

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



**ПАТЕНТ**

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2733653

**Безглютеновая сухая смесь с использованием рисовой 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: *см. на обороте*

Заявка № 2019141240

Приоритет изобретения 13 декабря 2019 г.

Дата государственной регистрации в

Государственном реестре изобретений

Российской Федерации 06 октября 2020 г.

Срок действия исключительного права

на изобретение истекает 13 декабря 2039 г.

*Руководитель Федеральной службы  
по интеллектуальной собственности*

*Г.П. Ивлиев*



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) Заявка: 2019141240, 13.12.2019

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
13.12.2019Дата регистрации:  
06.10.2020

Приоритет(ы):

(12) Дата подачи заявки: 13.12.2019

(45) Опубликовано: 06.10.2020 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),  
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 2640833 C1, 12.01.2018. RU  
2640835 C1, 12.01.2018. RU 2583071 C2,  
10.05.2016. RU 2634438 C1, 30.10.2017.

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

## (57) Формула изобретения

1. Безглютеновая сухая смесь для блинчиков и оладий с использованием рисовой и амарантовой муки и плодовоовощных и ягодных порошков, характеризующаяся 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, соду пищевую при следующем соотношении исходных рецептурных компонентов, 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	0,3-2,0
Соль	0,5-2,5
Сахар-песок	3-10

2. Способ производства безглютеновых блинчиков/оладий с использованием

---

безглютеновой смеси по п. 1, характеризуется тем, что в порцию 100 г безглютеновой смеси добавляют куриное яйцо и перемешивают в течение 3-5 мин, после этого блинчиков/оладьи выпекают на сковороде в течение 1-2 мин при температуре 90°C.

R U 2 3 3 6 5 3 C