

# РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



## ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2582355

### СОСТАВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЛЕДЕНЦОВОЙ КАРАМЕЛИ

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

Автор(ы): *см. на обороте*


Заявка № 2015109598

Приоритет изобретения **18 марта 2015 г.**

Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Российской Федерации **01 апреля 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), Малишевский Анатолий Альбинович (RU), Позняковский Валерий Михайлович (RU)*



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(21)(22) Заявка: 2015109598/13, 18.03.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
18.03.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 18.03.2015

(45) Опубликовано: 27.04.2016 Бюл. № 12

(56) Список документов, цитированных в отчете о  
поиске: RU 2225133 C2, 10.03.2004. RU 2435455  
C1, 10.12.2011. CN 0101606567 A, 23.12.2009. RU  
22289940 C2, 27.12.2006.

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 Наталья Валерьевна (RU),  
Чугунова Ольга Викторовна (RU),  
Малишевский Анатолий Альбинович (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) **СОСТАВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЛЕДЕНЦОВОЙ КАРАМЕЛИ**(57) **Формула изобретения**

Состав для производства леденцовой карамели, содержащий сахар-песок, патоку, кислоту лимонную, отличающийся тем, что в качестве вещества, повышающего пищевую ценность, красителя и ароматизатора он содержит натуральную биологически активную добавку «Эрамин» при следующем соотношении компонентов, вес. %:

Сахар-песок	50,0-54,0
Патока	44,0-48,0
Кислота лимонная	0,9-1,1
Биологически активная добавка «Эрамин»	0,9-1,1