

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2756920

Безглютеновая сухая смесь с использованием кукурузной и амарантовой муки и плодовоовощных и ягодных порошков и способ производства безглютенового кекса

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), Пырьева Екатерина Анатольевна (RU), Георгиева Ольга Валентиновна (RU)*

Заявка № 2021102624

Приоритет изобретения **04 февраля 2021 г.**

Дата государственной регистрации
в Государственном реестре изобретений

Российской Федерации **07 октября 2021 г.**

Срок действия исключительного права
на изобретение истекает **04 февраля 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
A21D 13/066 (2021.05)

(21)(22) Заявка: 2021102624, 04.02.2021

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
04.02.2021

Дата регистрации:
07.10.2021

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: 04.02.2021

(45) Опубликовано: 07.10.2021 Бюл. № 28

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)

(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 2538400 C2, 10.01.2015. RU
2603726 C1, 27.11.2016. EA 23092 B1, 29.04.2016.
RU 2718517 C1, 08.04.2020. US 20110045146 A1,
24.02.2011.

(54) Безглютеновая сухая смесь с использованием кукурузной и амарантовой муки и плодовоовощных и ягодных порошков и способ производства безглютенового кекса

(57) Формула изобретения

1. Безглютеновая сухая смесь с использованием кукурузной и амарантовой муки и плодовоовощных и ягодных порошков, характеризующаяся тем, что она содержит кукурузную муку, амарантовую муку, яблочный порошок и порошок, выбранный из группы, содержащей тыквенный, свекольный, клюквенный порошки, при следующем соотношении исходных рецептурных компонентов, масс. %:

| | |
|---|-------|
| Кукурузная мука | 15-75 |
| Амарантовая мука | 15-50 |
| Яблочный порошок | 5-30 |
| Порошок тыквенный, или свекольный, или клюквенный | 5-30 |

2. Безглютеновая сухая смесь по п. 1, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит сушеную клюкву или сушеную чернику.

3. Способ производства безглютенового кекса с использованием безглютеновой смеси по п. 1, характеризующийся тем, что взбивают 45-80 г кристаллического белого сахара и два куриных яйца в течение 2-3 мин, далее добавляют порцию 100 г безглютеновой смеси и снова взбивают в течение 3-5 мин, также, не прекращая перемешивания, постепенно добавляют воду или молоко в количестве 10-70 мл и продолжают процесс до полного равномерного распределения компонентов, полученное

тесто отливают в алюминиевую или силиконовую форму и выпекают в течение 10-15 мин при температуре 170-180°C.

R U 2 7 5 6 9 2 0 C 1

R U 2 7 5 6 9 2 0 C 1