

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



**ПАТЕНТ**

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

**№ 2759279**

**Способ производства функциональных вареных колбас**

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

Авторы: *Хамицаева Алла Смалиевна (RU), Будаев Арават Русланович (RU), Садовой Владимир Всеволодович (RU), Медоев Хасан Аланович (RU)*

Заявка № 2021101347

Приоритет изобретения **22 января 2021 г.**

Дата государственной регистрации  
в Государственном реестре изобретений

Российской Федерации **11 ноября 2021 г.**

Срок действия исключительного права  
на изобретение истекает **22 января 2041 г.**

*Руководитель Федеральной службы  
по интеллектуальной собственности*

*Г.П. Ивлиев*





РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(19) **RU** (11) **2 759 279** (13) **C1**

(51) МПК  
A22C 11/00 (2006.01)  
A23L 13/40 (2016.01)

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

(52) СПК  
A22C 11/00 (2021.02); A23L 13/40 (2021.02)

(21)(22) Заявка: 2021101347, 22.01.2021  
(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
22.01.2021  
Дата регистрации:  
11.11.2021  
Приоритет(ы):  
(22) Дата подачи заявки: 22.01.2021  
(45) Опубликовано: 11.11.2021 Бюл. № 32  
Адрес для переписки:  
362040, РСО-Алания г.Владикавказ ул.Кирова  
37, Темираев Виктор Хамицевич

(72) Автор(ы):  
Хамицаева Алла Смалиевна (RU),  
Будаев Арават Русланович (RU),  
Садовой Владимир Всеволодович (RU),  
Медоев Хасан Аланович (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 2653727 C1, 14.05.2018. RU  
2665616 C1, 03.09.2018. CN 105901548 A,  
31.08.2016. РСТ РСФСР 355-78 Смеси  
пряностей для колбасных изделий.  
ГОСПЛАН РСФСР, Москва, введен в  
действие 05.06.1978. РОГОВ И.А. И ДР.  
Технология мяса и мясных продуктов. Книга  
2. Технология мясных продуктов, М.: КолосС,  
2009, с.104-106.

(54) Способ производства функциональных вареных колбас

(57) Формула изобретения

Способ производства функциональных вареных колбас, предусматривающий разделку, обвалку и жиловку сырья, измельчение, посол, приготовление фарша, формование колбасных батонов, вязку, осадку и термическую обработку батонов, отличающийся тем, что на стадии приготовления фарша добавляют гидратированную биологически активную добавку из смеси дикорастущих растений эспарцета и клевера в соотношении 1:1 при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

Говядина жилованная первого сорта	50,0
Свинина жилованная полужирная	30,0
Биологически активная добавка из смеси дикорастущих растений	10,0
Вода для гидратации	10,0

RU 2 759 279 C1

RU 2 759 279 C1