

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2669291

**СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО
ХЛЕБА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Патентообладатель: *Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокова" (ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ) (RU)*

Авторы: *Бориева Лариса Зрамуковна (RU),
Тамахина Аида Яковлевна (RU)*

Заявка № 2017144454

Приоритет изобретения 18 декабря 2017 г.

Дата государственной регистрации в

Государственном реестре изобретений

Российской Федерации 09 октября 2018 г.

Срок действия исключительного права

на изобретение истекает 18 декабря 2037 г.

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

Г.П. Ивлиев





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(52) СПК
A21D 8/02 (2006.01)

(21)(22) Заявка: 2017144454, 18.12.2017

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
18.12.2017

Дата регистрации:
09.10.2018

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: 18.12.2017

(45) Опубликовано: 09.10.2018 Бюл. № 28

Адрес для переписки:
360030, г. Нальчик, пр. Ленина, 1в, ФГБОУ ВО
Кабардино-Балкарский ГАУ, НИС (патентный
отдел), Дударовой Ф.Т.

(72) Автор(ы):

Бориева Лариса Зрамуковна (RU),
Тамахина Аида Яковлевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Кабардино-Балкарский
государственный аграрный университет им.
В.М. Кокова" (ФГБОУ ВО
Кабардино-Балкарский ГАУ) (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2189145 C1, 20.09.2002. RU
2442422 C2, 20.02.2012. RU 2623110 C1,
22.06.2017. SU 1692481 A1, 23.11.1991.

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности. В способе производства хлеба функционального назначения используют закваску на основе водного экстракта девясила британского в смеси с ржаной обдирной мукой (1:1) и водный настой девясила британского в количестве 10% к массе муки, который добавляют при замесе теста. Изобретение позволяет разработать способ производства хлеба, обладающего профилактическими свойствами, позволяющими повысить устойчивость организма

человека в условиях значительной антропогенной нагрузки, повысить качество и биологическую ценность, снизить себестоимость хлеба за счет замены хлебопекарных дрожжей и промышленной кисломолочной закваски дрожжевой природной микрофлорой филосферы девясила британского с высокой концентрацией дрожжей и лактобактерий, увеличить длительность хранения и рационально использовать биологические запасы местного дикорастущего сырья. 3 табл., 4 пр.