

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2760572

Способ приготовления наггетсов из батата

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

Авторы: *Дзантиева Лариса Батарбековна (RU), Абросимов Артем Андреевич (RU), Дзантиев Марат Заурбекович (RU)*

Заявка № 2021116097

Приоритет изобретения 03 июня 2021 г.

Дата государственной регистрации

в Государственном реестре изобретений

Российской Федерации 29 ноября 2021 г.

Срок действия исключительного права

на изобретение истекает 03 июня 2041 г.

*Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности*

Г.Н. Ивлиев





(51) МПК
A23L 5/10 (2016.01)
A23L 19/12 (2016.01)
A23L 33/10 (2016.01)
A23P 20/10 (2016.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
 ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(52) СПК
A23L 5/10 (2021.08); A23L 19/12 (2021.08); A23L 33/10 (2021.08); A23P 20/10 (2021.08)

(21)(22) Заявка: 2021116097, 03.06.2021

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
 03.06.2021

Дата регистрации:
 29.11.2021

Приоритет(ы):
 (22) Дата подачи заявки: 03.06.2021

(45) Опубликовано: 29.11.2021 Бюл. № 34

Адрес для переписки:
 362040, РСО-Алания г.Владикавказ ул.Кирова
 37, ФГБОУ ВО "ГГАУ", Темираев Виктор
 Хамицевич

(72) Автор(ы):
 Дзантиева Лариса Батарбековна (RU),
 Абросимов Артем Андреевич (RU),
 Дзантиев Марат Заурбекович (RU)

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

(56) Список документов, цитированных в отчете
 о поиске: US 20190142039 A1, 16.05.2019. RU
 2676138 C1, 26.12.2018. RU 2490934 C2,
 27.08.2013. EA 23823 B1, 29.07.2016. EA 15313
 B1, 30.06.2011. US 4351850 A1, 28.09.1982.

(54) Способ приготовления наггетсов из батата

(57) Формула изобретения

Способ производства наггетсов из батата, характеризующийся тем, что батат промывают, очищают от кожуры и нарезают на брусочки, солят в Адыгейской соли и выдерживают в течение 10 мин, для панировки смешивают сухари из кукурузных хлопьев, сладкую паприку и натёртый на мелкой тёрке сыр Чеддер, отдельно взбалтывают 8 яиц перепелиных, затем брусочки из батата обваливают в муке из якона, обмакивают в яйцах перепелиных и обваливают в подготовленной панировке, выпекают в предварительно нагретой духовке при температуре 160-180°C в течение 18-23 мин, при этом исходные компоненты берут при следующем соотношении:

Батат - 230 г
 Сухари из кукурузных хлопьев - 100 г
 Яйцо перепелиное - 8 шт.
 Мука якона - 25 г
 Соль Адыгейская - 8 г
 Сыр Чеддер - 100 г
 Сладкая паприка - 5 г