

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2739592

**СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СМЕТАНЫ "ЛАКОМКА" ИЗ
ТОПЛЁНЫХ СЛИВОК**

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

Авторы: *Цугкиев Борис Георгиевич (RU), Кабисов Руслан Гельбертович (RU), Рамонова Элла Викторовна (RU), Петрукович Андрей Георгиевич (RU), Созанова Диана Георгиевна (RU)*

Заявка № 2019108102

Приоритет изобретения 21 марта 2019 г.

Дата государственной регистрации в

Государственном реестре изобретений

Российской Федерации 28 декабря 2020 г.

Срок действия исключительного права

на изобретение истекает 21 марта 2039 г.

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

Г.П. Ивлиев





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(52) СПК
A23C 13/16 (2020.08)

(21)(22) Заявка: 2019108102, 21.03.2019

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
21.03.2019

Дата регистрации:
28.12.2020

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 21.03.2019

(43) Дата публикации заявки: 21.09.2020 Бюл. № 27

(45) Опубликовано: 28.12.2020 Бюл. № 1

Адрес для переписки:

362040, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул.
Кирова, 37, ФГБОУ ВО "Горский
государственный аграрный университет"

(72) Автор(ы):

Цугкиев Борис Георгиевич (RU),
Кабисов Руслан Гельбертович (RU),
Рамонова Элла Викторовна (RU),
Петрукович Андрей Георгиевич (RU),
Созанова Диана Георгиевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

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

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2480017 C2, 27.04.2013. RU
2152724 C1, 20.07.2000. RU 2249969 C2,
20.04.2005. RU 2002116971 A, 10.12.2004. RU
2677781 C2, 21.01.2019. АРАВИН М.С.,
ДОЛГОРУКОВА М.В. "Способ производства
сметаны из топленого молока". Ж-л:
"Актуальные вопросы совершенствования
технологии производства и переработки
продукции сельского хозяйства". N20, 2018,
(см. прод.)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СМЕТАНЫ "ЛАКОМКА" ИЗ ТОПЛЁНЫХ СЛИВОК

(57) Формула изобретения

Способ производства сметаны, включающий нормализацию сливок, их термическую обработку, гомогенизацию, охлаждение до температуры заквашивания, введение закваски, состоящей из смеси чистых культур молочнокислых микроорганизмов *Streptococcus thermophilus* ВКПМ В-10089, *Enterococcus durans* ВКПМ В-8731 и *Enterococcus hirae* ВКПМ В-9069, в соотношении 1:1:1, сквашивающих сливки в течение 4-6 часов, содержащих КОЕ/см³ - 10¹⁰, перемешивание, сквашивание, повторное перемешивание, расфасовку и созревание, отличающийся тем, что сливки подвергают стерилизации при температуре 120±2°C с выдержкой 30-45 мин.

(56) (продолжение):
с.258-260.