

# РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



## ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2769350

### Способ производства кулинарного изделия "Цыбрики бататные"

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

Авторы: *Дзантиева Лариса Батарбековна (RU), Влачига Виктор Сергеевич (RU), Дзантиев Марат Заурбекович (RU)*

Заявка № 2021122256

Приоритет изобретения **27 июля 2021 г.**  
Дата государственной регистрации  
в Государственном реестре изобретений  
Российской Федерации **30 марта 2022 г.**  
Срок действия исключительного права  
на изобретение истекает **27 июля 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 19/10 (2022.01)

(21)(22) Заявка: 2021122256, 27.07.2021

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
27.07.2021Дата регистрации:  
30.03.2022

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 27.07.2021

(45) Опубликовано: 30.03.2022 Бюл. № 10

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Дзантиева Лариса Батарбековна (RU),  
Влачига Виктор Сергеевич (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: RU 2619761 C1, 18.05.2017. RU  
2619594 C1, 19.05.2017. RU 2676138 C1,  
26.12.2018. CN 109770290 A, 21.05.2019. CN  
109770293 A, 21.05.2019. JP 2007209290 A,  
23.08.2007.

(54) Способ производства кулинарного изделия "Цыбрики бататные"

## (57) Формула изобретения

Способ производства кулинарного изделия из клубней батата, характеризующийся тем, что включает мойку, отваривание, очистку от кожуры батата и натирание на терке, отжимание излишнего сока, с добавлением пшеничной муки, муки якона, крахмала, соли и перца черного молотого, перемешивание, формование шариков, панировку в муке и обжаривание в подсолнечном масле, при следующем расходовании продуктов, г:

|                      |     |
|----------------------|-----|
| батат очищенный      | 495 |
| мука пшеничная       | 6   |
| мука якона           | 6   |
| крахмал              | 10  |
| соль                 | 10  |
| перец черный молотый | 5   |
| масло подсолнечное   | 200 |