effective date for property rights: **19.10.2005**(45) Date of publication: **10.08.2007 Bull. 22**

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 MANUFACTURING CANNED FOOD "FISH ROASTED WITH CABBAGE IN TOMATO SAUCE" OF SPECIAL INDICATION (VARIANTS)**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: the innovation in question deals with the technology for manufacturing fish-vegetable canned food for cosmic nutrition. The suggested canned food should be prepared due to cutting, rolling with the part of wheat flour, roasting in vegetable oil and reducing skinned fish fillet upon a roller, cutting, freezing and reducing new white cabbage upon a roller followed by frying the rest part of wheat flour, cutting and frying in vegetable oil and grating the

carrots, parsley root and onions. Then one should mix the above-mentioned components with fish broth, tomato paste, sugar, common salt and CO₂-extracts of the preset micromycete type biomass, hot black pepper and laurel leaf. After that, one should fulfill packing procedures to pack the mixture obtained into aluminum tubes followed by sealing and sterilization. This enables to obtain new canned food for cosmic nutrition being of higher digestibility.

EFFECT: higher efficiency.

41 cl

Группа изобретений относится к технологии производства рыбоовощных консервов для космического питания.

Известен способ производства кулинарного блюда "Рыба жареная с отварной капустой в томатном соусе", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку рыбного филе на порционные куски, их посыпание поваренной солью и перцем, панирование пшеничной мукой и жарку в растительном масле с получением основного компонента, шинковку и варку в подсоленной воде и добавление к ней сливочного масла 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 формирование готового блюда из основного компонента, гарнира и соуса (Годунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.195, 207-209).

Техническим результатом группы изобретений является получение новых консервов для космического питания, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Этот результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обешкуренного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium catenulatum*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обешкуренное рыбное филе	300
растительное масло:	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста 30%-ная	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микробицета	
<i>Pythium catenulatum</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обешкуренного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium coloratum*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обешкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5

5	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
10	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Pythium coloratum	0,002
10	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium gracile*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

25	обесшкуреное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
30	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
35	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Pythium gracile</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium irregulare*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	обесшкуреное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
50	репчатый лук	12-12,15

пшеничная мука	24,25
томатная паста 30%-ная	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
Pythium irregulare	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

5

герметизацию и стерилизацию.

10

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета Pythium ultimum, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

15

20

обесшкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста 30%-ная	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
Pythium ultimum	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

25

30

герметизацию и стерилизацию.

35

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета Pythium insidiosum, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

40

45

обесшкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста 30%-ная	41,61
сахар	2,5
соль	11,6

50

CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
Pythium insidiosum	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

5

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Saprolegnia parasitica*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

10

15

20

25

30

обесшкуреное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста 30%-ная	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Saprolegnia parasitica</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella alpina*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

35

40

45

50

обесшкуреное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста 30%-ная	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Mortierella alpina</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового лист	0,005

рыбный бульон

до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella elongata*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
15	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
20	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella elongata</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
25	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella bainieri*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
40	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
45	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella bainieri</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
50	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с

капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

5 муки, резку, пассерование в растительном масле, и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella exigua*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

10	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
15	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella exigua</i>	0,002
20	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

25 Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонента резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

30 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Motrierella minutissima*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

35	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
40	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella minutissima</i>	0,002
45	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

50 Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella verticillata*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

5 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
10	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
15	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella verticillata</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

20 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

25 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella hygrophila*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

30 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
35	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
40	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella hygrophila</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

45 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

50 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella polyserphala*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
10	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
15	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella polycephala	0,002
	СО ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella globalpina*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

30	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
35	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
40	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella globalpina	0,002
	СО ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella indohii*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549

5	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella indohii	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
10	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella sepedonioides*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

25	обесшкурное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
30	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella sepedonioides	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella lignicola*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	обесшкурное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25

	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
5	Mortierella lignicola	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

10 Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

15 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella humilis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

20	обесшкуреное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
25	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella humilis</i>	0,002
30	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

35 Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

40 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella alliaseae*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

45	обесшкуреное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
50	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	

Mortierella alliaceae	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

5 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокачанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella strangulata*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

15 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста 30%-ная	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Mortierella strangulata</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

30 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокачанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella pusilla*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

40 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста 30%-ная	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Mortierella pusilla</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella gracilis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста 30%-ная	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Mortierella gracilis</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella globulifera*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста 30%-ная	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Mortierella globulifera</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку

рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella jenkinsii*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуреное рыбное филе	300
10	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
15	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella jenkinsii</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
20	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella dichotoma*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуреное рыбное филе	300
35	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
40	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella dichotoma</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
45	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и

репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella sclerotiella*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
10	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella sclerotiella</i>	0,002
15	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

20 Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

25 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella zychnae*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

30	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
35	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella zychnae</i>	0,002
40	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

45 Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

50 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella marburgensis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
10	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella marburgensis</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

15 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella beljakovae*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

20 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

25	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
30	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella beljakovae</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

35 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

40 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella sarnyensis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

45 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82

5	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella sarneyensis	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
10	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella nigrescens*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

25	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
30	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella nigrescens	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella gemmifera*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61

5	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella gemmifera</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

Герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella reticulata*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

20	обесшкуреное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
25	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Pythium reticulata</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
30	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, срезку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella parvispora*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

45	обесшкуреное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
50	томатная паста 30%-ная	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella parvispora</i>	0,002

CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

5 Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокачанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

10 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella pulchella*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

15 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуреное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
20 репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста 30%-ная	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
25 <i>Mortierella pulchella</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

30 Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокачанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

35 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella gamsii*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

40 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуреное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
45 репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста 30%-ная	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
50 <i>Mortierella gamsii</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella spinosa*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста 30%-ная	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Mortierella spinosa</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella nantahalensis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста 30%-ная	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Mortierella nantahalensis</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ производства консервов "Рыба жареная с капустой в томатном соусе" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в

растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella spinosa* var. *sterilis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
10	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста 30%-ная	41,61
15	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella spinosa</i> var. <i>sterilis</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
20	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способы реализуются следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленное обесшкуренное рыбное филе нарезают, панируют частью пшеничной муки, составляющей около 3/4 рецептурного количества, обжаривают в растительном масле и измельчают на волчке. Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют, подвергают замораживанию, желательно медленному, и измельчают на волчке. Оставшуюся часть пшеничной муки пассеруют. Подготовленные морковь, корень петрушки и репчатый лук нарезают, пассеруют в растительном масле и протирают. Далее перечисленные компоненты смешивают с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами одной из предусмотренных вариантами изобретения биомасс, перца черного горького и лаврового листа, фасуют полученную смесь в алюминиевые тубы 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, максимальное - в первом.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют ТУ 10.04.18.18,

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемой технологии, 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 независимо от выбора CO₂-экстракта биомассы микромицета из предусмотренных вариантами способа 10,5·10⁴ и для контрольного продукта 6,9·10⁴ соответственно.

Таким образом, предлагаемая группа изобретений позволяет получить новые консервы для космического питания, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Формула изобретения

1. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium catenulatum*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Pythium catenulatum</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

2. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium coloratum*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Pythium coloratum</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

3. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium gracile*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

5 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
10	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
15	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Pythium gracile</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

20 герметизацию и стерилизацию.

4. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

25 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium irregulare*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

30	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
35	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Pythium irregulare</i>	0,002
40	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

45 5. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

50 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium ultimum*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
--	---------------------------	-----

5	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
10	Pythium ultimum	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

- 15 6. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной
- 20 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium insidiosum*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
- алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

25	обесшкурное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
30	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Pythium insidiosum	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

- 40 7. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной
- 45 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Saprolegnia parasitica*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
- алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	обесшкурное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61

сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Saprolegnia parasitica</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

8. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий

- 10 подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной
- 15 пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella alpina*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуреное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Mortierella alpina</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

9. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий

- 35 подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной
- 40 пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella elongata*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуреное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Mortierella elongata</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005

рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

10. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella bainieri*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Mortierella bainieri</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

11. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella exigua*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Mortierella exigua</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

12. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и

замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella minutissima*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
10	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
15	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella minutissima</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

13. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella verticillata*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
35	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
40	<i>Mortierella verticillata</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

14. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella hygrophila*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
10	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella hygrophila	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

15 герметизацию и стерилизацию.

15. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

20 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella polycephala*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

25	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
30	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella polycephala	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
35	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

40 16. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

45 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella globalpina*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25

томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
Mortierella globalpina	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

17. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella indohii*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуреное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
Mortierella indohii	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

18. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella sepedonioides*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуреное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
Mortierella sepedonioides	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016

CO₂-экстракт лаврового листа 0,005
 рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

- 5 19. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella lignicola*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
- 10 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
15	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
20	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella lignicola</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
25	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

- 30 20. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella*
- 35 *humilis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
40	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
45	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella humilis</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
50	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

21. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку

в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокачанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella alliaseae*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуреное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
10	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
15	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella alliaseae</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
20	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

22. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокачанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella strangulata*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуреное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
35	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
40	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella strangulata</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

45 герметизацию и стерилизацию.

23. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокачанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella pusilla*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
5	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
10	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella pusilla	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

15 герметизацию и стерилизацию.

24. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella gracilis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

25 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
30	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
35	Mortierella gracilis	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

40 герметизацию и стерилизацию.

25. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

45 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella globulifera*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15

пшеничная мука	24,25
томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
Mortierella globulifera	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

5

герметизацию и стерилизацию.

10

26. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

15 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella jenkinsii*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

15

20

обесшкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
Mortierella jenkinsii	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

25

30

герметизацию и стерилизацию.

35

27. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

40 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella dichotoma*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

40

45

обесшкуренное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
Mortierella dichotoma	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016

50

CO₂-экстракт лаврового листа 0,005
рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

5 28. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий
подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку
в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и
замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной
10 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и
репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной
пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella*
sclerotiella, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
15	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
20	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella sclerotiella</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
25	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

29. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий
30 подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку
в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и
замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной
муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и
репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной
35 пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella*
zychae, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
40	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
45	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella zychae</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
50	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

30. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий
подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку

в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella marburgensis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуреное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
10	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
15	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella marburgensis</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
20	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

31. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella beljakovae*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуреное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
35	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
40	<i>Mortierella beljakovae</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

32. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella sarnyensis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
10	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella sarnyensis</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

15 герметизацию и стерилизацию.

33. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

20 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella nigrescens*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

25	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
30	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella nigrescens</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
35	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

34. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной

40 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной

45 пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella gemmifera*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25

томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Mortierella gemmifera</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

35. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella reticulata*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуреное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Mortierella reticulata</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

36. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella parvispora*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуреное рыбное филе	300
растительное масло	63,5
капуста	549
морковь	12,5-12,82
корень петрушки	10-10,16
репчатый лук	12-12,15
пшеничная мука	24,25
томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
сахар	2,5
соль	11,6
CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Mortierella parvispora</i>	0,002
CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016

CO₂-экстракт лаврового листа 0,005
рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

5 37. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий
подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку
в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и
замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной
10 муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и
репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной
пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella*
pulchella, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
15	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
20	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella pulchella</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
25	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

30 38. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий
подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку
в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и
замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной
муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и
репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной
35 пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella*
gamsii, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
40	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
45	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella gamsii</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
50	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

39. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий
подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку

в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella spinosa*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуреное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
10	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
15	сахар	2,5
	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella spinosa</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
20	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

40. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella nantahalensis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуреное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
35	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
40	соль	11,6
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella nantahalensis</i>	0,002
	CO ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

45 герметизацию и стерилизацию.

41. Способ производства консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование частью пшеничной муки, обжарку в растительном масле и измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, пассерование оставшейся части пшеничной муки, резку, пассерование в растительном масле и протирку моркови, корня петрушки и репчатого лука, смешивание перечисленных компонентов с рыбным бульоном, томатной пастой, сахаром, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella spinosa* var. *sterilis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной

смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	обесшкуренное рыбное филе	300
	растительное масло	63,5
	капуста	549
	морковь	12,5-12,82
	корень петрушки	10-10,16
10	репчатый лук	12-12,15
	пшеничная мука	24,25
	томатная паста в пересчете на 30%-ную	41,61
	сахар	2,5
	соль	11,6
15	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella spinosa var. sterilis	0,002
	СО ₂ -экстракт перца черного горького	0,016
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,005
	рыбный бульон до выхода целевого продукта 1000,	

герметизацию и стерилизацию.

20

25

30

35

40

45

50