

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



**ПАТЕНТ**

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2732456

**Специализированный пищевой продукт для коррекции  
нарушений пищевого статуса**

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

Авторы: *см. на обороте*

Заявка № 2019126924

Приоритет изобретения 27 августа 2019 г.

Дата государственной регистрации в

Государственном реестре изобретений

Российской Федерации 16 сентября 2020 г.

Срок действия исключительного права

на изобретение истекает 27 августа 2039 г.

*Руководитель Федеральной службы  
по интеллектуальной собственности*

*Г.П. Ивлиев*



Авторы: *Кочеткова Алла Алексеевна (RU), Мазо Владимир  
Кимович (RU), Воробьева Валентина Матвеевна (RU), Воробьева  
Ирина Сергеевна (RU), Шарафетдинов Хайдерь Химзярович (RU),  
Саркисян Варужан Амбарцумович (RU), Зорин Сергей Николаевич  
(RU), Сидорова Юлия Сергеевна (RU), Плотникова Оксана  
Александровна (RU), Зорина Елена Евгеньевна (RU)*



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(52) СПК  
A23L 33/00 (2020.02)

(21)(22) Заявка: 2019126924, 27.08.2019

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
27.08.2019

Дата регистрации:  
16.09.2020

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 27.08.2019

(45) Опубликовано: 16.09.2020 Бюл. № 26

Адрес для переписки:

109240, Москва, Устьинский пр-д, 2/14, ФГБУН  
"ФИЦ питания и биотехнологии"

(72) Автор(ы):

Кочеткова Алла Алексеевна (RU),  
Мазо Владимир Кимович (RU),  
Воробьева Валентина Матвеевна (RU),  
Воробьева Ирина Сергеевна (RU),  
Шарафетдинов Хайдерь Химзярович (RU),  
Саркисян Варужан Амбарцумович (RU),  
Зорин Сергей Николаевич (RU),  
Сидорова Юлия Сергеевна (RU),  
Плотникова Оксана Александровна (RU),  
Зорина Елена Евгеньевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное  
учреждение науки Федеральный  
исследовательский центр питания,  
биотехнологии и безопасности пищи  
(ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии")  
(RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете  
о поиске: RU 2525338 C2, 10.08.2014. RU  
2391864 C2, 20.06.2010. RU 2311039 C2,  
27.11.2007.

(54) Специализированный пищевой продукт для коррекции нарушений пищевого статуса

## (57) Формула изобретения

1. Специализированный пищевой продукт для коррекции нарушений пищевого статуса, содержащий белковый, углеводный и жировой компоненты, витаминный премикс, включающий витамины А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, С, D, Е, К, биотин, фолиевую, никотиновую и пантотеновую кислоты, минеральные вещества кальций, магний, цинк и хром, пищевые волокна, вкусовые, ароматические и другие добавки, отличающийся тем, что в качестве белкового компонента используют композицию, состоящую из концентрата белка молочной сыворотки и изолированного соевого белка в соотношении 1:1, в качестве углеводного компонента - мальтодекстрин, в качестве жирового компонента - композицию растительного масла на белковом носителе, включающего мононенасыщенные жирные кислоты, с докозагексаеновой кислотой в соотношении 5,5:1 соответственно, продукт дополнительно содержит биологически активное вещество L-карнитин и калий, при этом белковый, углеводный и жировой компоненты используют

в равных соотношениях, соотношение калия и кальция соответствует 2:1, а микроэлементы хром и цинк используют в органической форме в виде белково-хелатных комплексов этих микроэлементов с пептидами гидролизата соевого белка.

2. Специализированный пищевой продукт по п. 1, отличающийся тем, что в качестве источника калия используют калий лимоннокислый, в качестве источника кальция - кальций углекислый, в качестве источника магния - магний молочнокислый.

3. Специализированный пищевой продукт по п. 1, отличающийся тем, что в качестве источника сладкого вкуса используется смесь экстракта стевии с эритритом и мальтита в соотношении 1:2,15 - 1:2,25, а в качестве пищевого волокна - высокоэтерифицированный пектин в количестве, соответствующем критериям обогащения.

R U 2 7 3 2 4 5 6 C 1

R U 2 7 3 2 4 5 6 C 1