

# РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



## ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2749353

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХАЛЯЛЬНОГО ДЕСЕРТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИНЖИРА

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

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

Заявка № 2020129110

Приоритет изобретения **02 сентября 2020 г.**

Дата государственной регистрации  
в Государственном реестре изобретений

Российской Федерации **09 июня 2021 г.**

Срок действия исключительного права  
на изобретение истекает **02 сентября 2040 г.**

*Руководитель Федеральной службы  
по интеллектуальной собственности*

*Г.П. Ивлиев*







(51) МПК

A23G 3/00 (2006.01)

A23L 19/00 (2016.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(52) СПК

A23G 3/00 (2020.08); A23L 19/00 (2020.08)

(21)(22) Заявка: 2020129110, 02.09.2020

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
02.09.2020Дата регистрации:  
09.06.2021

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 02.09.2020

(45) Опубликовано: 09.06.2021 Бюл. № 16

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Дзантиева Лариса Батарбековна (RU),  
Цугаев Абдул Сайд Ахмедович (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: Конфеты из инжира, чернослива и  
кураги с орехами. [Найдено 30.11.2020].  
Найдено в Интернет: [https://web.archive.org/  
web/20150330052049/http://zametkipovara.ru/  
deserty/konfety-iz-inzhira-chnosliva-i-kuragi-  
s-orehami/](https://web.archive.org/web/20150330052049/http://zametkipovara.ru/deserty/konfety-iz-inzhira-chnosliva-i-kuragi-s-orehami/), 30.03.2015. Инжир в белой  
шоколадной глазури. [Найдено 30.11.2020].  
Найдено в (см. прод.)

## (54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХАЛЯЛЬНОГО ДЕСЕРТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИНЖИРА

## (57) Формула изобретения

Способ приготовления халяльного десерта с использованием инжира, характеризующийся тем, что все продукты подготавливают, нарезают инжир, укладывают на дно формы разрезанной стороной вверх, смешивают в посуде измельченные грецкий орех, чернослив, курагу, заполняют смесью сердцевину инжира, растапливают на водяной бане белый шоколад, инжир нанизывают на шпажку, окунают в растопленный белый шоколад до полного глазирования и охлаждают, десерт готовят при следующем расходовании компонентов, г:

|              |     |
|--------------|-----|
| инжир        | 17  |
| грецкий орех | 1   |
| чернослив    | 3,5 |
| курага       | 3,5 |
| шоколад      | 25, |

вес готового продукта - 45 г

(56) (продолжение):

Интернет: [https://web.archive.org/web/20170527200311/http://www.a-foods.ru/catalog/suhofrukty/v-shokolade/inzhir\\_v\\_beloj\\_shokoladnoy\\_glazuri](https://web.archive.org/web/20170527200311/http://www.a-foods.ru/catalog/suhofrukty/v-shokolade/inzhir_v_beloj_shokoladnoy_glazuri), 27.05.2017. RU 2137389 C1. RU 41579 U1, 10.11.2004. Что такое халяль?