РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(19) **RU** (11) **2 469 578** (13) **C1**

(51) МПК
A23L 1/325 (2006.01)
A23B 4/00 (2006.01)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 1 статьи 1366 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации патентообладатель обязуется заключить договор об отчуждении патента на условиях, соответствующих установившейся практике, с любым гражданином Российской Федерации или российским юридическим лицом, кто первым изъявил такое желание и уведомил об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности.

(21)(22) Заявка: **2012115308/05, 18.04.2012**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
18.04.2012

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: **18.04.2012**

(45) Опубликовано: **20.12.2012** Бюл. № **35**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2353135, 27.04.2009. RU 2353138 C1, 27.04.2009. RU 2353165 C1, 27.04.2009. RU 2348266 C1, 10.03.2009. RU 2357563 C1, 10.06.2009.**

Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв.247, О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):
Квасенков Олег Иванович (RU),
Тюрина Софья Борисовна (RU)

(73) Патентообладатель(и):
Квасенков Олег Иванович (RU)

RU 2469578 C1

(54) СПОСОБ ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "СИЧЕНИКИ РЫБНЫЕ УКРАИНСКИЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает варку, очистку и резку части куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, бланширование и протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, частью соли и перцем черным горьким с получением фарша. Обесшкуренное филе трески и шпик измельчают на волчке, смешивают их с другой частью куриных яиц и другой частью соли с получением котлетной массы. Формуют в нее фарш, смачивают в льезоне, панируют в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривают в топленом масле с получением сичеников. Режут, бланшируют и протирают картофель, замораживают свежее зерно зеленого горошка, заливают питьевой водой и выдерживают для набухания подсолнечную муку и смешивают картофель, зеленый горошек и подсолнечную муку с молоком, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира. Фасуют сиченики и гарнир, герметизируют и стерилизуют. Способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

RU 2469578 C1

RUSSIAN FEDERATION

FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(19) **RU** (11) **2 469 578** (13) **C1**

(51) Int. Cl.
A23L 1/325 (2006.01)
A23B 4/00 (2006.01)

(12) ABSTRACT OF INVENTION

According to Art. 1366, par. 1 of the Part IY of the Civil Code of the Russian Federation, the patent holder shall be committed to conclude a contract on alienation of the patent under the terms, corresponding to common practice, with any citizen of the Russian Federation or Russian legal entity who first declared such a willingness and notified this to the patent holder and the Federal Executive Authority for Intellectual Property.

(21)(22) Application: **2012115308/05, 18.04.2012**

(24) Effective date for property rights:
18.04.2012

Priority:
(22) Date of filing: **18.04.2012**

(45) Date of publication: **20.12.2012 Bull. 35**

Mail address:
115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv.247, O.I. Kvasenkovu

(72) Inventor(s):
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),
Tjurina Sof'ja Borisovna (RU)

(73) Proprietor(s):
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) "SICHENIK FISH CUTLETS UKRAINIAN-STYLE" PRESERVE PREPARATION METHOD

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method envisages boiling, shelling and cutting part of chicken eggs, bulb onions cutting and sauteing in melted butter, garlic blanching and straining, the listed components mixing with part of wheat crumbs, part of salt and black hot pepper to produce mince. One performs skin-off cod fillet and speck mincing, mixing with the remaining chicken eggs and another part of salt to produce a cutlet mass. One proceeds with mince moulding into the mass, the cutlets steeping in liaison, mealing in the remaining wheat crumbs and frying in melted butter to produce sichenik cutlets. One performs potatoes cutting, blanching and straining, fresh green peas freezing, sunflower flour pouring with drinking water and maintenance for swelling, potatoes, green peas and sunflower flour mixing with milk, sugar and the remaining salt to produce garnish. The sichenik cutlets and garnish are packed, sealed and sterilised.

EFFECT: method allows to reduce the manufactured target product adhesion to container walls.

RU 2469578 C1

RU 2469578 C1

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ выработки консервированного продукта "Сиченики рыбные украинские", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, бланширование и протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке обесшкуренного филе трески и шпика, их смешивание с другой частью куриных яиц и другой частью соли с получением котлетной массы, формование в нее фарша, смачивание в льезоне, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривание в топленом масле с получением сичеников, резку, бланширование и протирку картофеля, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки и смешивание картофеля, зеленого горошка и пшеничной муки с молоком, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку сичеников и гарнира, герметизацию и стерилизацию (RU 2353135 C1, 2009).

Недостатком этого способа является высокая адгезия к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе выработки консервированного продукта "Сиченики рыбные украинские", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, бланширование и протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке обесшкуренного филе трески и шпика, их смешивание с другой частью куриных яиц и другой частью соли с получением котлетной массы, формование в нее фарша, смачивание в льезоне, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривание в топленом масле с получением сичеников, резку, бланширование и протирку картофеля, замораживание свежего зерна зеленого горошка и смешивание картофеля и зеленого горошка с мукой, молоком, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку сичеников и гарнира, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению, используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

обесшкуренное филе трески	207,6
куриные яйца	137
шпик	75,5
топленое масло	29,7
репчатый лук	61,8-62,6
чеснок	4,8-5,1
картофель	161,6-169,1
зеленый горошек	359,1
пшеничные сухари	75,5
подсолнечная мука	23,3
молоко	40
сахар	0,5
соль	12
перец черный горький	0,2

вода до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Приблизительно 15% рецептурного количества подготовленных куриных яиц варят, очищают и нарезают.

Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом масле.

Подготовленный чеснок бланшируют и протирают.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 10% рецептурного количества пшеничных сухарей, приблизительно 50% рецептурного количества соли и молотым перцем черным горьким с получением фарша.

Подготовленные обесшкуренное филе трески и шпик измельчают на волчке, а затем в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 24% рецептурного количества куриных яиц и приблизительно 24% рецептурного количества соли с получением котлетной массы.

Оставшуюся часть куриных яиц перемешивают с получением льезона.

Фарш формуют в котлетную массу, смачивают в льезоне, панируют в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривают в топленом масле с получением сичеников.

Подготовленный картофель нарезают, бланшируют и протирают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Картофель, зеленый горошек и подсолнечную муку в рецептурном соотношении смешивают с молоком, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира.

Сиченики и гарнир расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №8, содержащие продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу нет.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Формула изобретения

Способ выработки консервированного продукта "Сиченики рыбные украинские", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, бланширование и протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке обесшкуренного филе трески и шпика, их смешивание с другой частью куриных яиц и другой частью соли с получением котлетной массы, формование в нее фарша, смачивание в льезоне, панирование в оставшейся части

пшеничных сухарей и обжаривание в топленом масле с получением сиченики, резку, бланширование и протирку картофеля, замораживание свежего зерна зеленого горошка и смешивание картофеля и зеленого горошка с мукой, молоком, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку сиченики и гарнира, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

обесшкуренное филе трески	207,6
куриные яйца	137
шпик	75,5
топленое масло	28,7
репчатый лук	61,8-62,6
чеснок	4,6-5,1
картофель	161,6-169,1
зеленый горошек	359,1
пшеничные сухари	75,5
подсолнечная мука	23,3
молоко	40
сахар	0,5
соль	12
перец черный горький	0,2
вода	до выхода целевого продукта 1000