

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2712531

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУМКВАТА В ШОКОЛАДЕ

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

Авторы: *Дзантиева Лариса Батарбековна (RU), Хозиев Алан Макарович (RU), Вартанова Валерия Айказовна (RU)*

Заявка № 2019117435

Приоритет изобретения 04 июня 2019 г.

Дата государственной регистрации в

Государственном реестре изобретений

Российской Федерации 29 января 2020 г.

Срок действия исключительного права

на изобретение истекает 04 июня 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
A23G 3/00 (2019.08)

(21)(22) Заявка: 2019117435, 04.06.2019

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
04.06.2019

Дата регистрации:
29.01.2020

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 04.06.2019

(45) Опубликовано: 29.01.2020 Бюл. № 4

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Дзантиева Лариса Батарбековна (RU),
Хозиев Алан Макарович (RU),
Вартанова Валерия Айказовна (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 53109 U1, 10.05.2006. UA 25214
U, 25.07.2007. JP 2000232848 A, 29.08.2000. JP
2003265112 A, 24.09.2003. М. ЩЕРБАКОВА
"Кумкваты в шоколаде" [on-line] [найдено на
https://povar.ru/recipes/kumkvaty_v_shokolade-50096.html], 05.02.2017.

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУМКВАТА В ШОКОЛАДЕ

(57) Формула изобретения

Способ приготовления кумквата в шоколаде, характеризующийся тем, что кумкват промывают, обсушивают, со стороны плодоножки кумквата делают срез под углом 30°. два кумквата соединяют срезами и фиксируют шпажкой, образуя форму сердца, сироп фруктозоглюкозный из батата нагревают до температуры 50-60°C, кумкватные сердечки окунают в нагретый до температуры 50-60°C фруктозоглюкозный сироп из батата и выдерживают в течение 10 минут, вынимают и охлаждают; шоколад фруктозный плавят при температуре 40-55°C в течение 15-20 минут, во время растапливания вносят корицу молотую, в расплавленный шоколад с корицей окунают полученные кумкватные сердечки в сиропе и выдерживают до полного глазирования, после глазирования и охлаждения глазированные кумкватные сердечки посыпают мукой из клубней батата, при этом продукт готовят при следующем расходе компонентов в г на 75 г готового продукта для получения 5 сердечек по 15 г:

Кумкват срезанный	50
Сироп фруктозоглюкозный из батата	10
Шоколад фруктозный	15
Корица	0,5
Мука из клубней батата	2