

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2528733

ЧАЙНЫЙ НАПИТОК (ВАРИАНТЫ) И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

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

Автор(ы): **см. на обороте**

Заявка № 2013118598

Приоритет изобретения **22 апреля 2013 г.**

Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Российской Федерации **24 июля 2014 г.**

Срок действия патента истекает **22 апреля 2033 г.**

Врио руководителя Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

Л.Л. Кирий



Автор(ы): *Заворохина Наталия Валерьевна (RU), Чугунова
Ольга Викторовна (RU), Фозилова Варвара Викторовна (RU),
Пастушкова Екатерина Владимировна (RU)*

RU 2528733 C1

А.

(54

узн
осу
скл
ли
пр
зе.
бо
кул
сы
узн
кач
дуп


 ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
 ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21)(22) Заявка: 2013118598/10, 22.04.2013

 (24) Дата начала отсчета срока действия патента:
 22.04.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 22.04.2013

(45) Опубликовано: 20.09.2014 Бюл. № 26

 (56) Список документов, цитированных в отчете о
 поиске: RU 2469546 C1, 20.12.2012. ИВАНОВ
 Ю.Г. Энциклопедия чая, Русич, Смоленск,
 2001, стр.274-275. RU 2095994 C1, 20.11.1997.
 CN 102919392 A, 13.02.2013

Адрес для переписки:

 620144, г.Екатеринбург, ул. 8-е Марта/Народной
 воли, 62/45, ФГБОУ ВПО "УрГЭУ",
 Городнянской Л.М.

(72) Автор(ы):

 Заворохина Наталия Валерьевна (RU),
 Чугунова Ольга Викторовна (RU),
 Фозилова Варвара Викторовна (RU),
 Пастушкова Екатерина Владимировна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

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

(54) ЧАЙНЫЙ НАПИТОК (ВАРИАНТЫ) И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

(57) Формула изобретения

1. Способ получения чайного напитка, характеризующийся тем, что траву кипрея узколистного после сортировки завяливают и скручивают, причем завяливание кипрея осуществляют до влагосодержания 55-65% при температуре 20-24°C в течение 24 часов, скручивание - вручную или на механических роллерах с промежуточной сортировкой листа, ферментацию проводят после завяливания и скручивания в течение 3-4,5 часов при температуре 28-32°C до образования характерного темного цвета со слабым темно-зеленым оттенком и фруктового запаха, сушку проводят до остаточной влажности не более 12% в сушилке конвекционного типа при температуре 55-60°C в течение 3-4 часов, купажируют с чаем черным байховым и добавками из высушенного растительного сырья, перемешивают в купажном барабане при 4-5 об/мин в течение 5-6 минут.

2. Чайный напиток, полученный способом по п.1, включающий траву кипрея узколистного, чай черный байховый и добавки высушенного растительного сырья, в качестве которого используют лист крапивы двудомной, лист мяты перечной, траву душицы при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

Трава кипрея узколистного	25,0
Лист крапивы двудомной	12,5
Трава душицы	6,25
Лист мяты перечной	6,25
Чай черный байховый	50,0

3. Чайный напиток, полученный способом по п.1, включающий траву кипрея узколистного, чай черный байховый и добавки высушенного растительного сырья, в качестве которого используют лист черной смородины, лист крапивы двудомной при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

Трава кипрея узколистного	55,6
Лист черной смородины	5,55
Лист крапивы двудомной	5,55
Чай черный байховый	33,3

RU 2528733 C1

