

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2759338

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

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 № 2021102616

Приоритет изобретения 04 февраля 2021 г.

Дата государственной регистрации в Государственном реестре изобретений Российской Федерации 12 ноября 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: 2021102616, 04.02.2021

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
04.02.2021

Дата регистрации:
12.11.2021

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

(45) Опубликовано: 12.11.2021 Бюл. № 32

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 2731578 C1, 04.09.2020. RU
2541654 C1, 20.02.2015. 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 безглютенового печенья

(57) Формула изобретения

1. Безглютеновая сухая смесь для производства безглютенового печенья, характеризующаяся тем, что она содержит кукурузную муку, амарантовую муку, яблочный порошок и порошок, выбранный из группы, содержащей тыквенный, свекольный, клюквенный порошки, а также кристаллический белый сахар, 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
Тыквенный или свекольный, или клюквенный порошок	5-30
Сода пищевая	1-4
Лимонная кислота	1-3,0
Соль поваренная пищевая	0,8-1,5
Кристаллический белый сахар	10-20

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

3. Способ производства безглютенового печенья с использованием безглютеновой смеси по п. 1, характеризующийся тем, что в стограммовую порцию безглютеновой

смеси добавляют сливочное масло 30-80 г и перемешивают в течение 5-8 мин, затем, не прекращая перемешивания, постепенно добавляют воду в количестве 30-50 мл и продолжают процесс перемешивания еще в течение 3-5 мин до полного равномерного распределения компонентов, из полученного теста формуют изделия и укладывают на противень, после чего выпекают в течение 10-15 мин при температуре 170-180°C.

R U 2 7 5 9 3 3 8 C 1