

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2778252

Способ производства кулинарного изделия

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

Авторы: *Дзантиева Лариса Батарбековна (RU), Гегкиева Инга Заурбековна (RU)*

Заявка № 2021126422

Приоритет изобретения 08 сентября 2021 г.

Дата государственной регистрации
в Государственном реестре изобретений

Российской Федерации 16 августа 2022 г.

Срок действия исключительного права
на изобретение истекает 08 сентября 2041 г.

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

Ю.С. Зубов





(51) МПК
A21D 2/36 (2006.01)
A21D 8/06 (2006.01)
A21D 13/043 (2017.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
 ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(52) СПК
A21D 13/043 (2022.02)

(21)(22) Заявка: 2021126422, 08.09.2021

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
 08.09.2021

Дата регистрации:
 16.08.2022

Приоритет(ы):
 (22) Дата подачи заявки: 08.09.2021

(45) Опубликовано: 16.08.2022 Бюл. № 23

Адрес для переписки:
 362040, РСО Алания, г. Владикавказ, ул.
 Кирова, 37, Каиров Валерий Рамазанович

(72) Автор(ы):

Дзантиева Лариса Батарбековна (RU),
 Гегкиева Инга Заурбековна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

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

(56) Список документов, цитированных в отчете
 о поиске: Рецепт: Бульбишники на
 RussianFood.com [он-лайн], 13 февраля 2010
 [найдено 2022-04-20]. Найдено в Интернет:
[https://www.russianfood.com/recipes/
 recipe.php?rid=111250](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=111250). RU 2741926 C1,
 29.01.2021. RU 2676138 C1, 26.12.2018. RU
 2647273 C1, 15.03.2018. US 2015132438 A1,
 14.05.2015.

(54) Способ производства кулинарного изделия

(57) Формула изобретения

Способ производства кулинарного изделия, характеризующийся тем, что предусматривает мойку, отваривание, очистку от кожуры батата и измельчение на мясорубке, внесение муки пшеничной, муки якона, растопленного сливочного масла, перепелиных яиц и семян чиа, перемешивание компонентов, разделение на шарики по 15-30 г, посыпание подготовленными семенами кунжута, укладывание на смазанную маслом сковороду и запекание в духовке в течение 23 минут при температуре 180°C, при этом используют следующее соотношение исходных компонентов:

Батат отварной	140 г
Мука пшеничная	50 г
Мука якона	25 г
Масло сливочное	20 г
Яйцо перепелиное	3 шт.
Семена Чиа	10 г
Семена кунжута	10 г