



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

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

(21), (22) Заявка: **2007137886/13, 15.10.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
15.10.2007

(45) Опубликовано: **10.05.2009** Бюл. № 13

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **ГОЛУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - С.-Пб.: Профессия, 2001, с.259-260. 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 полуфабрикатов и готовых (см. прод.)**

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

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

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов. Консервы готовят путем варки, очистки и резки части куриных яиц, резки и пассерования в топленом масле репчатого лука, бланширования и протирки чеснока. Перечисленные компоненты смешивают с частью пшеничных сухарей, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша. Измельчают на волчке обесшкуренное филе сайды и шпика и смешивают их с другой частью куриных яиц и поваренной солью с получением котлетной массы. Массу разделяют, формируют 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. Режут и бланшируют тыкву. Замораживают свежее зерно зеленого горошка. Пассеруют в топленом масле пшеничную муку. Смешивают без доступа кислорода картофель, тыкву, зеленый горошек, пшеничную муку, сахар и поваренную соль с получением гарнира. Фасуют сиченики, гарнир и топленое масло, герметизируют и стерилизуют. Изобретение позволяет получить консервы, обладающие повышенной усвояемостью.

(56) (продолжение):

изделий», с.685-804. Технология консервирования плодов и овощей, контроль качества продукции. - М.: Агропромиздат, 1992, с.85.

RU 2 3 5 4 2 1 0 C 1

RU 2 3 5 4 2 1 0 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(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: **2007137886/13, 15.10.2007**

(24) Effective date for property rights:
15.10.2007

(45) Date of publication: **10.05.2009 Bull. 13**

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

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

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

(57) Abstract:

FIELD: food products.

SUBSTANCE: invention relates to technology of manufacturing fish-and-vegetable canned food. The canned food is prepared by boiling, peeling and chopping part of the chicken eggs formulated, cutting and sautéing in melted butter onions and blanching and straining garlic. The above-mentioned ingredients are mixed with part of the wheat crumbs formulated, culinary salt and hot black pepper for a homogenous stuffing formation. Skin-off Pollock fillet and pork fat are minced and mixed with the remaining chicken eggs and culinary

salt to produce a farce. The farce is moulded, the stuffing is folded in. The cutlets are steeped in liaison, breaded in the wheat crumbs remaining and fried in melted butter to produce sichenik cutlets. Potatoes are cut, blanched and strained. Pumpkin is cut and blanched. Fresh green peas are frozen. Wheat flour is sautéed in melted butter. The potatoes, pumpkin, green peas, wheat flour, sugar and culinary salt are mixed together under oxygen-free conditions to produce the garnish. The sichenik cutlets, garnish and melted butter are packaged, vacuum-sealed and sterilised.

EFFECT: canned food has improved digestibility.

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ производства кулинарного блюда "Сиченики ыбные украинские", предусматривающий варку, очистку и рубку части куриных яиц, резку и пассерование в маргарине репчатого лука, толчение с поваренной солью и перцем чеснока и смешивание перечисленных компонентов с пшеничными сухарями с получением фарша, измельчение на мясорубке с диаметром отверстий решетки 5-9 мм обесшкуреного филе сайды и шпика и их смешивание с другой частью куриных яиц и поваренной солью с получением котлетной массы, ее разделку, формование в нее фарша, смачивание в льезоне, панирование в белой панировке, обжарку в маргарине, доведение до готовности в жарочном шкафу, гарнирование картофельным пюре, припущенной тыквой и консервированным зеленым горошком и поливку растопленным сливочным маслом с получением готового блюда (Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. - СПб.: Профессия, 2001, с.259-260).

Техническим результатом изобретения является получение новых консервов, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Этот результат достигается тем, что способ производства консервированного продукта "Сиченики рыбные украинские" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, бланширование и протирку чеснока и смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке обесшкуреного филе сайды и шпика и их смешивание с другой частью куриных яиц и поваренной солью с получением котлетной массы, ее разделку, формование в нее фарша, смачивание в льезоне, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжарку в топленом масле с получением сичеников, резку, бланширование и протирку картофеля, резку и бланширование тыквы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки и смешивание без доступа кислорода картофеля, тыквы, зеленого горошка, пшеничной муки, сахара и поваренной соли с получением гарнира, фасовку сичеников, гарнира и топленого масла при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

обесшкуренное филе сайды	207,55
куриные яйца	136,98
шпик	75,47
репчатый лук	61,81-62,6
чеснок	4,83-5,09
картофель	202,02-211,42
тыква	255,05
зеленый горошек	205,66
пшеничные сухари	75,47
пшеничная мука	2,83
сахар	2,83
соль	12
перец черный горький	0,2
топленое масло	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Приблизительно 5/33 рецептурного количества куриных яиц варят, очищают и нарезают. Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом масле. Подготовленный чеснок бланшируют и протирают. Перечисленные компоненты смешивают приблизительно с 1/10 рецептурного количества пшеничных сухарей, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша.

Подготовленные обесшкуренное филе сайды и шпик измельчают на волчке, а затем смешивают приблизительно с 8/33 рецептурного количества куриных яиц и поваренной солью с получением котлетной массы. Котлетную массу разделявают, формируют в нее фарш, смачивают в лезоне, полученном из оставшейся части куриных яиц, панируют в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривают в топленом масле с получением сичеников.

Подготовленный картофель нарезают, бланшируют и протирают. Подготовленную тыкву нарезают и бланшируют. Подготовленное свежее зерно зеленого горошка подвергают замораживанию, желательно медленному. Подготовленную пшеничную муку пассеруют в топленом масле. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с сахаром и поваренной солью с получением гарнира.

Сиченики, гарнир и топленое масло фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

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

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют ГОСТ 12292-00.

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena pyriformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта $1,3 \cdot 10^5$ и для контрольного продукта $1 \cdot 10^5$ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ производства консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, бланширование и протирку чеснока и смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, поваренной солью и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке обесшкуренного филе сайды и шпика и их смешивание с другой частью куриных яиц и поваренной солью с получением котлетной массы, ее разделку, формование в нее фарша, смачивание в лезоне, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжарку в топленом масле с получением сичеников, резку, бланширование и протирку картофеля, резку и бланширование тыквы, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки и смешивание без доступа кислорода картофеля, тыквы, зеленого горошка, пшеничной муки, сахара и поваренной соли с получением гарнира, фасовку сичеников, гарнира и

топленого масла при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	обесшкуренное филе сайды	207,55
	куриные яйца	136,98
	шпик	75,47
	репчатый лук	61,81-62,6
	чеснок	4,83-5,09
10	картофель	202,02-211,42
	тыква	255,05
	зеленый горошек	205,66
	пшеничные сухари	75,47
	пшеничная мука	2,83
15	сахар	2,83
	соль	12
	перец черный горький	0,2
	топлено масло	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

20

25

30

35

40

45

50