

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2742002

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕСЕРТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФИНИКОВ

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

Авторы: *Дзантиева Лариса Батарбековна (RU), Дзантиев Марат Заурбекович (RU), Рехвиашвили Этери Илларионовна (RU), Цугаев Абдул Сайд Ахмедович (RU)*

Заявка № 2019131649

Приоритет изобретения 07 октября 2019 г.

Дата государственной регистрации в
Государственном реестре изобретений
Российской Федерации 01 февраля 2021 г.

Срок действия исключительного права
на изобретение истекает 07 октября 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 23/00 (2020.08)

(21)(22) Заявка: 2019131649, 07.10.2019

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
07.10.2019

Дата регистрации:
01.02.2021

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 07.10.2019

(45) Опубликовано: 01.02.2021 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),
Дзантиев Марат Заурбекович (RU),
Рехвиашвили Этери Илларионовна (RU),
Цугаев Абдул Сайд Ахмедович (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 2533807 C2, 20.11.2014.
RU2013136138 A, 10.02.2015. IT 1232855 B,
05.03.1992. UA 86060 U, 10.12.2003. RU 2137389
C1, 20.09.1999.

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕСЕРТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФИНИКОВ**(57) Формула изобретения**

Способ приготовления десерта с использованием фиников характеризуется тем, что подготавливают все компоненты согласно рецептуре, финики нарезают и вынимают косточки, укладывают на дно форм разрезанной стороной вверх по одной штуке в каждую формочку, смешивают в посуде молоко, сливки, сахарный песок и ванильный сахар, смесь ставят на огонь, немного подогревают и высыпают агар-агар, постоянно помешивая, доводят до кипения, затем огонь выключают, горячую смесь разливают по силиконовым формочкам, при разливе сначала заполняют сердцевину финика, остывший до комнатной температуры десерт помещают в холодильную камеру на 3-4 часа, после застывания десерт выкладывают из формочек, готовят при следующем содержании компонентов, масс. ч.:

Сливки (33% и выше)	350
Молоко	50
Сахарный песок	100
Ванильный сахар	1
Агар-агар	4
Финики	6 штук