

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2416343

СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ БИОСОУСА КИСЛОМОЛОЧНОГО

Патентообладатель(ли): *Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Уральский государственный экономический университет" (ГОУ ВПО УрГЭУ) (RU), Общество с ограниченной ответственностью "Научно-производственная группа "Приоритет" (ООО "НПГ "Приоритет") (RU)*

Автор(ы): *см. на обороте*

Заявка № 2009147596

Приоритет изобретения **21 декабря 2009 г.**

Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Российской Федерации **20 апреля 2011 г.**

Срок действия патента истекает **21 декабря 2029 г.**

Руководитель Федеральной службы по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам



Б.П. Симонов



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21)(22) Заявка: 2009147596/10, 21.12.2009

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
21.12.2009

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 21.12.2009

(45) Опубликовано: 20.04.2011 Бюл. № 11

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: RU 2207017 C2, 27.06.2003. RU 2231270 C2,
27.06.2004. RU 2120776 C1, 27.10.1998.

Адрес для переписки:

620219, г.Екатеринбург, ул. 8-е Марта, 62,
ГОУ ВПО УрГЭУ, Л.М. Городнянской

(72) Автор(ы):

Казаков Андрей Васильевич (RU),

Феофилактова Ольга Владимировна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Государственное образовательное
учреждение высшего профессионального
образования "Уральский государственный
экономический университет" (ГОУ ВПО
УрГЭУ) (RU),
Общество с ограниченной
ответственностью "Научно-
производственная группа "Приоритет"
(ООО "НПГ "Приоритет") (RU)**(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ БИОСОУСА КИСЛОМОЛОЧНОГО****(57) Формула изобретения**

Способ получения биосоуса кисломолочного, включающий подготовку сухих компонентов, запаривание горчичного порошка, приготовление эмульсии в емкости, введение в готовую эмульсию микроорганизмов, фасовку и охлаждение, отличающийся тем, что воду нагревают до 30-40°C, засыпают поваренную соль и натрий двууглекислый, перемешивают, вводят яичный порошок в предварительно запаренный горчичный порошок, перемешивают до однородной массы, в полученную грубую эмульсию при перемешивании вливают растительное рафинированное дезодорированное масло при температуре 20-25°C, а в качестве микроорганизмов используют жидкий симбиотический комплекс Бифифрут, при этом биосоус получают в асептических условиях при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

масло растительное рафинированное дезодорированное - 45-51, яичный порошок - 1,5-2, горчичный порошок - 0,75-0,85, натрий двууглекислый - 0,04-0,05, соль поваренная - 1,0-1,3, жидкий симбиотический комплекс Бифифрут - 35-40, вода - остальное.