

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



**ПАТЕНТ**

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

**№ 2755192**

**Безглютеновая сухая смесь для получения  
блинчиков/оладий с использованием муки из нативной  
гречневой крупы, амарантовой муки и плодовоовощных  
и ягодных порошков и способ производства  
блинчиков/оладий**

Патентообладатель: *Федеральное государственное бюджетное  
учреждение науки "Федеральный исследовательский центр  
питания, биотехнологии и безопасности пищи" (RU)*

Авторы: *Урубков Сергей Александрович (RU), Хованская  
Светлана Сергеевна (RU), Смирнов Станислав Олегович (RU)*

Заявка № **2020125725**

Приоритет изобретения **27 июля 2020 г.**

Дата государственной регистрации

в Государственном реестре изобретений

Российской Федерации **14 сентября 2021 г.**

Срок действия исключительного права

на изобретение истекает **27 июля 2040 г.**

*Руководитель Федеральной службы  
по интеллектуальной собственности*

*Г.П. Ивлиев*





# РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



## ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2755192

**Безглютеновая сухая смесь для получения блинчиков/оладий с использованием муки из нативной гречневой крупы, амарантовой муки и плодовоовощных и ягодных порошков и способ производства блинчиков/оладий**

Патентообладатель: *Федеральное государственное бюджетное учреждение науки "Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи" (RU)*

Авторы: *Урубков Сергей Александрович (RU), Хованская Светлана Сергеевна (RU), Смирнов Станислав Олегович (RU)*

Заявка № 2020125725

Приоритет изобретения 27 июля 2020 г.

Дата государственной регистрации

в Государственном реестре изобретений

Российской Федерации 14 сентября 2021 г.

Срок действия исключительного права

на изобретение истекает 27 июля 2040 г.

*Руководитель Федеральной службы  
по интеллектуальной собственности*

*Г.П. Ивлиев*







ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(52) СПК

A21D 13/44 (2021.02)

(21) (22) Заявка: 2020125725, 27.07.2020

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
27.07.2020

Дата регистрации:  
14.09.2021

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 27.07.2020

(45) Опубликовано: 14.09.2021 Бюл. № 26

Адрес для переписки:

109240, Москва, Устьянский проезд, 2/14,  
ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии",  
Директору чл.корр.РАН Никитюку Д.Б.

(72) Автор(ы):

Урубков Сергей Александрович (RU),  
Хованская Светлана Сергеевна (RU),  
Смирнов Станислав Олегович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное  
учреждение науки "Федеральный  
исследовательский центр питания,  
биотехнологии и безопасности пищи" (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете

о поиске: RU 2640833 C1, 12.01.2018. RU  
2634438 C1, 30.10.2017. RU 2560983 C1,  
20.08.2015. RU 2141763 C1, 27.11.1999. RU  
2651138 C1, 18.04.2018. SU 1792287 A3,  
30.01.1993.

(54) Безглютеновая сухая смесь для получения блинчиков/оладий с использованием муки из нативной гречневой крупы, амарантовой муки и плодовоовощных и ягодных порошков и способ производства блинчиков/оладий

(57) Формула изобретения

1. Безглютеновая сухая смесь с использованием муки из нативной гречневой крупы и амарантовой муки и плодовоовощных и ягодных порошков для блинчиков, оладий, характеризующаяся тем, что она содержит муку из нативной гречневой крупы, амарантовую муку, яблочный порошок, порошок, выбранный из группы, содержащей, по меньшей мере, тыквенный, свекольный или клюквенный порошки, кристаллический белый сахар, соль поваренную пищевую, кислоту лимонную, соду пищевую, при этом рецептурные компоненты входят в состав в следующем соотношении, мас. %:

Мука из нативной гречневой крупы	15-75
Амарантовая мука	15-50
Яблочный порошок	5-30
Тыквенный порошок/Свекольный порошок/	
Клюквенный порошок	5-30
Сода пищевая	1-4
Лимонная кислота	0,3-2,0
Соль поваренная пищевая	0,5-2,5
Кристаллический белый сахар	3-10

2. Способ производства безглютеновых блинчиков/оладий с использованием безглютеновой смеси по п. 1, характеризующийся тем, что в стограммовую порцию

безглютеновой смеси добавляют куриное яйцо и перемешивают в течение 3-5 мин, после этого блины/оладьи выпекают на сковороде в течение 1-2 мин при температуре 90°C.

R U 2 7 5 5 1 9 2 C 1