

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2731578

Безглютеновая сухая смесь с использованием рисовой и амарантовой муки и плодовоовощных и ягодных порошков и способ производства печенья

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

Авторы: *см. на обороте*

Заявка № 2019141243

Приоритет изобретения 13 декабря 2019 г.

Дата государственной регистрации в

Государственном реестре изобретений

Российской Федерации 04 сентября 2020 г.

Срок действия исключительного права

на изобретение истекает 13 декабря 2039 г.

*Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности*

Г.П. Ильин



Авторы: *Урубков Сергей Александрович (RU), Хованская Светлана Сергеевна (RU), Смирнов Станислав Олегович (RU), Пырьева Екатерина Анатольевна (RU), Георгиева Ольга Валентиновна (RU), Дрёмина Нина Владимировна (RU)*



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(52) СПК
A21D 13/066 (2020.02)

(21)(22) Заявка: 2019141243, 13.12.2019

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
13.12.2019

Дата регистрации:
04.09.2020

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: 13.12.2019

(45) Опубликовано: 04.09.2020 Бюл. № 25

Адрес для переписки:
109240, Москва, Устьинский 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),
Пырьева Екатерина Анатольевна (RU),
Георгиева Ольга Валентиновна (RU),
Дрёмина Нина Владимировна (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 2641528 C1, 18.01.2018. RU
2466541 C1, 20.11.2012. RU 2642875
C1, 29.01.2018. RU 2177227 C2, 27.12.2001.

(54) Безглютеновая сухая смесь с использованием рисовой и амарантовой муки и плодовоовощных и ягодных порошков и способ производства печенья

(57) Формула изобретения

1. Безглютеновая сухая смесь для получения печенья, отличающаяся тем, что она содержит рисовую муку, амарантовую муку, яблочный порошок, порошок, выбранный из группы, содержащей, по меньшей мере, тыквенный, свекольный, морковный или клюквенный порошки, кристаллический белый сахар, соль поваренную пищевую, кислоту лимонную, разрыхлитель, при этом рецептурные компоненты входят в состав в следующем соотношении, мас. %:

рисовая мука	15-75
амарантовая мука	15-50
яблочный порошок	5-30
тыквенный порошок/свекольный порошок/морковный порошок/	
клюквенный порошок	5-30
сода	1-4
лимонная кислота	1-3,0
соль	0,8-1,5
сахар-песок	10-20

2. Способ производства безглютенового печенья, отличающийся тем, что в стограммовую порцию безглютеновой смеси по п. 1 добавляют сливочное масло 30-80

г и перемешивают в течение 5-8 мин, затем, не прекращая перемешивания, постепенно добавляют воду или молоко в количестве 30-50 мл и продолжают процесс перемешивания еще в течение 3-5 мин до полного равномерного распределения компонентов, из полученного теста формируют изделия и укладывают на противень, после чего выпекают в течение 10-15 мин при температуре 170-180°C.

R U 2 3 1 5 8

R U 2 3 5 8