



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

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

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

(21), (22) Заявка: **2007143236/13**, **23.11.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
23.11.2007

(45) Опубликовано: **27.05.2009** Бюл. № 15

(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.57. RU 2219804 C1, 27.12.2003. Министерство торговли СССР. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1968, приложение «расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и (см. прод.)**

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНСЕРВОВ "ЖАРЕНАЯ РЫБА ПОД МАРИНАДОМ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов. Консервы готовят путем резки и пассерования в растительном масле репчатого лука, моркови и корня сельдерея, резки и замораживания зеленого лука. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром,

поваренной солью, ацетатом кальция, перцем душистым, гвоздикой, корицей и лавровым листом. Режут, панируют в пшеничной муке и обжаривают филе наваги. Филе наваги, полученную смесь и рыбный бульон фасуют, герметизируют и стерилизуют. Изобретение позволяет получить консервы, обладающие повышенной усвояемостью.

(56) (продолжение):

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



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) ABSTRACT OF INVENTION

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

(21), (22) Application: **2007143236/13, 23.11.2007**(24) Effective date for property rights:
23.11.2007(45) Date of publication: **27.05.2009 Bull. 15**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**(54) METHOD OF CANNED FOOD PRODUCTION "MARINATED FRIED FISH"**

(57) Abstract:

FIELD: food production process.

SUBSTANCE: preserved food is cooked by onions, carrot and smallage roots cutting and browning in vegetable oil, green onions cutting and freezing. The above ingredients are mixed with tomato paste, acetic acid, sugar, salt, calcium

acetate, black pepper, cloves, cinnamon and laurel leaves without oxygen access. Navaga fillet is cut, coated with wheat flour and fried. Navaga fillet, the produced mixture and the fish broth are packed, sealed and sterilised.

EFFECT: enhanced digestibility.

Изобретение относится к технологии производства рыбоовощных консервов.

Известен способ приготовления кулинарного блюда "Жареная рыба под маринадом", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку, панирование в муке и жарку на растительном масле филе наваги, его заливку маринадом овощным с томатом и посыпание нашинкованным зеленым луком с получением готового блюда (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.57).

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

Этот результат достигается тем, что способ приготовления консервов "Жареная рыба под маринадом" предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука, моркови и корня сельдерея, реку и замораживание зеленого лука, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, ацетатом кальция, перцем душистым, гвоздикой, корицей и лавровым листом, резку, панирование в пшеничной муке и обжарку в растительном масле филе наваги, фасовку филе наваги, полученной смеси и рыбного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

филе наваги	556,25
растительное масло	78,13
морковь	191,95-196,88
репчатый лук	137,11-138,87
корень сельдерея	29,18-29,65
зеленый лук	68,75
пшеничная мука	31,25
томатная паста 30%-ная	46,88
уксусная кислота 80%-ная	1,76
сахар	16,41
поваренная соль	12
ацетат кальция	0,19
перец душистый	0,23
гвоздика	0,47
корица	0,47
лавровый лист	0,09
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленные репчатый лук, морковь и корень сельдерея нарезают и пассеруют в растительном масле. Подготовленный зеленый лук нарезают и подвергают замораживанию, желательно быстрому. Перечисленные компоненты смешивают без доступа кислорода с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, ацетатом кальция, перцем душистым, гвоздикой, корицей и лавровым листом.

Подготовленное филе наваги нарезают, панируют в пшеничной муке и обжаривают в растительном масле.

Филе наваги, полученную смесь и рыбный бульон фасуют при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

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. При использовании уксусной кислоты с концентрацией, не совпадающей с рецептурной, ее расход пересчитывают на эквивалентное содержание безводной кислоты. Для компонентов растительного происхождения приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья. При этом минимальное значение расхода принимают во втором календарном полугодии, а максимальное в первом.

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

Проверку усвояемости консервов, полученных по предлагаемому способу, и кулинарного блюда по наиболее близкому аналогу осуществляли путем культивирования на их пробах тест-организма *Tetrachimena rugiformis*. Усвояемость оценивали по количеству инфузорий в 1 см³ продукта. Она составила для опытного продукта 2,5·10⁵ и для контрольного продукта 2,1·10⁵ соответственно.

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

Формула изобретения

Способ приготовления консервов, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука, моркови и корня сельдерея, резку и замораживание зеленого лука, смешивание перечисленных компонентов без доступа кислорода с томатной пастой, уксусной кислотой, сахаром, поваренной солью, ацетатом кальция, перцем душистым, гвоздикой, корицей и лавровым листом, резку, панирование в пшеничной муке и обжарку в растительном масле филе наваги, фасовку филе наваги, полученной смеси и рыбного бульона при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

филе наваги	556,25
растительное масло	78,13
морковь	191,95-196,88
репчатый лук	137,11-138,87
корень сельдерея	29,18-29,65
зеленый лук	68,75
пшеничная мука	31,25
томатная паста в пересчете на 30%-ную	46,88
уксусная кислота в пересчете на 80%-ную	1,76
сахар	16,41
поваренная соль	12
ацетат кальция	0,19
перец душистый	0,23
гвоздика	0,47
корица	0,47
лавровый лист	0,09
рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.