

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2798014

Способ производства кондитерского изделия

Патентообладатель: *Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Владивостокский государственный университет" (RU)*

Авторы: *Дементьева Наталья Валерьевна (RU), Бойцова Татьяна Марьяновна (RU), Сахарова Ольга Валентиновна (RU), Шеметова Елена Васильевна (RU)*

Заявка № 2022115268

Приоритет изобретения 06 июня 2022 г.

Дата государственной регистрации в Государственном реестре изобретений Российской Федерации 14 июня 2023 г.

Срок действия исключительного права на изобретение истекает 06 июня 2042 г.

Руководитель Федеральной службы по интеллектуальной собственности

Ю.С. Зубов





(51) МПК
A23G 3/48 (2006.01)
A23G 3/54 (2006.01)
A23L 33/20 (2016.01)
A23P 30/20 (2016.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
 ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(52) СПК
A23G 3/48 (2022.08)

(21)(22) Заявка: 2022115268, 06.06.2022

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
 06.06.2022

Дата регистрации:
 14.06.2023

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 06.06.2022

(45) Опубликовано: 14.06.2023 Бюл. № 17

Адрес для переписки:

690014, г. Владивосток, ул. Гоголя, 41, ФГБОУ
 ВО "ВВГУ". Бюро интеллектуальной
 собственности, Маяковой И.С.

(72) Автор(ы):

Дементьева Наталья Валерьевна (RU),
 Бойцова Татьяна Марьяновна (RU),
 Сахарова Ольга Валентиновна (RU),
 Шеметова Елена Васильевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
 образовательное учреждение высшего
 образования "Владивостокский
 государственный университет" (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
 о поиске: RU 2494637 C1, 10.10.2013. RU
 2256365 C1, 20.07.2005. RU 2134044 C1,
 10.08.1999. RU 2340200 C1, 10.12.2008. RU
 2008149887 A, 27.06.2010. Л.Х. ВАФИНА и др.,
 Новые продукты функционального питания
 на основе биоактивных компонентов бурых
 водорослей, Известия ТИНРО. 2009, т. 156,
 стр. 348-356.

(54) Способ производства кондитерского изделия

(57) Формула изобретения

1. Способ производства кондитерского изделия в виде конфеты, характеризующийся тем, что проводят промывание сухофруктов и ламинарии японской, добавление жидкого натурального пчелиного меда, смешивание указанных компонентов при комнатной температуре, получение заготовок изделия путем экструдирования полученной смеси с последующей нарезкой, глазирование полученных заготовок нанесением шоколадной глазури, охлаждение и упаковку готовых изделий, при этом ламинарию японскую предварительно подвергают тепловой обработке путем двукратного нагревания до 85-95°C, сливая полученный отвар, причем на первом этапе нагревание проводят в воде, а на втором - в 2% растворе уксусной либо лимонной кислоты, а полученные заготовки изделия перед глазированием подмораживают при температуре -18°C в течение 1,0-1,5 ч, при этом для приготовления кондитерского изделия используют следующие исходные компоненты, мас. %:

| | |
|---------------------------------|-----------|
| ламинария японская | 50,0-60,0 |
| сухофрукты | 20,0-25,0 |
| мед пчелиный натуральный жидкий | 15,0-20,0 |

2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что в качестве сухофруктов используют один из видов сухофруктов, выбранный из группы, включающей курагу, манго, чернослив, финики без косточек.

RU 2798014 C1