



**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: **2007146981/15, 20.12.2007**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.12.2007

(45) Опубликовано: **27.03.2009 Бюл. № 9**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: Куропаткина М.В. **Лучшие рецепты первых блюд.** - М.: Вече, 2004, с.161-162. Годунова Л.Е. **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.** - СПб.: Префикс, 2003, с.77-78. **Министерство торговли СССР. Сборник рецептур и блюд, и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.** - М.: Экономика, 1968. Приложение (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 ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВОВ "ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ" СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ (ВАРИАНТЫ)

(57) Реферат:

Группа изобретений относится к технологии производства консервированных первых обеденных блюд для космического питания. Новые консервы для космического питания, обладающие повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом, готовят путем варки, очистки и измельчения на волчке куриных яиц, резки, пассерования в топленом масле и измельчения на волчке репчатого лука, резки, бланширования и измельчения на волчке картофеля и корня петрушки, замораживания и измельчения на волчке зеленого лука и зелени,

замораживания и куттерования щавеля и шпината, измельчения на волчке гусятины, пассерования пшеничной муки, смешивания перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы заданного вида микромицета, перца черного горького и лаврового листа, фасовки полученной смеси в алюминиевые тубы, герметизации и стерилизации. Заявленное изобретение обеспечивает получение новых консервов для космического питания, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом. 41 н.п. ф-лы.

(56) (продолжение):

«расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», с.685-804. Консервы специального назначения в алюминиевых тубах. Технические условия. Техническая инструкция. ТУ 10.04.18-90, ТУ 10.04.18.15-90 ВНПО ППСПТ. - М., 1990. RU 2005126196 А, 27.02.2007. RU 2005111194 А, 27.10.2006.



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**

According to Art. 1366, par. 1 of the Part IV 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: **2007146981/15, 20.12.2007**(24) Effective date for property rights: **20.12.2007**(45) Date of publication: **27.03.2009 Bull. 9**

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) "SORREL SOUP" SPECIAL-PURPOSE PRESERVE PREPARATION METHOD (VERSIONS)**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention deals with the process of production of preserved pre-cooked first-course lunches for alimentation of cosmonauts when in space. Proposed preserve preparation method envisages the formulation ingredients being pre-processed as follows: chicken eggs are boiled, peeled and minced; onions are cut, sautéed in melted butter and minced; potatoes and parsley roots are sliced, blanched and minced; green onions and green vegetables are frozen and minced;

sorrel and spinach are frozen and chopped; goose meat is minced; wheat flour is sautéed. The above-mentioned ingredients are mixed with sour cream, bone broth; culinary salt and CO₂-extracts of the specified myxomycetes, hot black pepper and laurel leaf. The resultant mixture is packaged in aluminium tubes, vacuum-sealed and sterilised.

EFFECT: invention provides for obtaining new preserves for space meals with increased digestibility comparing to similar culinary dish.

41 cl

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

Известен способ получения кулинарного блюда "Щи зеленые", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку куриных яиц, резку и
 5 пассерование в маргарине репчатого и зеленого лука, припускание и протирку щавеля и шпината, резку картофеля, корня петрушки и зелени, варку и рубку гуся, пассерование пшеничной муки, доведение бульона до кипения, укладку в него картофеля, доведение до
 10 кипения, добавление репчатого и зеленого лука, щавеля и шпината, варку в течение 15 минут, добавление корня петрушки, пшеничной муки, поваренной соли, перца черного горького и лаврового листа, варку в течение 5-10 минут, добавление гуся и куриных яиц, заправку сметаной и посыпание зеленью с получением готового блюда (Годунова Л.Е., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.81-82).

Техническим результатом группы изобретений является получение новых консервов для
 15 космического питания, обладающих повышенной усвояемостью по сравнению с аналогичным кулинарным блюдом.

Этот результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и
 20 измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы
 25 микромицета *Pythium catenulatum*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
30	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
35	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Pythium catenulatum</i>	0,002
40	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку,
 45 очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке
 50 гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium coloratum*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
5	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
10	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Pythium coloratum	0,002
	перца черного горького	0,005
15	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium gracile*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
30	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
35	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
40	<i>Pythium gracile</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium irregulare*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку

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

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
5	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
10	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Rythium irregulare</i>	0,002
15	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Rythium ultimum*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч:

	гусь	156,25
30	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
35	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
40	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Rythium ultimum</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы

микробицета *Pythium insidiosum*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
5	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
10	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микробицета	
15	<i>Pythium insidiosum</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

20 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микробицета *Saprolegnia parasitica*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

30	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
35	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
40	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микробицета	
	<i>Saprolegnia parasitica</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
45	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

50 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со

сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella alpina*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
5	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
10	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
15	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella alpina</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

20 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и
 25 измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке
 30 гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella elongata*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку
 35 полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
35	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
40	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella elongata</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
45	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку,
 50 очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке

гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella bainieri*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
10	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
15	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella bainieri</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
20	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и
 25 измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы
 30 микромицета *Mortierella exigua*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
35	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
40	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella exigua</i>	0,002
45	перца черного горького	0,005
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и
 50 измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и

зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella minutissima*, перца черного горького и лаврового листа,
 5 фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
10	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
15	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella minutissima</i>	0,002
20	перца черного горького	0,005
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку,
 25 очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella verticillata*, перца черного горького и лаврового листа,
 30 фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

35	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
40	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
45	сметана	10
	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella verticillata</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
50	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку,

очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке

5 гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella hygrophila*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
10	куриные яйца	11
	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
15	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
20	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella hygrophila</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

25 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке

30 картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella polyserphala*, перца черного горького и лаврового листа,

35 фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленное масло	12
40	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
45	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella polyserphala</i>	0,002
50	перца черного горького	0,005
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella globalpina*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
5	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
10	сметана	10
	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella globalpina</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
15	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella indohii*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella indohii</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
10	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и
 5 измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы
 10 микромицета *Mortierella sepedonioides*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
15	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
20	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
25	<i>Mortierella sepedonioides</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат, достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и
 30 измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и
 35 зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella lignicola*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку
 40 полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

40	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
45	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
50	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella lignicola</i>	0,002
	перца черного горького	0,005

CO₂-экстракт лаврового листа 0,002
костный бульон до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

5 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и
10 измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке
15 гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella humilis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

15	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
20	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
25	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella humilis</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

30 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и
35 измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке
40 гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella alliaseae*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

45	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
50	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella alliaseae</i>	0,002

перца черного горького	0,005
СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

5 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и
 10 измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куперование щавеля и шпината, измельчение на волчке
 15 гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella strangulata*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
20	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
25	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella strangulata</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
30	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

35 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и
 40 измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella pusilla*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку
 45 полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
45	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
50	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2

СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
Mortierella pusilla	0,002
перца черного горького	0,005
СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

5

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella gracilis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

10

15

20

25

30

гусь	156,25
куриные яйца	11
топленое масло	12
картофель	96-101,25
корень петрушки	18,68-18,98
репчатый лук	17,55-17,78
щавель	55
шпинат	110
зеленый лук	16,5
зелень	3,75
пшеничная мука	10
сметана	10
соль	10,2
СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
Mortierella gracilis	0,002
перца черного горького	0,005
СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella globulifera*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

35

40

45

50

гусь	156,25
куриные яйца	11
топленое масло	12
картофель	96-101,25
корень петрушки	18,68-18,98
репчатый лук	17,55-17,78
щавель	55
шпинат	110
зеленый лук	16,5
зелень	3,75

	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
5	Mortierella globulifera	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

10 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и
 15 измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куперование щавеля и шпината, измельчение на волчке
 20 гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella jenkinsii*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

20	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
25	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
30	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella jenkinsii	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
35	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

40 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и
 45 измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы
 50 микромицета *Mortierella dichotoma*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5

	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
5	Mortierella dichotoma	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

10 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и
 15 измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке
 20 гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella sclerotiella*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
25	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
30	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella sclerotiella</i>	0,002
35	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

40 Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и
 45 измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке
 50 гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella zuchae*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
50	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78

	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
5	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella zychnae	0,002
	перца черного горького	0,005
10	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella marburgensis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
25	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
30	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
35	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella marburgensis	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куперование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella beljakovae*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12

	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
5	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
10	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella beljakovae	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

15 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella sarnyensis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку

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

25	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
30	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
35	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella sarnyensis	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
40	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella nigrescens*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку

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

	гусь	156,25
	куриные яйца	11

	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
5	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
10	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella nigrescens	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

15 герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и
 20 измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы
 25 микромицета *Mortierella gemmifera*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
30	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
35	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella gemmifera</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
40	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку,
 45 очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке
 50 гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella reticulata*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

гусь	156,25
------	--------

	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
5	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
10	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella reticulata	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
15	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella parvispora*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
30	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
35	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella parvispora	0,002
40	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella pulchella*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
5	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
10	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella pulchella	0,002
	перца черного горького	0,005
15	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella gamsii*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
30	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
35	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
40	Mortierella gamsii	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella spinosa*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку

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

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
5	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
10	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella spinosa</i>	0,002
15	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella nantahalensis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

30	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
35	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
40	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella nantahalensis</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
45	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Тот же результат достигается тем, что способ получения консервов "Щи зеленые" специального назначения предусматривает подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со

сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella spinosa var. sterilis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

5	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
10	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
15	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella spinosa var. sterilis</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
20	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

Способы реализуются следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

5 Подготовленные куриные яйца варят, очищают и измельчают на волчке. Подготовленный репчатый лук нарезают, пассеруют в топленом масле и измельчают на волчке.

6 Подготовленные картофель и корень петрушки нарезают, бланшируют и измельчают на волчке. Подготовленные зеленый лук и зелень подвергают замораживанию, желательно медленному, и измельчают на волчке. Подготовленные щавель и шпинат подвергают замораживанию, желательно медленному, и куттеруют.

7 Подготовленную гусятину измельчают на волчке. Подготовленную пшеничную муку пассеруют. Перечисленные компоненты смешивают со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами одной из предусмотренных вариантами изобретения биомасс, перца черного горького и лаврового листа. Полученную смесь фасуют в алюминиевые тубы при указанном выше расходе компонентов, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

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

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют ТУ 10.04.18.18-90.

9 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, $5,3 \cdot 10^4$ и для контрольного продукта $4,3 \cdot 10^4$ соответственно.

10 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, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium catenulatum*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
15	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
20	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Pythium catenulatum</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
25	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

2. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium coloratum*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
40	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
45	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
50	<i>Pythium coloratum</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

3. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, 5 резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Pythium gracile*, 10 перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленное масло	12
15	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
20	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Pythium gracile</i>	0,002
25	перца черного горького	0,005
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

4. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий 30 подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование 35 пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и CO₂ экстрактами биомассы микромицета *Pythium irregulare*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
40	куриные яйца	11
	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
45	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
50	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Pythium irregulare</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002

герметизацию и стерилизацию.

5 5. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий
 10 подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных
 яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука,
 резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки,
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и
 куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование
 20 пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным
 бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Rythium ultimum*,
 перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы
 при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
15	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
20	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
25	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Rythium ultimum</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	CO ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

30 герметизацию и стерилизацию.

6. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий
 35 подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных
 яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука,
 резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки,
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и
 куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование
 пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным
 бульоном, поваренной солью и CO₂-экстрактами биомассы микромицета *Rythium*
 40 *insidiosum*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
45	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
50	сметана	10
	соль	10,2
	CO ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Rythium insidiosum</i>	0,002
	перца черного горького	0,005

СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

5 7. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий
подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных
яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука,
резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки,
замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и
10 куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование
пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным
бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Saprolegnia*
parasitica, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

15	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
20	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
25	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Saprolegnia parasitica</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

30 герметизацию и стерилизацию.

8. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий
подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных
яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука,
35 резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки,
замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и
куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование
пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным
бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella*
40 *alpina*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

45	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18.68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
50	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella alpina</i>	0,002

перца черного горького	0,005
СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

5 9. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий
подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных
яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука,
резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки,
10 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и
куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование
пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным
бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella*
elongata, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
15 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

15	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
20	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
25	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella elongata</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
30	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

35 10. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий
подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных
яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука,
резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки,
замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и
куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование
пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным
40 бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella*
bainieri, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленное масло	12
45	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
50	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	

Mortierella bainieri	0,002
перца черного горького	0,005
СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

5 герметизацию и стерилизацию.

11. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella exigua*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

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

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
20	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
25	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella exigua</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
30	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

12. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella minutissima*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

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

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
45	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
50	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2

СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
Mortierella minutissima	0,002
перца черного горького	0,005
СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

5

герметизацию и стерилизацию.

13. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella verticillata*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

10

15

20

25

30

гусь	156,25
куриные яйца	11
топленное масло	12
картофель	96-101,25
корень петрушки	18,68-18,98
репчатый лук	17,55-17,78
щавель	55
шпинат	110
зеленый лук	16,5
зелень	3,75
пшеничная мука	10
сметана	10
соль	10,2
СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
<i>Mortierella verticillata</i>	0,002
перца черного горького	0,005
СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

14. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella hygrophila*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

35

40

45

50

гусь	156,25
куриные яйца	11
топленное масло	12
картофель	96-101,25
корень петрушки	18,68-18,98
репчатый лук	17,55-17,78
щавель	55
шпинат	110
зеленый лук	16,5
зелень	3,75
пшеничная мука	10
сметана	10

	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella hygrophila	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
5	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

15. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella polycephala*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
20	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
25	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
30	<i>Mortierella polycephala</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон до	выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

35 16. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella globalpina*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

45	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
50	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10

	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella globalpina	0,002
	перца черного горького	0,005
5	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

17. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий
 10 подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных
 яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука,
 резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки,
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и
 куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование
 15 пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным
 бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella*
indohii, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
20	куриные яйца	11
	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
25	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
30	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella indohii</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

35 герметизацию и стерилизацию.

18. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий
 подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных
 яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука,
 резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки,
 40 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и
 куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование
 пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным
 бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella*
seredonioides, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
 45 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
50	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75

	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
5	Mortierella sepedonioides	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

10 19. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и

15 куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella lignicola*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

20	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
25	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
30	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella lignicola</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
35	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

40 20. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и

45 куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella humilis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5

	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
5	Mortierella humilis	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

21. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella alliaseae*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

20	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
25	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
30	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella alliaseae</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
35	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

22. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella strangulata*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110

	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
5	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella strangulata	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

10 герметизацию и стерилизацию.

23. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella pusilla*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
25	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
30	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella pusilla	0,002
	перца черного горького	0,005
35	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

24. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella gracilis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
50	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55

	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
5	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella gracilis	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
10	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

25. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella globulifera*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленное масло	12
25	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
30	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella globulifera	0,002
35	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

26. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленном масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella jenkinsii*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленное масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78

	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
5	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella jenkinsii	0,002
	перца черного горького	0,005
10	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

27. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella dichotoma*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
25	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
30	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
35	Mortierella dichotoma	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

28. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella sclerotiella*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

50	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98

	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
5	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella sclerotiella	0,002
10	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

29. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий
 15 подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных
 яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука,
 резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки,
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и
 куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование
 20 пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным
 бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella*
zyschae, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
25	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
30	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
35	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella zyschae	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

40 герметизацию и стерилизацию.

30. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий
 подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных
 яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука,
 резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки,
 45 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и
 куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование
 пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным
 бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella*
marburgensis, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в
 50 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25

	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
5	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
10	Mortierella marburgensis	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

15 31. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование 20 пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella beljakovae*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

25	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
30	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
35	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella beljakovae	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
40	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

45 32. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным 50 бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella sarguensis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12

	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
5	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
10	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella sarneyensis</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

15 герметизацию и стерилизацию.

33. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella nigrescens*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

25	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
30	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
35	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella nigrescens</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
40	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

34. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella gemmifera*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11

	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
5	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
10	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella gemmifera	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

15 герметизацию и стерилизацию.

35. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella reticulata*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в 20 алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
30	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
35	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella reticulata</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
40	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

36. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий 45 подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование 50 пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella parvispora*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

гусь	156,25
------	--------

	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
5	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
10	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella parvispora	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
15	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

37. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella pulchella*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
30	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
35	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella pulchella	0,002
40	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

38. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella gamsii*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
5	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
10	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	<i>Mortierella gamsii</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
15	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

39. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella spinosa*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
30	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
35	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
40	<i>Mortierella spinosa</i>	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

40. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука, резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки, замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и куттерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella pantahalensis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной смеси в

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

	гусь	156,25
	куриные яйца	11
	топленое масло	12
5	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
10	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella nantahalensis	0,002
15	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

герметизацию и стерилизацию.

41. Способ получения консервов специального назначения, предусматривающий
 20 подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и измельчение на волчке куриных
 яиц, резку, пассерование в топленом масле и измельчение на волчке репчатого лука,
 резку, бланширование и измельчение на волчке картофеля и корня петрушки,
 замораживание и измельчение на волчке зеленого лука и зелени, замораживание и
 кулерование щавеля и шпината, измельчение на волчке гусятины, пассерование
 25 пшеничной муки, смешивание перечисленных компонентов со сметаной, костным
 бульоном, поваренной солью и СО₂-экстрактами биомассы микромицета *Mortierella*
spinosa var. *sterilis*, перца черного горького и лаврового листа, фасовку полученной
 смеси в алюминиевые тубы при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

	гусь	156,25
30	куриные яйца	11
	топленое масло	12
	картофель	96-101,25
	корень петрушки	18,68-18,98
	репчатый лук	17,55-17,78
	щавель	55
35	шпинат	110
	зеленый лук	16,5
	зелень	3,75
	пшеничная мука	10
	сметана	10
40	соль	10,2
	СО ₂ -экстракт биомассы микромицета	
	Mortierella spinosa var. sterilis	0,002
	перца черного горького	0,005
	СО ₂ -экстракт лаврового листа	0,002
	костный бульон	до выхода целевого продукта 1000,

45 герметизацию и стерилизацию.

50