

# РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



## ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2462873

### СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЧАЯ С ДОБАВКАМИ

Патентообладатель(ли): *Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Уральский государственный экономический университет" (ФГБОУ ВПО "УрГЭУ") (RU)*

Автор(ы): *с.м. на обороте*

Заявка № 2011118854

Приоритет изобретения **10 мая 2011 г.**

Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Российской Федерации **10 октября 2012 г.**

Срок действия патента истекает **10 мая 2031 г.**

*Руководитель Федеральной службы  
по интеллектуальной собственности*

*Б.П. Симонов*





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

## (12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2011118854/10, 10.05.2011

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
10.05.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 10.05.2011

(45) Опубликовано: 10.10.2012 Бюл. № 28

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2192140 C2, 10.11.2002. ЧАХОВА Е.И. Комплексная технология переработки чайного сырья. - Краснодар, 2003, с.99-103. АРТЕМОВА А. Ароматы и масла исцеляющие и омолаживающие. - М. - СПб.: ДИЛЯ, 2000, с.152 и 153. СЕМЕНОВ В.М. Чайные рецепты и чайные секреты. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2002, с.167, 170, 264-269, 315, 323, 326 и 327. ЧУГУНОВА О.В. и др. (см. прод.)

Адрес для переписки:

620219, г.Екатеринбург, ул. 8-е Марта, 62,  
ФГБОУ ВПО "УрГЭУ", Л.М. Горodнянской

(72) Автор(ы):

Чугунова Ольга Викторовна (RU),  
Пастушкова Екатерина Владимировна (RU),  
Беляков Александр Дмитриевич (RU),  
Заворохина Наталья Валерьевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего  
профессионального образования  
"Уральский государственный  
экономический университет" (ФГБОУ ВПО  
"УрГЭУ") (RU)

## (54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЧАЯ С ДОБАВКАМИ

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности. Совместно обрабатывают чай и растительные компоненты. В качестве растительного сырья используют лист вишни, лист черной смородины, лист крапивы, лист перечной мяты, траву шалфея, траву зверобоя, траву тысячелистника, траву чабреца и траву душицы при определенном соотношении исходных компонентов, мас.%. Растительное сырье высушивают с применением инфракрасной сушки при температуре 40-50 С° в течение 60-90 минут с массовой долей влаги не более 14%. В чай черный байховый

добавляют высушенное растительное сырье. Помещают в купажный барабан и перемешивают при частоте вращения 4-5 об/мин в течение 5-6 минут. Фасуют и упаковывают готовый продукт. При фасовке продукт не пылит, а при заваривании не образует мелкой взвеси и осадка. Группа изобретений направлена на получение продукта с улучшенными органолептическими показателями, упрощение технологического процесса, расширение ассортимента чайной продукции, повышение резистентности организма к воздействию внешних факторов, 6 н.п. ф-лы, 4 пр.

(56) (продолжение):

Использование растительного сырья Уральского региона при моделировании биопротекторных свойств чая. Пищевая промышленность №11, 2010, с.42-44. ВОЛОНЧУК С.К. и др. Инфракрасная сушка в переработке растительного сырья. Вестник Российской академии сельскохозяйственных