

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2766446

Способ производства специализированных рыбных полуфабрикатов для школьного питания

Патентообладатель: *ФГБОУ ВО Горский государственный аграрный университет (RU)*

Авторы: *Хамицаева Алла Смалиевна (RU), Кусова Ирина Урузмаговна (RU), Хортиев Заурбек Артемович (RU), Караева Ирина Таймуразовна (RU), Хубаев Олег Сергеевич (RU)*

Заявка № 2021119109

Приоритет изобретения **30 июня 2021 г.**

Дата государственной регистрации
в Государственном реестре изобретений
Российской Федерации **15 марта 2022 г.**

Срок действия исключительного права
на изобретение истекает **30 июня 2041 г.**

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

Ю.С. Зубов





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(52) СПК
A23L 17/00 (2021.08); A23L 33/00 (2021.08)

(21) Заявка: 2021119109, 30.06.2021

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
30.06.2021

Дата регистрации:
15.03.2022

Приоритеты:

(22) Дата подачи заявки: 30.06.2021

(45) Опубликовано: 15.03.2022 Бюл. № 8

Адрес для переписки:

362040, РСО Алания, г. Владикавказ, ул.
Кирова 37, ФГБОУ ВО ГГАУ, Каиров Валерий
Рамазанович

(72) Автор(ы):

Хамицаева Алла Смалиевна (RU),
Кусова Ирина Урузмаговна (RU),
Хортиев Заурбек Артемович (RU),
Караева Ирина Таймуразовна (RU),
Хубаев Олег Сергеевич (RU)

(73) Патентообладатель(и):

ФГБОУ ВО Горский государственный
аграрный университет (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2496350 C1, 27.10.2013. RU
2634440 C1, 30.10.2017. RU 2333691 C1,
20.09.2008. RU 2310346 C2, 20.11.2007. RU
2294117 C2, 27.02.2007. CN 105520151 A,
27.04.2016.

(5) Способ производства специализированных рыбных полуфабрикатов для школьного питания

(57) Формула изобретения

Способ производства специализированных рыбных полуфабрикатов для школьного питания, предусматривающий подготовку рыбного сырья и компонентов, измельчение мяса рыбы и замоченного в молоке мякиша черствого пшеничного хлеба через мясорубку с паштетной решеткой, перемешивание и протирание фаршевой системы, приготовление фарша, формование полуфабриката, панировку, упаковку и замораживание, отличающийся тем, что на стадии приготовления фарша добавляют пищевую добавку из смеси дикорастущих растений клевера и эспарцета при следующем расходе мас. ч.:

Треска	70
Пищевая добавка из смеси дикорастущих растений клевера и эспарцета	10
Хлеб пшеничный	24
Молоко	32
Сухари	12