



**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: **2012111513/13, 27.03.2012**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.03.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **27.03.2012**

(45) Опубликовано: **27.06.2013** Бюл. № 18

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2356398 C1, 27.05.2009. RU 2280386 C1, 27.07.2006. KR 100886210 B1, 02.03.2009. RU 2357486 C2, 10.06.2009.**

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

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

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА "СИЧЕНИКИ РЫБНЫЕ УКРАИНСКИЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов. Варку, очистку и резку части куриных яиц. Резку и пассерование в топленом масле репчатого лука. Бланширование и протирку чеснока. Смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, частью соли и перцем черным горьким с получением фарша. Измельчение на волчке обесшкуренного филе морского окуня и шпика, их смешивание с другой частью куриных яиц и другой частью соли с получением котлетной массы. Формование в нее фарша. Смачивание в

льезоне. Панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривание в топленом масле с получением сичеников. Резку и обжаривание в топленом масле картофеля. Бланширование и резку моркови. Замораживание свежего зерна зеленого горошка. Заливку питьевой водой и выдержку для набухания подсолнечной муки. Смешивание картофеля, моркови, зеленого горошка и подсолнечной муки со сметаной, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира. Фасовку сичеников и гарнира. Герметизацию и стерилизацию. Обеспечивается снижение адгезии 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: **2012111513/13, 27.03.2012**(24) Effective date for property rights:
27.03.2012

Priority:

(22) Date of filing: **27.03.2012**(45) Date of publication: **27.06.2013 Bull. 18**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

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

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**(54) "SICHENIK FISH CUTLETS UKRAINIAN-STYLE" PRESERVED PRODUCT MANUFACTURE METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the technology of preserved second-course lunches production. The method envisages recipe components preparation. One performs boiling, shelling and cutting part of chicken eggs. Bulb onions are cut and sauteed in melted butter. Garlic is blanched and strained. The listed components are mixed with part of the wheat crumbs, part of salt and black hot pepper to produce mince. One performs skin-off rockfish fillet and speck mincing, mixing with the remaining chicken eggs and another part of salt to produce a cutlet mass. The mince is moulded into the cutlet mass. One

performs steeping in liaison. One proceeds with mealing in the remaining wheat crumbs and frying in melted butter to produce sichenik cutlets. Potatoes are cut and fried in melted butter. Carrots are blanched and cut. The fresh green peas are frozen. Sunflower flour is poured with drinking water and maintained for swelling. Potatoes, carrots, green peas and sunflower flour are mixed with sour cream, sugar and the remaining salt to produce garnish. The sichenik cutlets and garnish are packed. One performs sealing and sterilisation.

EFFECT: method ensures reduction of the manufactured target product adhesion to container walls.

Изобретение относится к технологии производства консервированных вторых обеденных блюд.

Известен способ получения консервированного продукта "Сиченики рыбные украинские", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, бланширование и протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке обесшкуренного филе морского окуня и шпика, их смешивание с другой частью куриных яиц и другой частью соли с получением котлетной массы, формование в нее фарша, смачивание в льезоне, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривание в топленом масле с получением сичеников, резку и обжаривание в топленом масле картофеля, бланширование и резку моркови, замораживание свежего зерна зеленого горошка, пассерование в топленом масле пшеничной муки и смешивание картофеля, моркови, зеленого горошка и пшеничной муки со сметаной, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку сичеников и гарнира, герметизацию и стерилизацию (RU 2347475 C1, 2009).

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 получения консервированного продукта "Сиченики рыбные украинские", предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку части куриных яиц, резку и пассерование в топленом масле репчатого лука, бланширование и протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке обесшкуренного филе морского окуня и шпика, их смешивание с другой частью куриных яиц и другой частью соли с получением котлетной массы, формование в нее фарша, смачивание в льезоне, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривание в топленом масле с получением сичеников, резку и обжаривание в топленом масле картофеля, бланширование и резку моркови, замораживание свежего зерна зеленого горошка и смешивание картофеля, моркови и зеленого горошка с мукой, сметаной, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку сичеников и гарнира, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	обесшкуренное филе морского окуня	207,6
	куриные яйца	137
45	шпик	75,5
	топленое масло	68,2
	репчатый лук	61,8-62,6
	чеснок	4,8-5,1
	картофель	350-369,1
50	морковь	200,9-206
	зеленый горошек	205,7
	пшеничные сухари	75,5
	подсолнечная мука	16,6

	сметана	40
	сахар	2,8
	соль	12
	перец черный горький	0,2
5	вода	до выхода целевого продукта 1000.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Приблизительно 15% рецептурного количества подготовленных куриных яиц варят, очищают и нарезают.

Подготовленный репчатый лук нарезают и пассеруют в топленом масле.

Подготовленный чеснок бланшируют и протирают.

Перечисленные компоненты в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 10% рецептурного количества пшеничных сухарей, приблизительно 50% рецептурного количества соли и молотым перцем черным горьким с получением фарша.

Подготовленные обесшкуренное филе морского окуня и шпик измельчают на волчке, а затем в рецептурном соотношении смешивают с приблизительно 24% рецептурного количества куриных яиц и приблизительно 24% рецептурного количества соли с получением котлетной массы.

Оставшуюся часть куриных яиц перемешивают с получением льезона.

Фарш формируют в котлетную массу, смачивают в льезоне, панируют в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривают в топленом масле с получением сичеников.

Подготовленный картофель нарезают и обжаривают в топленом масле.

Подготовленную морковь бланшируют и нарезают.

Подготовленное свежее зерно зеленого горошка замораживают.

Подготовленную подсолнечную муку по ТУ 9146-034-27147091-09 заливают питьевой водой в соотношении по массе около 1:5 и выдерживают для набухания.

Картофель, морковь, зеленый горошек и подсолнечную муку в рецептурном соотношении смешивают со сметаной, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира.

Сиченики и гарнир расфасовывают в рецептурном соотношении, герметизируют и стерилизуют с получением целевого продукта.

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.

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

Для подтверждения указанного технического результата жестебанки №8, содержащие 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.

Формула изобретения

Способ получения консервированного продукта "Сиченики рыбные украинские", предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, варку, очистку и резку

5 части куриных яиц, резку и пассерование в топленном масле репчатого лука, бланширование и протирку чеснока, смешивание перечисленных компонентов с частью пшеничных сухарей, частью соли и перцем черным горьким с получением фарша, измельчение на волчке обесшкуреного филе морского окуня и шпика, их
 10 смешивание с другой частью куриных яиц и другой частью соли с получением котлетной массы, формование в нее фарша, смачивание в льезоне, панирование в оставшейся части пшеничных сухарей и обжаривание в топленном масле с получением сичеников, резку и обжаривание в топленном масле картофеля, бланширование и резку
 15 моркови, замораживание свежего зерна зеленого горошка и смешивание картофеля, моркови и зеленого горошка с мукой, сметаной, сахаром и оставшейся частью соли с получением гарнира, фасовку сичеников и гарнира, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что используют подсолнечную муку, которую перед смешиванием заливают питьевой водой и выдерживают для набухания, а компоненты используют при следующем соотношении расходов, мас.ч.:

	обесшкуренное филе морского окуня	207,6
	куриные яйца	137
	шпик	75,5
20	топленное масло	68,2
	репчатый лук	61,8-62,6
	чеснок	4,8-5,1
	картофель	350-369,1
	морковь	200,9-206
25	зеленый горошек	205,7
	пшеничные сухари	75,5
	подсолнечная мука	16,6
	сметана	40
	сахар	2,8
30	соль	12
	перец черный горький	0,2
	вода	до выхода целевого продукта 1000

35

40

45

50