

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2761164

СПОСОБ ЛЕЧЕНИЯ БОЛЬНЫХ НЕАЛКОГОЛЬНОЙ ЖИРОВОЙ БОЛЕЗНЬЮ ПЕЧЕНИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА

Патентообладатель: **ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ЦЕНТР ПИТАНИЯ, БИОТЕХНОЛОГИИ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ (RU)**

Авторы: *Воробьева Ирина Сергеевна (RU), Воробьева Валентина Матвеевна (RU), Кочеткова Алла Алексеевна (RU), Исаков Василий Андреевич (RU), Морозов Сергей Владимирович (RU), Никитюк Дмитрий Борисович (RU), Саркисян Варужан Амбарцумович (RU), Сасунова Армида Нисановна (RU), Тутельян Виктор Александрович (RU)*

Заявка № 2021121134

Приоритет изобретения **16 июля 2021 г.**

Дата государственной регистрации
в Государственном реестре изобретений
Российской Федерации **06 декабря 2021 г.**

Срок действия исключительного права
на изобретение истекает **16 июля 2041 г.**

*Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности*

Г.П. Ивлиев





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(52) СПК
A23L 33/00 (2021.08)

(21)(22) Заявка: 2021121134, 16.07.2021

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
16.07.2021

Дата регистрации:
06.12.2021

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 16.07.2021

(45) Опубликовано: 06.12.2021 Бюл. № 34

Адрес для переписки:

142717, Московская обл., Ленинский р-н, пос.
Развилка, 7а, кв. 20, Морозову Сергею
Владимировичу

(72) Автор(ы):

Воробьева Ирина Сергеевна (RU),
Воробьева Валентина Матвеевна (RU),
Кочеткова Алла Алексеевна (RU),
Исаков Василий Андреевич (RU),
Морозов Сергей Владимирович (RU),
Никитюк Дмитрий Борисович (RU),
Саркисян Варужан Амбарцумович (RU),
Сасунова Армида Нисановна (RU),
Тутельян Виктор Александрович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР
ПИТАНИЯ, BIOTEХНОЛОГИИ И
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: ВОРОБЬЕВА И.С. и др. "Роль
специализированных пищевых продуктов в
комплексе лечебных мероприятий при
неалкогольном стеатогепатите". "Вопросы
питания", 2018, том 87. RU 2375923 C2,
20.12.2009. RU 2444912 C2, 20.03.2012. RU
2525338 C2, 10.08.2014.

(54) СПОСОБ ЛЕЧЕНИЯ БОЛЬНЫХ НЕАЛКОГОЛЬНОЙ ЖИРОВОЙ БОЛЕЗНЬЮ ПЕЧЕНИ С
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА

(57) Формула изобретения

1. Способ лечения больных неалкогольной жировой болезнью печени (НАЖБП), включающий прием специализированного пищевого продукта (СПП), отличающийся тем, что СПП содержит: белковый соевый продукт, концентрат белка молочной сыворотки, мальтодекстрин, лецитин соевый, микрокапсулированное рапсовое масло, цитрат калия, лактат магния 2-водный, докозагексаеновую кислоту, карбонат кальция, бетаина гидрохлорид, α-липовую кислоту, витаминный премикс EM28304, минеральный премикс EM28263, каррагинан «Benvisco S-100», растворимые пищевые волокна, вспомогательные вещества, в качестве которых используют смесь концентрата свекольного сока, натурального ароматизатора и подсластителя, при следующем

соотношении исходных ингредиентов в масс. %:

- белковый соевый продукт - 35,0,
- концентрат белка молочной сыворотки - 11,8,
- мальтодекстрин - 12,7,
- лецитин соевый - 8,3,
- микрокапсулированное рапсовое масло - 5,4,
- цитрат калия - 3,2,
- лактат магния 2-водный - 2,3,
- докозагексаеновая кислота - 2,0,
- карбонат кальция - 0,74,
- бетаина гидрохлорид - 0,7,
- α -липоевая кислота - 0,03,
- витаминный премикс EM28304 - 0,4,
- минеральный премикс EM28263 - 0,17,
- каррагинан «Benvisco S-100» - 0,25,
- растворимые пищевые волокна - 13,0,
- вспомогательные вещества - остальное;

энергетическая ценность/калорийность одной порции продукта - 30 г составляет 489/117 кДж/ккал;

прием СПП осуществляют 2 раза в сутки по 1 порции за один раз в дополнение к завтраку и ужину; для приготовления одной порции содержимое пакета 30 г разводят в 100 мл воды температурой 70°C, перемешивая до получения однородной смеси.

2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что СПП представляет собой сухую смесь в виде порошка, расфасованную в порционную упаковку, одна порция продукта составляет 30 г, при этом ее энергетическая ценность и калорийность составляет 489 и 117 кДж/ккал, соответственно.

3. Способ по пп. 1, 2, отличающийся тем, что в качестве подсластителя используют смеси подсластителей.

4. Способ по пп. 1-3, отличающийся тем, что в качестве натурального ароматизатора используют смеси натуральных ароматизаторов.

5. Способ по пп. 1-4, отличающийся тем, что в качестве растворимых пищевых волокон используют смесь пищевых волокон.

6. Способ по п. 5, отличающийся тем, что в качестве смеси пищевых волокон используют смесь полидекстрозы в количестве 5,0 мас. % и инулина в количестве 8,0 мас. %.

7. Способ по пп. 1-6, отличающийся тем, что белковый соевый продукт представляет собой продукт с содержанием белка 29%.

8. Способ по пп. 1-7, отличающийся тем, что концентрат белка молочной сыворотки содержит 80% белка.

9. Способ по пп. 1-8, отличающийся тем, что микрокапсулированное рапсовое масло содержит олеиновую кислоту, α -линоленовую кислоту - ω -3 ПНЖК и линолевую кислоту - ω -6 ПНЖК.