

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2594959

РЕЦЕПТУРНАЯ КОМПОЗИЦИЯ ОХЛАЖДЕННОГО РУБЛЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЯСНОГО СЫРЬЯ С DFD-СВОЙСТВАМИ

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

Автор(ы): *см. на обороте*

Заявка № 2015109580

Приоритет изобретения 18 марта 2015 г.

Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Российской Федерации 28 июля 2016 г.

Срок действия патента истекает 18 марта 2035 г.

*Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности*

Г.П. Ивлиев



Автор(ы): *Тихонов Сергей Леонидович (RU), Тихонова Наталия Валерьевна (RU), Чугунова Ольга Викторовна (RU), Улитин Егор Вячеславович (RU), Ваганов Евгений Григорьевич (RU), Першина Елена Ивановна (RU), Позняковский Валерий Михайлович (RU)*

RU 2594959 C1



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(21)(22) Заявка: 2015109580/13, 18.03.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
18.03.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 18.03.2015

(45) Опубликовано: 20.08.2016 Бюл. № 23

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2518294 C1, 10.06.2014. UA 89633 U, 25.04.2014. ФАЙНЕР Г., Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации, СПб.: Профессия, 2010, с.69-70, 565.

Адрес для переписки:

620144, г. Екатеринбург, ул. 8-е марта, 62,
ФГБОУ ВПО "УрГЭУ", Городнянской Л.М.

(72) Автор(ы):

Тихонов Сергей Леонидович (RU),
Тихонова Наталия Валерьевна (RU),
Чугунова Ольга Викторовна (RU),
Улитин Егор Вячеславович (RU),
Ваганов Евгений Григорьевич (RU),
Першина Елена Ивановна (RU),
Позняковский Валерий Михайлович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
профессионального образования "Уральский
государственный экономический
университет" (ФГБОУ ВПО "УрГЭУ") (RU)(54) **РЕЦЕПТУРНАЯ КОМПОЗИЦИЯ ОХЛАЖДЕННОГО РУБЛЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЯСНОГО СЫРЬЯ С DFD-СВОЙСТВАМИ**(57) **Формула изобретения**

Рецептурная композиция охлажденного рубленого полуфабриката с использованием мясного сырья с DFD-свойствами, содержащая белково-жировую эмульсию, яйца куриные, лук репчатый свежий измельченный, соль поваренную, клетчатку морковную, воду питьевую электроактивированную, перец черный молотый, перец душистый молотый, сухари панировочные, при этом белково-жировая эмульсия включает шпик свиной боковой, альгинат натрия, пектин яблочный, концентрат белков молочной сыворотки, воду питьевую электроактивированную с pH 5,2-5,5 при следующем соотношении компонентов: 45,0-46,0:1,3-1,5:1,3-1,5:6,5-6,8:45,0-46,0, отличающаяся тем, что в качестве мясного сырья используют говядину жилованную и свинину жилованную полужирную с DFD-свойствами 1 сорта, причем в состав композиции вводят питьевую электроактивированную воду с pH 5,2-5,5 при следующем соотношении ингредиентов, кг/100 кг:

говядина жилованная с DFD-свойствами 1 сорта	33,0-36,0
свинина жилованная полужирная с DFD-свойствами 1 сорта	33,0-36,0
белково-жировая эмульсия	13,0-14,0
яйца куриные	1,0-1,5
лук репчатый свежий измельченный	3,0-4,0
соль поваренная	1,0-1,2
вода питьевая электроактивированная с pH 5.2-5,5	8,0-9,0