



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

**(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: **2013119543/15, 29.04.2013**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**29.04.2013**

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **29.04.2013**

(45) Опубликовано: **10.04.2014** Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2330471 C1, 10.08.2008. RU 2330486 C1, 10.08.2008. RU 2335983 C1, 20.10.2008. RU 2292800 C1, 10.02.2007. CN 101984859 A, 16.03.2011. JP 6113726 A, 26.04.1994. JP 62269648 A, 24.11.1987. JP 58138337 A, 17.08.1983. JP 58224651 A, 27.12.1983**

Адрес для переписки:

**115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,  
Квасенкову О.И.**

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU),  
Касьянов Геннадий Иванович (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

**(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ "ПИКША ТУШЕНАЯ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ПОМИДОРАМИ"**

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мясных консервов и может быть использовано для производства консервов «Пикша тушеная с зеленым луком и помидорами». Для этого проводят подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле лука-порей, резку и замораживание зеленого лука, протирку и пассерование в растительном масле чеснока, заливку рыбным бульоном и выдержку для

набухания молотого шрота семян тыквы, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, солью и перцем черным горьким, резку, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле филе пикши, фасовку филе пикши, полученной смеси и рыбного бульона, герметизацию и стерилизацию. Изобретение позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(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: **2013119543/15, 29.04.2013**

(24) Effective date for property rights:  
**29.04.2013**

Priority:

(22) Date of filing: **29.04.2013**

(45) Date of publication: **10.04.2014** Bull. № 10

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),  
Kas'janov Gennadij Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(54) **METHOD FOR PRODUCTION OF PRESERVES "STEWED HADDOCK WITH SPRING ONION AND TOMATOES"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: one performs recipe components preparation, leek cutting and sauteing in vegetable oil, spring onions cutting and freezing, garlic straining and sauteing in vegetable oil, ground pumpkin seeds extraction cake pouring with fish broth and maintenance for swelling, the listed components mixing with tomato

paste, salt and black hot pepper, haddock fillet cutting, mealing in wheat flour and frying in vegetable oil, the haddock fillet, the produced mixture and fish broth packing, sealing and sterilisation.

EFFECT: invention allows to reduce the manufactured target product adhesion to container walls.

**RU 2 512 879 C1**

**RU 2 512 879 C1**

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ производства консервов "Пикша тушеная с зеленым луком и помидорами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле лука-порей, резку и замораживание зеленого лука, протирку и пассерование в растительном масле чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, солью и перцем черным горьким, резку, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле филе пикши, фасовку филе пикши, полученной смеси и рыбного бульона, герметизацию и стерилизацию (RU 2330471 C1, 2008).

Недостатком этого способа является высокая адгезия к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является снижение адгезии к стенкам тары получаемого целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе производства консервов "Пикша тушеная с зеленым луком и помидорами", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле лука-порей, резку и замораживание зеленого лука, протирку и пассерование в растительном масле чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, солью и перцем черным горьким, резку, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле филе пикши, фасовку филе пикши, полученной смеси и рыбного бульона, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который предварительно заливают рыбным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	филе пикши	500
	растительное масло	28,1
	зеленый лук	275
	лук-порей	73,1-74,1
30	чеснок	12-12,7
	пшеничная мука	14,1
	шрот семян тыквы	9,2
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	41
	соль	12
35	перец черный горький	0,3
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный лук-порей нарезают и пассеруют в растительном масле.

Подготовленный зеленый лук нарезают и замораживают.

Подготовленный чеснок протирают и пассеруют в растительном масле.

Подготовленный молотый шрот семян тыквы, полученный по известной технологии (Васильева А.Г., Дворкина Г.А., Касьянов Г.И. Разработка технологии колбас функционального назначения с добавками из семян тыквы. - Краснодар: ИнЭП, 2008, с.38-45), заливают рыбным бульоном в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с томатной пастой, солью и молотым перцем черным горьким.

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

Филе пикши, полученную смесь и рыбный бульон расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

5 Расходы компонентов приведены с учетом норм отходов и потерь соответствующих видов сырья. Приведенные в виде интервалов расходы охватывают их возможное изменение по срокам хранения сырья.

При использовании томатной пасты с содержанием сухих веществ, не совпадающим с рецептурным, осуществляют пересчет ее расхода на эквивалентное содержание сухих  
10 веществ по известным зависимостям (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том I. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с.124).

Полученные по описанной технологии консервы по органолептическим свойствам сходны с продуктом по наиболее близкому аналогу.

Для подтверждения указанного технического результата жестбанки №8, содержащие  
15 продукты, полученные по описанной технологии и по наиболее близкому аналогу, вскрывали и устанавливали в штативе в перевернутом положении. Опытный продукт полностью вываливался из банки, а продукт по наиболее близкому аналогу - нет.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет снизить адгезию к стенкам тары получаемого целевого продукта.

20

#### Формула изобретения

Способ производства консервов "Пикша тушеная с зеленым луком и помидорами", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку и пассерование в растительном масле лука-порей, резку и замораживание зеленого лука, протирку и  
25 пассерование в растительном масле чеснока, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, солью и перцем черным горьким, резку, панирование в пшеничной муке и обжаривание в растительном масле филе пикши, фасовку филе пикши, полученной смеси и рыбного бульона, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в составе смеси дополнительно используют молотый шрот семян тыквы, который  
30 предварительно заливают рыбным бульоном и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	филе пикши	500
	растительное масло	28,1
	зеленый лук	275
35	лук-порей	73,1-74,1
	чеснок	12-12,7
	пшеничная мука	14,1
	шрот семян тыквы	9,2
	томатная паста, в пересчете на 30%-ное содержание сухих веществ	41
40	соль	12
	перец черный горький	0,3
	рыбный бульон	до выхода целевого продукта 1000.

45