

# РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



## ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2626580

### Белково-углеводная кондитерская основа и способ ее получения

Патентообладатели: *Клюкина Оксана Николаевна (RU), Птичкина Наталия Михайловна (RU), Кодацкий Юрий Анатольевич (RU), Неповинных Наталия Владимировна (RU), Самира Еганехзад (IR), Рассул Кадкходаи (IR)*

Авторы: *Клюкина Оксана Николаевна (RU), Птичкина Наталия Михайловна (RU), Кодацкий Юрий Анатольевич (RU), Неповинных Наталия Владимировна (RU), Самира Еганехзад (IR), Рассул Кадкходаи (IR)*

Заявка № 2015142590

Приоритет изобретения 06 октября 2015 г.

Дата государственной регистрации в  
Государственном реестре изобретений

Российской Федерации 28 июля 2017 г.

Срок действия исключительного права  
на изобретение истекает 06 октября 2035 г.



Руководитель Федеральной службы  
по интеллектуальной собственности

 Г.П. Ивлиев



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

## (12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21)(22) Заявка: 2015142590, 06.10.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
06.10.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 06.10.2015

(43) Дата публикации заявки: 10.04.2017 Бюл. № 10

(45) Опубликовано: 28.07.2017 Бюл. № 22

Адрес для переписки:

410049, г. Саратов, ул. Барнаульская, 32, кв. 25,  
Анфиногеновой О.Н.

(72) Автор(ы):

Клюкина Оксана Николаевна (RU),  
Птичкина Наталия Михайловна (RU),  
Кодацкий Юрий Анатольевич (RU),  
Неповинных Наталия Владимировна (RU),  
Самира Еганехзад (IR),  
Рассул Кадкходаи (IR)

(73) Патентообладатель(и):

Клюкина Оксана Николаевна (RU),  
Птичкина Наталия Михайловна (RU),  
Кодацкий Юрий Анатольевич (RU),  
Неповинных Наталия Владимировна (RU),  
Самира Еганехзад (IR),  
Рассул Кадкходаи (IR)(56) Список документов, цитированных в отчете  
о поиске: RU 2357423 C1, 10.06.2009. RU  
2461223 C2, 20.09.2012. RU 2294111 C1,  
27.02.2007. RU 2077223 C1, 20.04.1997. US  
6586032 B2, 01.07.2003. WO 2012016852 A2,  
09.02.2012. EA 5531 B1, 28.04.2005.

(54) Белково-углеводная кондитерская основа и способ ее получения

## (57) Формула изобретения

1. Способ производства белково-углеводной кондитерской основы, характеризующийся тем, что включает в себя приготовление инвертного сиропа, для приготовления 100 г которого в 30,13 г воды растворяют 68,03 г сахара, полученный раствор доводят до кипения, после чего добавляют в него 68,03 г лимонной кислоты, растворенной в 0,58 г воды, полученную смесь доводят до кипения и варят в течение 20 мин, затем добавляют в горячий раствор при интенсивном помешивании 0,29 г гидрокарбоната натрия, растворенного в 0,58 г воды, приготовление основного сиропа, полученного растворением 14,31-15,32 г сваренного инвертного сиропа и 33,41-35,77 г сахара в 11,89-12,73 г воды, доведением полученного раствора до температуры 112°C с последующим его охлаждением до 71°C, подготовку структурообразующего геля путем растворения в 15,00-20,00 г воды сначала 0,60-1,00 г ксантановой камеди, а затем добавления в нее 0,70-0,90 г гуаровой камеди или 1,00 г камеди рожкового дерева, одновременно с этим набухание 0,60-0,64 г сывороточного белка или яичного альбумина в 3,58-3,83 г воды, добавление в охлажденный до 71°C раствор 14,21-15,21 г инвертного сиропа, структурообразующего геля и набухшего белка, взбивание, формовку и сушку.

2. Белково-углеводная кондитерская основа, полученная способом по п. 1.

3. Белково-углеводная кондитерская основа по п. 2, отличающаяся тем, что дополнительно содержит красители, ароматизаторы, биологически активные добавки, наполнитель.

ИД МП  
М. 2012 (2008.01)



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

<p>(13) Автор(ы): Кожина Оксана Николаевна (RU) Петрова Наталья Михайловна (RU) Колесник Игорь Александрович (RU) Петровых Наталья Владимировна (RU) Самара Евгения (RU) Росуд Карина (RU)</p>	<p>№ заявки: 20121142390, от 06.10.2012 № патента: 2488101, от 06.10.2012 Прогнозируемый срок действия патента: 06.10.2022 Дата публикации заявки: 18.04.2013, бюл. № 11 Обузданность: 28.07.2013, бюл. № 29</p>
<p>(12) Патентообладатель(и): Кожина Оксана Николаевна (RU) Петрова Наталья Михайловна (RU) Колесник Игорь Александрович (RU) Петровых Наталья Владимировна (RU) Самара Евгения (RU) Росуд Карина (RU)</p> <p>Адрес(а) для корреспонденции: Адрес(а) в России (г. Москва): индекс 125 005, ул. ...</p> <p>Сведения о документе, первоначально описавшем изобретение: № заявки: RU 20121142390, от 06.10.2012 № патента: RU 2488101, от 06.10.2012 № бюл.: RU 2488101, от 06.10.2012</p>	

RU 2626580 C 2

(71) Формула изобретения

1. Способ приготовления белково-углеводной кондитерской основы, характеризующийся тем, что в состав смеси ингредиентов входит от 0,2 до 100 г сахара, от 0,2 до 100 г крахмала, от 0,2 до 100 г желатина, от 0,2 до 100 г пшеничной муки, от 0,2 до 100 г воды, от 0,2 до 100 г лимонной кислоты, от 0,2 до 100 г ароматизатора, от 0,2 до 100 г красителя, от 0,2 до 100 г биологически активной добавки и от 0,2 до 100 г наполнителя.

2. Белково-углеводная кондитерская основа по п. 1.