



**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 установленной 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: 2004114332/13, 12.05.2004

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
12.05.2004

(43) Дата публикации заявки: 27.10.2005

(45) Опубликовано: 20.06.2006 Бюл. № 17

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2210949 С1, 27.08.2003.
БОРИСОЧКИНА Л.И., ГУДОВИЧ А.В.
Производство рыбных кулинарных изделий. - М.: Агропромиздат, 1989, с.73-77. Сборник технологических инструкций по производству рыбных консервов, ч.2. -Л.: Гипрорыбфлот, 1989, с.164-168.

Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247,
О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU),
Григоренко Светлана Павловна (RU),
Максюта Игорь Викторович (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

R U 2 2 7 7 8 2 0 C 2 0 2 2 7 7 8 2 0 C 2

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВИРОВАННЫХ РЫБНЫХ КОТЛЕТ

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыборастительных консервов. При осуществлении способа готовят путем формования и обжарки котлеты из фарша, содержащего пассерованные в растительном масле репчатый лук и перец сладкий, замороженную свежую белокочанную капусту, растительное масло, айву, рыбный фарш, пшеничный хлеб, рыбный бульон, соль, манную крупу, сухое молоко, яичный

порошок, муку нута, концентрат структурирующий пищевой, перец черный горький, перец душистый, перец красный жгучий, мускатный орех и гвоздику. Котлеты фасуют совместно с соусом, сваренным из смеси пассерованной пшеничной муки, растительного масла, рыбного бульона, соли, перца черного горького и горчичного порошка. Затем проводят герметизацию и стерилизацию. Изобретение позволяет повысить усвояемость целевого продукта.

RUSSIAN FEDERATION

(19) RU (11) 2 277 820 (13) C2



(51) Int. Cl.
A23L 1/325 (2006.01)
A23L 3/00 (2006.01)

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: 2004114332/13, 12.05.2004

(24) Effective date for property rights: 12.05.2004

(43) Application published: 27.10.2005

(45) Date of publication: 20.06.2006 Bull. 17

Mail address:

115583, Moskva, ul. Gen. Belova, 55-247,
O.I. Kvasenkovu

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),
Grigorenko Svetlana Pavlovna (RU),
Maksjuta Igor' Viktorovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD FOR PRODUCING OF CANNED FISH CUTLETS

(57) Abstract:

FIELD: food-processing industry, in particular, preparing of fish-and-vegetable canned foods.

SUBSTANCE: method involves forming and frying cutlets from farce including bulb onion and sweet pepper blanched in vegetable oil, frozen fresh cabbage, vegetable oil, quince, fish farce, wheat bread, fish bouillon, salt, semolina, dried milk,

powdered egg, chick-pea flour, structuring food concentrate, black bitter pepper, sweet pepper, red hot pepper, nutmeg, and clove; packing cutlets together with sauce cooked from mixture of thermally treated wheat flour, vegetable oil, fish bouillon, salt, black bitter pepper and powdered mustard; pressurizing and sterilizing ready product.

EFFECT: increased digestibility of base product.

R U
2 2 7 7 8 2 0
C 2

R U
2 2 7 7 8 2 0
C 2

Изобретение относится к технологии производства рыборастительных консервов.

Известен способ полуфабриката рыбных котлет, предусматривающий приготовление котлетной массы, содержащей рыбный фарш, пшеничный хлеб, жир, пассерованный репчатый лук, рыбный бульон, соль, манную крупу, сухое молоко, яичный порошок, муку нута, комплексный структурообразователь микробиального происхождения, экстракты перца черного горького, перца душистого, перца красного жгучего, мускатного ореха и гвоздики, квашенную белокочанную капусту, перец сладкий обжаренный, айву и сахар, формование из нее котлет и их панировку (RU 2210949 C2, 27.08.2003).

Техническим результатом изобретения является получение нового вида консервов,

обладающих по сравнению с аналогичным по составу полуфабрикатом кулинарного изделия увеличенным сроком хранения и повышенной усвояемостью.

Этот результат достигается тем, что способ производства консервированных рыбных котлет предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука и перца сладкого, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку айвы, их куттерование без доступа кислорода совместно с рыбным фаршем и хлебом пшеничным при одновременном введении рыбного бульона, поваренной соли, манной крупы, сухого молока, яичного порошка, муки нута, сахара, концентрата структурирующего пищевого, перца черного горького, перца душистого, перца красного жгучего, мускатного ореха и гвоздики при следующем расходе компонентов,

20 мас.ч.:

	репчатый лук	39-39,5
	перец сладкий	39-41
	масло растительное	11,7
	капуста	103
25	айва	78-80
	рыбный фарш	612
	хлеб пшеничный	68
	рыбный бульон	44,9
	соль	17,2
	манная крупа	86
30	сухое молоко	19,1
	яичный порошок	9,1
	мука нута	96,2
	концентрат структурирующий пищевой	8,6
	перец черный горький	1,2
	перец душистый	1,3
35	перец красный жгучий	1,5
	мускатный орех	0,6
	гвоздика	1,3

формование котлет из полученной массы и их обжарку в растительном масле,

40 пассерование пшеничной муки и ее смешивание с растительным маслом, рыбным бульоном, поваренной солью, перцем черным горьким и горчичным порошком при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	мука пшеничная	52
	растительное масло	107
45	рыбный бульон	916
	соль	24
	перец черный горький	0,2
	горчичный порошок	0,6

50 варку полученной смеси до содержания сухих веществ около 14,5% с получением соуса, фасовку котлет совместно с соусом, герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подвергают традиционной подготовке. Подготовленные репчатый лук и сладкий перец нарезают и пассеруют в растительном масле.

Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют и подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленную айву режут на дольки с одновременным удалением плодоножки и семенной камеры. Далее все перечисленные компоненты, а также рыбный фарш из традиционных видов рыбы: карась, пиленгас, толстолобик, карп, и

- 5 пшеничный хлеб куттеруют без доступа кислорода с одновременным введением рыбного бульона, поваренной соли, манной крупы, сухого молока, яичного порошка, муки нуга, сахара, концентрата структурирующего пищевого по ТУ 49-1171-85, перца черного горького, перца душистого, перца красного жгучего мускатного ореха и гвоздики при указанном выше расходе компонентов.

10 Расход компонентов приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Для компонентов растительного происхождения приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения. При этом минимальное значение расхода принимают во втором календарном полугодии, а максимальное в первом.

Из полученной массы формируют котлеты, которые обжаривают в растительном масле.

15 Подготовленную пшеничную муку пассеруют и смешивают с растительным маслом, рыбным бульоном, поваренной солью, перцем черным горьким и горчичным порошком при указанном выше расходе компонентов. Он приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. Полученную смесь варят до достижения содержания сухих веществ около 14,5% с получением соуса.

20 Котлеты и соус совместно расфасовывают, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Соотношение котлет и соуса в целевом продукте изменяется в пределах от 3:2 до 2:3 в зависимости от формы котлет и вида тары.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам 25 сходны с кулинарным блюдом, изготовленным из полуфабриката по наиболее близкому аналогу, при использовании одинакового рыбного фарша и добавлении такого же соуса.

Гарантийный срок хранения полученных консервов, определенный по стандартной методике, составил 1 год.

30 Проверку усвояемости продуктов, полученных с использованием фарша из пиленгаса по предлагаемому способу и из полуфабриката по наиболее близкому аналогу, осуществляли при одинаковом соотношении котлет и соуса, имеющего одинаковый состав, путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфильтрий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 11,8·10⁴ и для контрольного продукта 10,3·10⁴ соответственно.

35 Таким образом, предлагаемый способ позволяет увеличить срок хранения и усвояемость целевого продукта.

Формула изобретения

Способ производства консервированных рыбных котлет, предусматривающий 40 подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука и перца сладкого, шинковку и замораживание свежей белокочанной капусты, резку айвы, их куттерование без доступа кислорода совместно с рыбным фаршем и хлебом пшеничным при одновременном введении рыбного бульона, поваренной соли, манной крупы, сухого молока, яичного порошка, муки нута, сахара, концентрата 45 структурирующего пищевого, перца черного горького, перца душистого, перца красного жгучего, мускатного ореха и гвоздики при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Репчатый лук	39-39,5
	Перец сладкий	39-41
	Масло растительное	11,7
	Капуста	103
	Айва	78-80
	Рыбный фарш	612
50	Хлеб пшеничный	68

	Рыбный бульон	44,9
	Соль	17,2
	Манная крупа	86
	Сухое молоко	19,1
	Яичный порошок	9,1
5	Мука нута	96,2
	Концентрат структурирующий пищевой	8,6
	Перец черный горький	1,2
	Перец душистый	1,3
	Перец красный жгучий	1,5
10	Мускатный орех	0,6
	Гвоздика	1,3

формование котлет из полученной массы и их обжарку в растительном масле, пассерование пшеничной муки и ее смешивание с растительным маслом, рыбным бульоном, поваренной солью, перцем черным горьким и горчичным порошком при 15 следующем расходе компонентов, мас.ч.:.

	Мука пшеничная	52
	Растительное масло	107
	Рыбный бульон	916
	Соль	24
20	Перец черный горький	0,2
	Горчичный порошок	0,6

варку полученной смеси до содержания сухих веществ около 14,5% с получением соуса, фасовку котлет совместно с соусом, герметизацию и стерилизацию.

25

30

35

40

45

50