

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ
№ 2758523

**Безглютеновая сухая смесь с использованием
кукурузной и 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), Пырьева Екатерина Анатольевна (RU), Георгиева
Ольга Валентиновна (RU)*

Заявка № 2021102652

Приоритет изобретения **04 февраля 2021 г.**

Дата государственной регистрации
в Государственном реестре изобретений

Российской Федерации **29 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 (2021.08)

(21)(22) Заявка: 2021102652, 04.02.2021

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
04.02.2021

Дата регистрации:
29.10.2021

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 04.02.2021

(45) Опубликовано: 29.10.2021 Бюл. № 31

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 2733653 C1, 06.10.2020. RU
2640835 C1, 12.01.2018. RU 2718517 C1,
08.04.2020. US 20110045146 A1, 24.02.2011. EA
23092 B1, 29.04.2016.

(54) Безглютеновая сухая смесь с использованием кукурузной и амарантовой муки и плодовоовощных и ягодных порошков и способ производства блинчиков/оладий

(57) Формула изобретения

1. Безглютеновая сухая смесь для производства безглютеновых блинчиков/оладий, характеризующаяся тем, что она содержит кукурузную муку, амарантовую муку, яблочный порошок, порошок, выбранный из группы, содержащей тыквенный, свекольный, клюквенный порошки, кристаллический белый сахар-песок, соль поваренную пищевую, кислоту лимонную, соду пищевую, при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

Кукурузная мука	15-75
Амарантовая мука	15-50
Яблочный порошок	5-30
Порошок тыквенный или свекольный или клюквенный	5-30
Сода пищевая	1-4
Лимонная кислота	0,3-2,0
Соль поваренная пищевая	0,5-2,5
Кристаллический белый сахар-песок	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 8 5 2 3 C 1