



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: **2006128227/13, 04.08.2006**(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**04.08.2006**(45) Опубликовано: **20.04.2008 Бюл. № 11**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Ежедневник "Записная книжка кулинара", Тула, "Коммунар", 2005, арт.1С7-4771. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М., "Экономика", 1968, приложение "расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий". Консервы специального назначения в алюминиевых тубах. (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 ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "ХОЛОДНЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП С РЫБОЙ" СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ (ВАРИАНТЫ)

(57) Реферат:

Способ получения консервов специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов: измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов.

Перечисленные компоненты смешивают со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Pythium* или *Mortierella*, фасуют полученную смесь в алюминиевые тубы при определенном расходе компонентов. Это обеспечивает получение новых консервов для космического питания, обладающих повышенной усвояемостью. 41 н.п. ф-лы.

(56) (продолжение):

**Технические условия. Технологическая инструкция. ТУ 10.04.18.18-90. ТИ 10.04.18.15-90, М., ВНПО ППСПТ, 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: **2006128227/13, 04.08.2006**(24) Effective date for property rights: **04.08.2006**(45) Date of publication: **20.04.2008 Bull. 11**

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 "COLD TOMATO SOUP WITH FISH" OF SPECIAL INDICATION (VARIANTS)**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: the present innovation deals with preparing all the recipe components: reducing fish fillet upon a chopper, green onions and dill greens should be frozen and reduced upon a chopper, hen eggs should be boiled, shelled and reduced upon a chopper, cucumbers should be blanched and reduced upon a chopper. The above-mentioned components should be mixed with sour

cream, tomato juice, common salt and a CO<sub>2</sub>-extract of Pythium or Mortierella micromycete biomass. The mixture obtained should be packed into aluminum tubes at a certain ratio of the components taken. The innovation enables to increase the digestibility of new canned food for cosmic nutrition.

EFFECT: higher efficiency of manufacturing.

41 cl

Группа изобретений относится к технологии производства консервированных первых обеденных блюд для космического питания.

Известен способ получения кулинарного блюда "Холодный томатный суп с рыбой", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку и резку рыбного филе, резку и растирание с поваренной солью зеленого лука, варку, очистку и резку куриных яиц, резку огурцов и зелени укропа и смешивание перечисленных компонентов со сметаной и томатным соком с получением готового блюда (Ежедневник "Записная книжка кулинара" - Тула. Коммунар, АРТ 1С7-4771).

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 получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Pythium catenulatum*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

20	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
25	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Pythium catenulatum</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Pythium coloratum*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

40	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
45	<i>Pythium coloratum</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы

микровицета *Pythium gracile*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов мас.ч.:

5	Рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микровицета	
10	<i>Pythium gracile</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

15 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микровицета *Pythium irregulare*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов мас.ч.:

20	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
25	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микровицета	
	<i>Pythium irregulare</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

30 герметизацию и стерилизацию.

35 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микровицета *Pythium ultimum*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

40	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
45	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микровицета	
	<i>Pythium ultimum</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

50 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных

яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Pythium insidiosum*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
10	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Pythium insidiosum</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

15 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланкирование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных

20 компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Saprolegnia parasitica*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

25	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
30	<i>Saprolegnia parasitica</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

35 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных

40 компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella alpina*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

45	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella alpina</i>	0,002
50	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных

компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella elongata*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
10	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella elongata</i>	0,002
15	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella bainieri*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
25	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
30	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella bainieri</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella exigua*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
45	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
50	<i>Mortierella exigua</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella minutissima*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5			
10		рыбное филе	176,47
		куриные яйца	25,88
		зеленый лук	25,88
		огурцы	128,24
		зелень укропа	25
		сметана	35,29
		соль	10
15		СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
		<i>Mortierella minutissima</i>	0,002
		томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella verticillata*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

30		рыбное филе	176,47
		куриные яйца	25,88
		зеленый лук	25,88
		огурцы	128,24
		зелень укропа	25
		сметана	35,29
		соль	10
		СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
		<i>Mortierella verticillata</i>	0,002
35		томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella hygrophila*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

45			
		рыбное филе	176,47
		куриные яйца	25,88
		зеленый лук	25,88
		огурцы	128,24
		зелень укропа	25
50		сметана	35,29
		соль	10
		СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
		<i>Mortierella hygrophila</i>	0,002
		томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella polyserphala*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5			
10		рыбное филе	176,47
		куриные яйца	25,88
		зеленый лук	25,88
		огурцы	128,24
		зелень укропа	25
15		сметана	35,29
		соль	10
		CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
		<i>Mortierella polyserphala</i>	0,002
		томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella globalpina*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

20			
30		рыбное филе	176,47
		куриные яйца	25,88
		зеленый лук	25,88
		огурцы	128,24
		зелень укропа	25
		сметана	35,29
		соль	10
35		CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
		<i>Mortierella globalpina</i>	0,002
		томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, чистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella indohii*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

40			
50		рыбное филе	176,47
		куриные яйца	25,88
		зеленый лук	25,88
		огурцы	128,24
		зелень укропа	25
		сметана	35,29
		соль	10
		CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	



Mortierella indohii	0,002
томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

5 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных  
10 компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella sepedonioides*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
15	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
20	<i>Mortierella sepedonioides</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

25 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных  
30 компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella lignicola*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
35	сметана	35,29
	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella lignicola</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

40 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных  
45 компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных  
компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella humilis*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при  
следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
50	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29

соль	10
СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
Mortierella humilis	0,002
томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

5 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella alliaseae*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

15	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
20	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella alliaseae	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

25 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella strangulate*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

35	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
40	Mortierella strangulata	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

45 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella pusilla*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24

	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella pusilla</i>	0,002
5	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных

10 компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных

15 компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella gracilis*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при

следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
20	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella gracilis</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

25 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных

30 компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных

35 компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella globulifera*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при

следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
40	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella globulifera</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных

45 компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных

50 компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella jenkinsii*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при

следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88

	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
5	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella jenkinsii	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

10 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных

15 компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella dichotoma*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
20	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella dichotoma	0,002
25	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

30 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных

35 компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella sclerotiella*, фасовку полученной смеси в алюминиевое тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
40	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella sclerotiella	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

45 герметизацию и стерилизацию.

50 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных

компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella zuchae*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
5	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella zychnae</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

10 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella marburgensis*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
20	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella marburgensis</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

25 герметизацию и стерилизацию.

30 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella beljakovae*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella beljakovae</i>	0,002
40	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

45 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы

микробицета *Mortierella sarnyensis*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микробицета	
10	<i>Mortierella sarnyensis</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

15 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микробицета *Mortierella nigrescens*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

20	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
25	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микробицета	
	<i>Mortierella nigrescens</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

30 герметизацию и стерилизацию.

35 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микробицета *Mortierella gemmifera*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

40	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
45	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микробицета	
	<i>Mortierella gemmifera</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

50 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных

яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella reticulata*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
10	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella reticulata</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

15 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных

20 компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella parvispora*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
25	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
30	<i>Mortierella parvispora</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

35 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных

40 компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella pulchella*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
45	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella pulchella</i>	0,002
50	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных

компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella gamsii*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
10	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella gamsii</i>	0,002
15	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella spinosa*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
25	сметана	35,29
	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella spinosa</i>	0,002
30	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного Филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella nantahalensis*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
45	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
50	<i>Mortierella nantahalensis</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.



Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Холодный томатный суп с рыбой" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella spinosa* var. *sterilis*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5		рыбное филе	176,47
10		куриные яйца	25,88
		зеленый лук	25,88
		огурцы	128,24
		зелень укропа	25
		сметана	35,29
		соль	10
15		CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета	
		<i>Mortierella spinosa</i> var. <i>sterilis</i>	0,002
		томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способы реализуются следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленное рыбное филе измельчают на волчке. Подготовленные зеленый лук и зелень укропа подвергают замораживанию, желательно медленному, и измельчают на волчке. Подготовленные куриные яйца варят, очищают и измельчают на волчке. Подготовленные огурцы бланшируют и измельчают на волчке. Перечисленные компоненты смешивают со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом одной из предусмотренных вариантами изобретения биомасс. Полученную смесь фасуют в алюминиевые тубы при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

Расход всех компонентов, кроме томатного сока, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья.

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют ТУ 10.04.18-90.

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 см<sup>3</sup> продукта. Она составила для опытного продукта, независимо от выбора CO<sub>2</sub>-экстракта биомассы микромицета из предусмотренных вариантами способа,  $5,7 \cdot 10^4$  и для контрольного продукта  $4,8 \cdot 10^4$  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 получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Pythium catenulatum*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88

огурцы	128,24
зелень укропа	25
сметана	35,29
соль	10
СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
микромицета <i>Pythium catenulatum</i>	0,002
томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

5

герметизацию и стерилизацию.

2. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий  
 10 подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе,  
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов,  
 смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью  
 и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Pythium coloratum*, фасовку полученной смеси в  
 15 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

рыбное филе	176,47
куриные яйца	25,88
зеленый лук	25,88
огурцы	128,24
зелень укропа	25
сметана	35,29
соль	10
СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
микромицета <i>Pythium coloratum</i>	0,002
томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

20

25 герметизацию и стерилизацию.

3. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий  
 подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе,  
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов,  
 30 смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью  
 и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Pythium gracile*, фасовку полученной смеси в  
 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

рыбное филе	176,47
куриные яйца	25,88
зеленый лук	25,88
огурцы	128,24
зелень укропа	25
сметана	35,29
соль	10
СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
микромицета <i>Pythium gracile</i>	0,002
томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

35

40

герметизацию и стерилизацию.

4. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий  
 45 подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе,  
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов,  
 смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью  
 и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Pythium irregulare*, фасовку полученной смеси в  
 50 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

рыбное филе	176,47
куриные яйца	25,88
зеленый лук	25,88
огурцы	128,24

	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
5	микробицета <i>Pythium irregulare</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

5. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микробицета *Pythium ultimum*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

15	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
20	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микробицета <i>Pythium ultimum</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

25 6. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микробицета *Pythium insidiosum*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

35	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микробицета <i>Pythium insidiosum</i>	0,002
40	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

45 7. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микробицета *Saprolegnia parasitica*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25

сметана	35,29
соль	10
СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
микромицета <i>Saprolegnia parasitica</i>	0,002
томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

5

герметизацию и стерилизацию.

8. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и

10 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella alpina*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

15

рыбное филе	176,47
куриные яйца	25,88
зеленый лук	25,88
огурцы	128,24
зелень укропа	25
сметана	35,29
соль	10
СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
микромицета <i>Mortierella alpina</i>	0,002
томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

20

герметизацию и стерилизацию.

9. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и

25 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella elongata*, фасовку полученной смеси

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

35

рыбное филе	176,47
куриные яйца	25,88
зеленый лук	25,88
огурцы	128,24
зелень укропа	25
сметана	35,29
соль	10
СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
микромицета <i>Mortierella elongata</i>	0,002
томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

40

герметизацию и стерилизацию.

10. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и

45 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella bainieri*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50

рыбное филе	176,47
куриные яйца	25,88
зеленый лук	25,88
огурцы	128,24
зелень укропа	25
сметана	35,29

соль	10
СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
микробицета <i>Mortierella bainieri</i>	0,002
томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

5 герметизацию и стерилизацию.

11. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
10 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микробицета *Mortierella exigua*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
15	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
20	микробицета <i>Mortierella exigua</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

12. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
25 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микробицета *Mortierella minutissima*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

30	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
35	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микробицета <i>Mortierella minutissima</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

40 герметизацию и стерилизацию.

13. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
45 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микробицета *Mortierella verticillata*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10

СО<sub>2</sub>-экстракт биомассы  
 микромицета *Mortierella verticillata* 0,002  
 томатный сок до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

5 14. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий  
 подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе,  
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
 10 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов,  
 смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью  
 и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella hygrophila*, фасовку полученной  
 смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
15	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella hygrophila</i>	0,002
20	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

15 15. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий  
 подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе,  
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
 20 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов,  
 смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью  
 и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella polycephala*, фасовку полученной  
 смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

30	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
35	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella polycephala</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

40 16. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий  
 подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе,  
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов,  
 смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью  
 45 и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella globalpina*, фасовку полученной  
 смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
50	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	

микромицета *Mortierella globalpina* 0,002  
 томатный сок до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

5 17. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий  
 10 подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе,  
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов,  
 смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью  
 и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella indohii*, фасовку полученной смеси в  
 15 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

рыбное филе	176,47
куриные яйца	25,88
зеленый лук	25,88
огурцы	128,24
15 зелень укропа	25
сметана	35,29
соль	10
CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
микромицета <i>Mortierella indohii</i>	0,002
20 томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

18. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий  
 25 подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе,  
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов,  
 смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью  
 и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella sepedonioides*, фасовку полученной  
 смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

рыбное филе	176,47
куриные яйца	25,88
30 зеленый лук	25,88
огурцы	128,24
зелень укропа	25
сметана	35,29
соль	10
35 CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
микромицета <i>Mortierella sepedonioides</i>	0,002
томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

40 19. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий  
 45 подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе,  
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов,  
 смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью  
 и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella lignicola*, фасовку полученной смеси  
 в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

рыбное филе	176,47
куриные яйца	25,88
зеленый лук	25,88
огурцы	128,24
45 зелень укропа	25
сметана	35,29
соль	10
CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
50 микромицета <i>Mortierella lignicola</i>	0,002

томатный сок

до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

20. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий  
 5 подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе,  
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов,  
 смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью  
 и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella humilis*, фасовку полученной смеси в  
 10 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
15	сметана	35,29
	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella humilis</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

20 герметизацию и стерилизацию.

21. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий  
 подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе,  
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
 25 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов,  
 смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью  
 и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella alliaceae*, фасовку полученной смеси  
 в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
30	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
35	микромицета <i>Mortierella alliaceae</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

22. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий  
 40 подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе,  
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов,  
 смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью  
 и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella strangulata*, фасовку полученной  
 45 смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
50	сметана	35,29
	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella strangulata</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,



герметизацию и стерилизацию.

23. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и

5 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella pusilla*, фасовку полученной смеси в

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

	рыбное филе	176,47
10	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
15	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella pusilla</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

24. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и

20 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella gracilis*, фасовку полученной смеси

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

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
30	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella gracilis</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

25. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и

40 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella globulifera*, фасовку полученной смеси в

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

	рыбное филе	176,47
45	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
50	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella globulifera</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

26. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
 5 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella jenkinsii*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
10	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
15	микромицета <i>Mortierella jenkinsii</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

27. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
 20 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella dichotoma*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
25	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
30	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella dichotoma</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

28. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
 40 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella sclerotiella*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
45	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
50	микромицета <i>Mortierella sclerotiella</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

29. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий

подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella zychae*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
10	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella zychae</i>	0,002
15	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

30. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella marburgensis*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
25	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
30	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella marburgensis</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

31. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и СО<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella beljakovae*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
45	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	СО <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella beljakovae</i>	0,002
50	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

32. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе,

замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella sarnyensis*, фасовку полученной

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

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
10	сметана	35,29
	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella sarnyensis</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

15 герметизацию и стерилизацию.

33. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и

20 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella nigrescens*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
25	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
30	микромицета <i>Mortierella nigrescens</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

34. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и

40 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella gemmifera*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
45	сметана	35,29
	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella gemmifera</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

50 герметизацию и стерилизацию.

35. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и

измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella reticulata*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
10	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella reticulata</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

15 36. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
20 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella parvispora*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
25	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella parvispora</i>	0,002
30	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

35 37. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
40 измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella pulchella*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

40	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
45	соль	10
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы	
	микромицета <i>Mortierella pulchella</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

50 38. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и  
измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов,

смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella gamsii*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	рыбное филе	176,47	
	куриные яйца	25,88	
	зеленый лук	25,88	
	огурцы	128,24	
	зелень укропа	25	
	сметана	35,29	
	соль	10	
10	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы		
	микромицета <i>Mortierella gamsii</i>	0,002	
	томатный сок		до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

39. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella spinosa*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47	
	куриные яйца	25,88	
	зеленый лук	25,88	
	огурцы	128,24	
25	зелень укропа	25	
	сметана	35,29	
	соль	10	
	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы		
	микромицета <i>Mortierella spinosa</i>	0,002	
	томатный сок		до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

40. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella nantahalensis*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	рыбное филе	176,47	
40	куриные яйца	25,88	
	зеленый лук	25,88	
	огурцы	128,24	
	зелень укропа	25	
	сметана	35,29	
	соль	10	
45	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы		
	микромицета <i>Mortierella nantahalensis</i>	0,002	
	томатный сок		до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

41. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, измельчение на волчке рыбного филе, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени укропа, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, бланширование и измельчение на волчке огурцов, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, томатным соком, поваренной солью

и CO<sub>2</sub>-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella spinosa* var. *sterilis*, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	рыбное филе	176,47
	куриные яйца	25,88
	зеленый лук	25,88
	огурцы	128,24
	зелень укропа	25
	сметана	35,29
	соль	10
10	CO <sub>2</sub> -экстракт биомассы микромицета <i>Mortierella spinosa</i> var. <i>sterilis</i>	0,002
	томатный сок	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

15

20

25

30

35

40

45

50