



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: **2005124963/13, 05.08.2005**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
05.08.2005

(45) Опубликовано: **27.01.2007 Бюл. № 3**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОДУНОВА Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.64-68, 83-84. RU 976934, 30.11.1982. RU 2219804 C1, 27.12.2003.

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 ВЫРАБОТКИ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ" СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ (ВАРИАНТЫ)

(57) Реферат:

Щи готовят путем шинковки, замораживания и измельчения на волчке свежей белокочанной капусты. Затем - резки, пассерования в топленом масле и измельчения на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука. Проводят варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчения на волчке. Измельчают на волчке обесшкуренное рыбное филе и зелень. Протирают чеснок, смешивают перечисленные компоненты с томатной

пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы заданного вида микромицета, перцем черным горьким и лавровым листом. Фасуют полученную смесь в алюминиевые тубы, герметизируют и стерилизуют. Это позволяет получить новые консервы, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом. 41 н.п. ф-лы.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006.01)**A23L 3/00** (2006.01)(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: **2005124963/13, 05.08.2005**(24) Effective date for property rights: **05.08.2005**(45) Date of publication: **27.01.2007 Bull. 3**

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 "SCHI PO-URALSKY" OF SPECIAL INDICATION (VARIANTS)**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: the suggested variants deal with preparing all the ingredients: boiling the grains up to a 2-fold increase of weight followed by reducing upon a roller; skinned fish filet and greens should be cut and reduced upon a roller, new white cabbage should be chopped, frozen and reduced upon a roller. One should cut carrots, parsley root and onions to heat them in melted butter and reduced upon a roller then. Garlic should be grated. It is necessary to mix the

above-mentioned components with tomato paste, citric acid, fish broth, common salt, a CO₂-extract of the biomass of the preset type of micromycete, hot black pepper and laurel leaf. The obtained mixture should be packed into aluminum tubes followed by sealing and sterilization. The innovation enables to manufacture canned food being of increased digestibility against analogous culinary dishes.

EFFECT: higher efficiency.

41 cl

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

Известен способ выработки кулинарного блюда «Щи по-уральски», предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, тушение квашеной капусты с добавлением томатного пюре, варку, отделение от бульона и резку обесшкуренного рыбного филе, резку и пассерование в кулинарном жире моркови, корня петрушки и репчатого лука, растирание чеснока с поваренной солью, резку зелени, смешивание крупы и бульона, доведение до кипения, добавление капусты, доведение до кипения, варку в течение 15-20 минут, добавление моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку до готовности, введение за 5-10 минут до окончания варки перца черного горького и лаврового листа и добавление обесшкуренного рыбного филе, чеснока с поваренной солью и зелени с получением готового блюда (Годунова Л.Е., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.64-68, 83-84).

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 выработки консервированного продукта «Щи по-уральски» специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	обесшкуренное рыбное филе	100
	топленое масло	15
	капуста	244,8
30	морковь	50-51,28
	корень петрушки	13-13,21
	репчатый лук	48-48,66
	чеснок	4
	Крупа	20
	томатная паста 30%-ная	17
35	лимонная кислота	0,6
	зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Pythium catenulatum</i>	0,002
	Перец черный горький	0,2
40	лавровый лист	0,1
	рыбный бульон до выхода	целевого продукта 1000.

Согласно представленным на рассмотрение вариантам используются СО₂-экстракты биомассы микромицетов следующих видов: *Pythium catenulatum*, *Pythium coloratum*, *Pythium gracile*, *Pythium irregulare*, *Pythium ultimum*, *Pythium insidiosum*, *Saprolegnia parasitica*, *Mortierella alpina*, *Mortierella elongata*, *Mortierella bainieri*, *Mortierella exigua*, *Mortierella minutissima*, *Mortierella verticillata*, *Mortierella hygrophila*, *Mortierella polycephala*, *Mortierella globalpina*, *Mortierella indohii*, *Mortierella sepedonioides*, *Mortierella lignicola*, *Mortierella humilis*, *Mortierella alliaceae*, *Mortierella strangulata*, *Mortierella pusilla*, *Mortierella gracilis*, *Mortierella globulifera*, *Mortierella jenkinii*, *Mortierella dichotoma*, *Mortierella sclerotiella*, *Mortierella zychae*, *Mortierella marburgensis*, *Mortierella beljakovae*, *Mortierella sarnyensis*, *Mortierella nigrescens*, *Mortierella gemmifera*, *Mortierella reticulata*, *Mortierella parvispora*, *Mortierella pulchella*, *Mortierella gamsii*,

Mortierella spinosa, *Mortierella nantahalensis*, *Mortierella*.

Способы реализуются следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

5 Подготовленную свежую белокочанную капусту шинкуют, подвергают замораживанию, желательно медленному, и измельчают на волчке. Подготовленные морковь, корень
петрушки и репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом масле и измельчают на волчке. Подготовленную крупу, например пшено, рис, овсяную или перловую, варят в питьевой
10 воде до двукратного увеличения массы и измельчают на волчке. Подготовленные обесшкуренное рыбное филе и зелень измельчают на волчке. Подготовленный чеснок протирают. Далее перечисленные компоненты смешивают с томатной пастой, лимонной
кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом одной из
предусмотренных вариантами изобретения биомасс, перцем черным горьким и лавровым
15 листом, фасуют полученную смесь в алюминиевые тубы при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

15 Расход всех компонентов, кроме рыбного бульона, приведен с учетом норм отходов и потерь каждого вида сырья. При использовании томатной пасты с содержанием сухих
веществ, не совпадающим с рецептурным, ее расход пересчитывают на эквивалентное
содержание сухих веществ. Для компонентов растительного происхождения приведенные в
виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.
20 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 ТУ 10.04.18.18.

25 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, независимо от выбора
CO₂-экстракта биомассы микромицета из предусмотренных вариантами способа, 7,6·10⁴ и
30 для контрольного продукта 4,7·10⁴ соответственно.

Таким образом, предлагаемая группа изобретений позволяет получить новые консервы для космического питания, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с
аналогичным кулинарным блюдом.

Формула изобретения

35 1. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей
белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке
40 моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной
кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета *Rythium catenulatum*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной
50 смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

Обесшкуренное рыбное филе	100
Топленое масло	15
Капуста	244,8
Морковь	50-51,28
Корень петрушки	13-13,21
Репчатый лук	48-48,66
Чеснок	4
Крупа	20
Томатная паста 30%-ная	17
Лимонная кислота	0,6

	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	<i>Pythium catenulatum</i>	0,002
5	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

2. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета *Pythium coloratum*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленное масло	15
20	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
25	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	<i>Pythium coloratum</i>	0,002
30	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

3. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета *Pythium gracile*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленное масло	15
45	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
50	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	

Rythium gracile	0,002
Перец черный горький	0,2
Лавровый лист	0,1
Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

5 4. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, 10 протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета Rythium irregulare, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

15	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
20	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
25	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	Rythium irregulare	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

30 5. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, 35 протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета Rythium ultimum, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

40	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
45	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
50	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	Rythium ultimum	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1

6. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета *Rythium insidiosum*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100	
	Топленное масло	15	
	Капуста	244,8	
15	Морковь	50-51,28	
	Корень петрушки	13-13,21	
	Репчатый лук	48-48,66	
	Чеснок	4	
	Крупа	20	
	Томатная паста 30%-ная	17	
20	Лимонная кислота	0,6	
	Зелень	12,5	
	Соль	18	
	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета		
	<i>Rythium insidiosum</i>	0,002	
	Перец черный горький	0,2	
25	Лавровый лист	0,1	
	Рыбный бульон		До выхода целевого продукта 1000

7. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета *Saprolegnia parasitica*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100	
	Топленное масло	15	
	Капуста	244,8	
40	Морковь	50-51,28	
	Корень петрушки	13-13,21	
	Репчатый лук	48-48,66	
	Чеснок	4	
	Крупа	20	
	Томатная паста 30%-ная	17	
45	Лимонная кислота	0,6	
	Зелень	12,5	
	Соль	18	
	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета		
	<i>Saprolegnia parasitica</i>	0,002	
	Перец черный горький	0,2	
50	Лавровый лист	0,1	
	Рыбный бульон		До выхода целевого продукта 1000

8. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку

рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella alpina*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

10	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
15	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
20	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella alpina</i>	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

9. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella elongata*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

35	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
40	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
45	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella elongata</i>	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

10. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы

и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella bainieri*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
10	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
15	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella bainieri</i>	0,002
	Перец черный горький	0,2
20	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

11. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella exigua*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
35	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
40	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella exigua</i>	0,002
	Перец черный горький	0,2
45	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

12. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета

Mortierella minutissima, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100	
5	Топленое масло	15	
	Капуста	244,8	
	Морковь	50-51,28	
	Корень петрушки	13-13,21	
	Репчатый лук	48-48,66	
	Чеснок	4	
10	Крупа	20	
	Томатная паста 30%-ная	17	
	Лимонная кислота	0,6	
	Зелень	12,5	
	Соль	18	
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета		
15	Mortierella minutissima	0,002	
	Перец черный горький	0,2	
	Лавровый лист	0,1	
	Рыбный бульон		До выхода целевого продукта 1000

13. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, загоразивание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета Mortierella verticillata, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100	
30	Топленое масло	15	
	Капуста	244,8	
	Морковь	50-51,28	
	Корень петрушки	13-13,21	
	Репчатый лук	48-48,66	
	Чеснок	4	
35	Крупа	20	
	Томатная паста 30%-ная	17	
	Лимонная кислота	0,6	
	Зелень	12,5	
	Соль	18	
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета		
40	Mortierella verticillata	0,002	
	Перец черный горький	0,2	
	Лавровый лист	0,1	
	Рыбный бульон		До выхода целевого продукта 1000

14. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета Mortierella hygrophila, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
5	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
10	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella hygrophila	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
15	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

15. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella polyserphala*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
30	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
35	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella polyserphala	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
40	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

16. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella globalpina*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8

	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
5	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
10	Mortierella globalpina	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

17. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella indohii*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
25	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
30	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
35	Mortierella indohii	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

18. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella seredonioides*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
50	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66

	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
5	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella sepedonioides</i>	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
10	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

19. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella lignicola*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
25	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
30	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella lignicola</i>	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
35	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

20. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella humilis*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
50	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17

	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
5	Mortierella humilis	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

21. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета Mortierella alliaseae, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
20	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
25	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
30	Mortierella alliaseae	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

22. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета Mortierella strangulata, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
45	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
50	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18

	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella strangulata	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

5

23. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella pusilla*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

10

15

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella pusilla</i>	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

20

25

30

24. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella gracilis*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

35

40

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella gracilis</i>	0,002
	Перец черный горький	0,2

45

50

Лавровый лист	0,1
Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

25. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella globulifera*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
15	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
20	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella globulifera</i>	0,002
25	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

26. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella jenkinsii*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
40	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
45	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella jenkinsii</i>	0,002
50	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

27. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella dichotoma*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100	
	Топленое масло	15	
	Капуста	244,8	
	Морковь	50-51,28	
	Корень петрушки	13-13,21	
15	Репчатый лук	48-48,66	
	Чеснок	4	
	Крупа	20	
	Томатная паста 30%-ная	17	
	Лимонная кислота	0,6	
20	Зелень	12,5	
	Соль	18	
	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета		
	<i>Mortierella dichotoma</i>	0,002	
	Перец черный горький	0,2	
	Лавровый лист	0,1	
25	Рыбный бульон		До выхода целевого продукта 1000

28. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella sclerotiella*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100	
	Топленое масло	15	
	Капуста	244,8	
	Морковь	50-51,28	
	Корень петрушки	13-13,21	
40	Репчатый лук	48-48,66	
	Чеснок	4	
	Крупа	20	
	Томатная паста 30%-ная	17	
	Лимонная кислота	0,6	
45	Зелень	12,5	
	Соль	18	
	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета		
	<i>Mortierella sclerotiella</i>	0,002	
	Перец черный горький	0,2	
	Лавровый лист	0,1	
50	Рыбный бульон		До выхода целевого продукта 1000

29. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке

моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета
 5 Mortierella zychnae, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100	
	Топленое масло	15	
10	Капуста	244,8	
	Морковь	50-51,28	
	Корень петрушки	13-13,21	
	Репчатый лук	48-48,66	
	Чеснок	4	
	Крупа	20	
15	Томатная паста 30%-ная	17	
	Лимонная кислота	0,6	
	Зелень	12,5	
	Соль	18	
	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета		
	Mortierella zychnae	0,002	
20	Перец черный горький	0,2	
	Лавровый лист	0,1	
	Рыбный бульон		До выхода целевого продукта 1000

30. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей
 25 белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета
 30 Mortierella marburgensis, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100	
	Топленое масло	15	
35	Капуста	244,8	
	Морковь	50-51,28	
	Корень петрушки	13-13,21	
	Репчатый лук	48-48,66	
	Чеснок	4	
	Крупа	20	
40	Томатная паста 30%-ная	17	
	Лимонная кислота	0,6	
	Зелень	12,5	
	Соль	18	
	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета		
	Mortierella marburgensis	0,002	
45	Перец черный горький	0,2	
	Лавровый лист	0,1	
	Рыбный бульон		До выхода целевого продукта 1000

31. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку
 50 рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной

кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella beljakovae*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	Обесшкуренное рыбное филе	100	
	Топленое масло	15	
	Капуста	244,8	
	Морковь	50-51,28	
	Корень петрушки	13-13,21	
	Репчатый лук	48-48,66	
10	Чеснок	4	
	Крупа	20	
	Томатная паста 30%-ная	17	
	Лимонная кислота	0,6	
	Зелень	12,5	
	Соль	18	
15	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета		
	<i>Mortierella beljakovae</i>	0,002	
	Перец черный горький	0,2	
	Лавровый лист	0,1	
	Рыбный бульон		До выхода целевого продукта 1000

20 32. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella sarnyensis*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

30	Обесшкуренное рыбное филе	100	
	Топленое масло	15	
	Капуста	244,8	
	Морковь	50-51,28	
	Корень петрушки	13-13,21	
	Репчатый лук	48-48,66	
35	Чеснок	4	
	Крупа	20	
	Томатная паста 30%-ная	17	
	Лимонная кислота	0,6	
	Зелень	12,5	
	Соль	18	
40	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета		
	<i>Mortierella sarnyensis</i>	0,002	
	Перец черный горький	0,2	
	Лавровый лист	0,1	
	Рыбный бульон		До выхода целевого продукта 1000

45 33. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, CO₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella nigrescens*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе

КОМПОНЕНТОВ, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
5	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
10	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella nigrescens	0,002
	Перец черный горький	0,2
15	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

34. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета Mortierella gemmifera, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
30	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
35	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella gemmifera	0,002
	Перец черный горький	0,2
40	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

35. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуренного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета Mortierella reticulata, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15

	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
5	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
10	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella reticulata	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

15 36. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета Mortierella parvispora, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

25	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
30	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
35	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella parvispora	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

40 37. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета Mortierella pulchella, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21

	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
5	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella pulchella	0,002
	Перец черный горький	0,2
10	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

38. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella gamsii*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
25	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
30	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella gamsii	0,002
	Перец черный горький	0,2
35	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

39. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella spinosa*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
50	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
	Чеснок	4
	Крупа	20

	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
5	Mortierella spinosa	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

40. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella nantahalensis*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

20	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
25	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5
	Соль	18
	СО ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
30	Mortierella nantahalensis	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

41. Способ выработки консервированного продукта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, шинковку, замораживание и измельчение на волчке свежей белокочанной капусты, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке моркови, корня петрушки и репчатого лука, варку крупы до двукратного увеличения массы и измельчение на волчке, измельчение на волчке обесшкуреного рыбного филе и зелени, протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, лимонной кислотой, рыбным бульоном, поваренной солью, СО₂-экстрактом биомассы микромицета *Mortierella spinosa* var. *sterilis*, перцем черным горьким и лавровым листом, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы, их герметизацию и стерилизацию, при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

45	Обесшкуренное рыбное филе	100
	Топленое масло	15
	Капуста	244,8
	Морковь	50-51,28
	Корень петрушки	13-13,21
	Репчатый лук	48-48,66
50	Чеснок	4
	Крупа	20
	Томатная паста 30%-ная	17
	Лимонная кислота	0,6
	Зелень	12,5

	Соль	18
	CO ₂ -Экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella spinosa var. sterilis	0,002
	Перец черный горький	0,2
	Лавровый лист	0,1
5	Рыбный бульон	До выхода целевого продукта 1000

10

15

20

25

30

35

40

45

50