

**NORGE**



**STYRET  
FOR DET INDUSTRIELLE  
RETTSVERN**

**Utlegningssskrift nr. 128390**

Int. Cl. A 23 1 1/34 Kl. 53k-6

Patentsøknad nr. 998/71 Inngitt 16.3.1971

Løpedag -

Søknaden alment tilgjengelig fra 19.9.1972

Søknaden utlagt og utlegningsskrift utgitt 12.11.1973

Prioritet begjært fra: -

---

Helge Richardsen,  
Henrik Wergelandsvei 5, 9000 Tromsø.

Oppfinner: Søkeren.

Fullmektig: Bryns Patentkontor A/S

Fremgangsmåte til fremstilling av et  
næringsmiddel på basis av fisk.

Oppfinnelsen vedrører en fremgangsmåte til fremstilling av et næringsmiddel på basis av fisk og et annet næringsmiddel, idet fremgangsmåten består i en innbakning av ris eller grønnsaker med fisk.

Det har foreligget et problem ved innbakning av f.eks. ris eller grønnsaker med fisk, da risen, grønnsakene eller lignende ikke binder sammen fisken på en slik måte at det ferdige produkt uten videre vil kunne frityrkokes.

Dette problem løses ifølge oppfinnelsen idet produktet bindes sammen ved dypfrysing.

Oppfinnelsen vedrører altså en fremgangsmåte til frem-

## 128390

stilling av et næringsmiddel på basis av fisk, idet fremgangsmåten er karakterisert ved at oppskårede skiver av fiskefilét legges lagvis med et mellomsjikt som består av krydret ris, eventuelt blandet med reker eller grønnsaker, hvorpå det hele dypfrysas og kuttas til passende stykker som deretter på i og for seg kjent måte griljeres og frityrkokes.

Ved dypfrysningen vil da det hele sandwichlignende element være sammenhengende således at det kan kuttas til passende stykker på vanlige kuttemaskiner, for deretter å griljeres etter et ønsket mønster og frityrkokes. Ved innstilling av kuttemaskinen oppnår man uniforme stykker av jevn vekt. Råstoffene i mellomsjiktet kan være kokt og fiskefiléten kan på forhånd være dypfrosset for å lette oppskjæringen i tynne skiver.

Ved fremgangsmåten ifølge oppfinnelsen kommer man frem til et næringsrikt, holdbart og velsmakende produkt.

Oppfinnelsen skal i det følgende forklares nærmere ved hjelp av et utførelseseksempel.

I bunnen av en form, hvis bredde tilsvarer det ferdige produkts lengde, legges skiver av renskåret, fortrinnsvis frosset fiskefilét. Derpå påfylles et lag med det stoff som skal innbakes, nemlig mellomsjiktet, som består av krydret, fortrinnsvis kokt, ris eventuelt blandet med en viss prosent pillede reker i massen, eller eventuelt kokte grønnsaker, og skiver av den eventuelt frossede fiskefilét legges over denne masse. Derpå kan det avhengig av formens høyde legges et tykt polyetylenpapir, og prosessen gjentas for neste lag på samme måte. Etter ifylling og nedpakning i formen som nevnt ovenfor, fryses varen hvorved det dannes en frossen sammenhengende enhet som deretter kuttas til passende ønskelige stykker og ønskelig form, hvorefter varen behandles konvensjonelt som for Fish Sticks, idet den griljeres etter et bestemt mønster og frityrkokes.

Etter frityrkokningen fremkommer produktet som en sammenhengende enhet, idet man ved å kutte opp de frityrkokte stykker tydelig ser varens sandwichform, idet det på hver ytterside befinner seg et lag med fisk med et mellomsjikt.

Som mellomsjikt kan det som nevnt benyttes eventuelt krydret ris med en viss prosent av pillede reker eller eventuelt kokte grønnsaker, idet mellomsjiktet som nevnt kan bestå av en i og

for seg ikke sammenhengende masse som vil bli sammenhengende ved dypfrysingen.

P a t e n t k r a v.

Fremgangsmåte til fremstilling av et næringsmiddel på basis av fisk, k a r a k t e r i s e r t ved at oppskårede skiver av fiskefilét legges lagvis med et mellomstjikt som består av krydret ris, eventuelt blandet med reker eller grønnsaker, hvorpå det hele dypfryses og kuttes til passende stykker som deretter på i og for seg kjent måte griljeres og frityrkokes.

Anførte publikasjoner:

U.S. patent nr. 2724651 (99-195)