

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ И
ИННОВАЦИЙ ПРИ КАБИНЕТЕ МИНИСТРОВ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ФОНД ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ



«Пищевая промышленность»

ТЕМАТИЧЕСКАЯ ПОДБОРКА



БИШКЕК - 2024

Пищевая промышленность/ Тематическая подборка. – Бишкек, Государственное агентство интеллектуальной собственности и инноваций при Кабинете Министров Кыргызской Республики, 2024. – 882 с.

Содержание

Введение	4
I. Аналитическая справка об изобретательской активности в области пищевой промышленности	7
II. Аннотации описания изобретений к охранным документам Кыргызской Республики	10
III. Аннотации описания изобретений к охранным документам евразийского патентного ведомства.....	93
Использованная литература.....	881

Введение

Пищевая и перерабатывающая промышленность является одним из основных приоритетных направлений агропромышленного комплекса Кыргызской Республики. Уровень развития данной отрасли определяет жизнеобеспеченность населения и является важной составной частью продовольственной безопасности республики. Более того, как и любое производство, данная отрасль имеет огромное социальное значение в решении вопросов занятости населения.

Пищевая и перерабатывающая промышленность на первый квартал 2023 год имеет в своем составе более 30 отраслей, объединяющих 407 действующих хозяйствующих субъектов (юридических лиц) и 10499 мелких индивидуальных предпринимателей по производству пищевых продуктов.

За последние годы предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности наращивается производство пищевых продуктов, которое имеет тенденцию ежегодного роста. Так, по оперативным данным Национального статистического комитета Кыргызской Республики, отечественными предприятиями пищевой перерабатывающей промышленности в 2022 году произведено пищевых продуктов, включая напитки и табак в действующих ценах на сумму 61986,4 млн сомов, индекс физического объема составил 111,1 %.

Несмотря на увеличение объемов производства продуктов питания, сохраняется высокая импортная зависимость республики по отдельным видам сельскохозяйственной продукции и продовольствия в том числе по маслам растительным, сахару, пищевой соли, муке, макаронным, кондитерским и шоколадным изделиям, а также плодам и ягодам, мясу и мясным продуктам, хлебопродуктам.

Основная стратегическая цель пищевой промышленности страны заключается в том, чтобы обеспечивать гарантированное и устойчивое снабжение населения страны безопасным и качественным продовольствием, то есть создание тем самым благоприятных условий для развития агропромышленного комплекса в целом и активизация деятельности перерабатывающих отраслей пищевых предприятий, в частности. Только в ее рамках возможна реализация долгосрочных масштабных программ, связанных с обеспечением продовольственной безопасности.

Существенный вклад в развитие внутреннего потребительского рынка Кыргызстана вносит малое предпринимательство, оперативно реагируя на изменение в конъюнктуре рынка. Оно придает рыночной экономике необходимую гибкость. Эта черта малого бизнеса приобретает особую значимость и силу в быстрой индивидуализации, и дифференциации потребительского спроса, ускорения научно-технического прогресса, разнообразия в ассортименте производимых товаров и услуг. Малый бизнес мобилизует значительные финансовые и производственные ресурсы населения, в том числе трудовые и сырьевые, которые в его отсутствие не были бы использованы.

Продукция из Кыргызстана пользуется широким спросом в странах ЕАЭС, так, как Кыргызстан не имеет возможности широко использовать химические удобрения, поэтому наша продукция является одной из самых экологически чистых продуктов.

Одними из важнейших стратегических задач, которые необходимо решить на данном этапе развития пищевого промышленного сектора Кыргызстана можно сформулировать следующие:

- увеличение конкурентных, быстро окупаемых предприятий, относящихся к пищевой и перерабатывающим промышленностям, производящим уже готовые продукты питания;
- формирование благоприятного инвестиционного климата для привлечения как отечественных, так и иностранных инвестиций, что в условиях сформированной мировой экономики, является одним из наиболее важных факторов развития экономики страны, создание экономических институтов в государстве, которые будут заниматься стимулированием предпринимательской и инвестиционной активности;

- формирование эффективного механизма утилизации отходов внутреннего производства;
- механизм обеспечения подготовительной системы кадров среднего и низшего звена, перспективных в регулировании современными технологическими процессами.

Второй этап представляет собой реализацию следующих программ:

- интеграция модернизированных современных технологий в функционирование перерабатывающей промышленности, в том числе, применение их в нахождении решения проблемы кадрового обеспечения;
- увеличение товарных знаков среди отечественного производства, ориентированных на экспорт, формирование необходимых условий для обеспечения экономического роста;
- обеспечение эффективной и динамичной технологической модернизации производств, основанных на базе ресурсосберегающих, безопасных и экологических технологий, осуществление цифровой трансформации производственных процессов в отраслях пищевой промышленности для роста объемов производства продовольственных товаров с целью удовлетворения покупательского спроса населения качественными отечественными товарами.

Одним из путей решения вышеуказанных задач для дальнейшего развития пищевой и перерабатывающей промышленности является разработка и реализация инновационных проектов на основе перспективных разработок отечественных и иностранных изобретателей.

Как известно, наиболее популярными объектами патентования являются мясные продукты (колбасы, сосиски и т.д.), молочные продукты (сыры, творог и др.) кондитерские изделия (торты, конфеты, шоколад и другие сладости), соусы (майонезы, кетчупы и т.д.), алкогольные (пиво, водка, коньяк) и безалкогольные напитки (квас, соки, морсы и др.).

Патентование пищевой продукции позволяет добросовестным производителям документально защитить свое исключительное право на заявленный патентный объект интеллектуальной собственности, обеспечить стабильный потребительский спрос, продемонстрировать клиентоориентированность бизнеса, эффективно участвовать в конкурентной борьбе.

В этой связи патент приобретает роль активного экономического инструмента, который может и должен приносить патентообладателю прибыль и обеспечивать преимущества в конкурентных взаимоотношениях. Поэтому зарубежные производители продуктов питания так активно получают патенты на свое имя в различных странах и активно используют их в конкурентной борьбе.

Практика показывает, что чем известнее производитель и производимые им продукты питания, тем объемнее портфель его патентов. В этом случае даже возникновение споров по патентам и их активное освещение в средствах массовой информации может повысить узнаваемость производителя на различных рынках и заинтересовать потребителей, став тем самым дополнительным инструментом в конкурентной борьбе.

Большое количество патентных документов зарубежных производителей определяется также широким выбором возможных объектов патентования на предприятиях пищевой промышленности.

Так, в качестве изобретений в пищевой промышленности могут быть запатентованы, например:

- рецептуры (композиции ингредиентов) пищевых продуктов или полуфабрикатов;
- рецептуры (композиции ингредиентов) комплексных пищевых добавок;
- технологические процессы в целом или отдельные стадии;
- технологические линии в целом или отдельные технологические устройства.

Патентование же начинается с проведения патентно-информационного поиска, выявления, изучения и анализа известных аналогичных технических решений или способов по международным патентным базам, таким как www.fips.ru, www.eapatis.com, www.espasenet.com, www.uspto.gov и др.

Для полного проведения информационных исследований необходимо точно определить классификационные рубрики по каждому предмету поиска.

Система классификации изобретений построена в основном по двум принципам: отраслевому и функциональному. Международная патентная классификация (МПК) учитывает как отраслевой, так и функциональный принцип. Для проведения патентного поиска по пищевой и перерабатывающей тематике достаточно просматривать классы, непосредственно относящиеся к данной области – А 21-24 -Пищевые продукты. Однако необходимо помнить, что объект поиска по функциональному признаку может быть отнесен к смежным классам классификации, например С02F-обработка воды, С12G-вина; прочие алкогольные напитки; их производство.

Пищевая и перерабатывающая промышленность является одной из приоритетных отраслей промышленности республики, на долю которой приходится более 20 процентов объема всей промышленной продукции и более 25 процентов экспорта.

Учитывая важную роль и дальнейшую перспективу пищевой и перерабатывающей отрасли, Государственный фонд при Кыргызпатенте оказывает всестороннюю поддержку в области стимулирования изобретательской деятельности в сфере производства и переработки пищевой продукции по следующим направлениям:

- сбор и распространение информации об эффективных и конкурентоспособных отечественных и зарубежных разработках;

- организация и проведение выставок, конкурсов, семинаров и научно-технических конференций;

- содействие в патентовании отечественных разработок по национальным и международным процедурам.

За отчетный период с 2011 по 2021 год в области пищевой и перерабатывающей промышленности в Государственном реестре Кыргызской Республики 869 охранных документов, из них 81 патентов на изобретения под ответственность заявителя и 3 патента на полезную модель. Также, Евразийским патентным ведомством в области пищевой и перерабатывающей промышленности было выдано 785 охранных документов действующих на территории Кыргызской Республики.

Сборник предназначен для работников и специалистов министерств и ведомств, научно-исследовательских и проектно-конструкторских организаций, университетов и промышленных предприятий, ответственных за безопасность среды для здоровья человека.

I. Аналитическая справка об изобретательской активности в области пищевой промышленности

Для отражения изобретательской активности в области производства переработки пищевых продуктов проведены исследования по патентной информации, опубликованной в официальных бюллетенях Кыргызпатента (2011-2021 гг.) и евразийского патентного ведомства (2011-2021гг) по следующим разделам Международной патентной классификации(МПК):

A23L –	Пищевые продукты или безалкогольные напитки; их приготовление или обработка, например варка, изменение питательных свойств, физическая обработка
B65D –	Тара для хранения или транспортировки изделий и материалов, например мешки, бочки, бутылки, ящики, жестяные банки, коробки, корзины, стеклянные сосуды, баки и бункера, контейнеры
A47J –	Кухонное оборудование; кофейные мельницы; мельницы для пряностей; устройства для приготовления напитков
A23G –	Какао; какао-продукты ,например шоколад;заменители какао или какао-продуктов :кондитерские изделия ;жевательная резинка ;мороженое ;их изготовление
A23C –	Молочные продукты, например молоко, масло, сыр; заменители молока или сыра, их производство
A23K –	Корма
A22C –	Переработка мяса, птицы или рыбы
A23D –	Пищевые масла или жиры ,например маргарин, шортеринг, кулинарный жир
A23B –	Консервирование, например баночное, мяса, рыбы, яиц, фруктов, овощей, зерновых пищевых продуктов
B65B –	Способы и устройства для упаковки и распаковки изделий или материалов
A23J –	Какао; какао-продукты, например шоколад; заменители какао или какао-продуктов: кондитерские изделия; жевательная резинка; мороженое, их изготовление
A21B –	Хлебопекарные печи; машины или прочее оборудование для хлебопечения
B01F –	Смешивание, например растворение, эмульгирование, диспергирование
C12G –	Вина; прочие алкогольные напитки; их производство
C08B –	Полисахариды; их производные (полисахариды, содержащие менее шести сахаридных радикалов, связанных непосредственно гликозидными связями; бродильные или ферментативные способы синтеза; производство целлюлозы
B02C –	Дробление и измельчение различных материалов;помол зерна

A21D –	Обработка, например предохранение от порчи, муки или теста для выпечки, например вводом в добавок, способы выпечки; мучные изделия, предохранение их от порчи
B08B –	Чистка вообще; предотвращение загрязнений вообще (устройства для чистки в домашних условиях; чистка жидкостей или газов путем отделения загрязняющих частиц; разделение твердых веществ; распыление и нанесение жидкостей на поверхность изделий и материалов; устройства для чистки конвейеров; очистка бутылок с последующим наполнением и закупориванием; предупреждение коррозии или образования накипи; очистка улиц, шоссе и железных дорог, побережий или поверхности земли; составные части, детали или вспомогательные приспособления плавательных или мелких детских бассейнов, специально приспособленные для чистки; предотвращение образования электростатических зарядов или их снятие
A47G –	Предметы домашнего обихода или столовые принадлежности
F26B –	Сушка твердых материалов или предметов путем удаления из них влаги (сушильные устройства для комбайнов; стеллажи для сушки плодов или овощей; сушка пищевых продуктов; сушка волос; приспособления для сушки тела; сушка предметов домашнего обихода; сушка газов и паров; химические или физические способы обезвоживания или подобные способы отделения жидкостей от твердых тел; центробежные устройства; сушка керамических изделий; сушка пряжи или тканей в соединении с каким-либо другим видом обработки; сушильные рамы без нагрева или принудительной циркуляции воздуха для выстиранного белья, домашние вращающиеся сушилки для белья, выжимание и горячее глажение выстиранного белья и других текстильных материалов; нагревательные, обжиговые, плавильные и ретортные печи)
B67D –	Устройства для розлива, отпуска или переливания жидкостей, не отнесенные к другим подклассам
A01N –	Консервирование тел людей или животных, или растений или их частей; биоциды, например дезинфектанты, пестициды; репелленты или аттрактанты; регуляторы роста растений
A01J –	Производство молочных продуктов
A01K –	Животноводство; разведение и содержание птицы, рыбы, насекомых; рыболовство; выращивание или разведение новых пород животных, не отнесенное к другим подклассам; новые породы животных
A61K –	Лекарства и медикаменты для терапевтических, стоматологических или гигиенических целей (способы и устройства, специально предназначенные для придания лекарственным препаратам определенной физической или иной, удобной для употребления формы; химические аспекты или использование материалов для дезодорации воздуха, для дезинфекции или стерилизации или для бандажей, перевязочных средств, впитывающих прокладок или хирургических приспособлений; мыла
A23F –	Кофе, чай; их заменители; производство, приготовление из них напитков
A01D –	Уборка прочих стеблевых злаков
C07K –	Пептиды

C02F –	Обработка воды, промышленных и бытовых сточных вод или отстоя сточных вод
C12P –	Бродильные или ферментативные способы синтеза химических соединений или композиций или разделение рацемической смеси на оптические изомеры
C12M –	Устройства для работы с ферментами или микроорганизмами
C02F –	Обработка воды, промышленных и бытовых сточных вод или отстоя сточных вод
C09B –	Органические красители и родственные соединения для получения красителей; протравы; лаки (бродильные или ферментативные способы синтеза требуемого химического соединения)
F16K –	Клапаны; краны; задвижки; поплавки для приведения их в действие; вентиляционные устройства или устройства для аэрации
F28C –	Теплообменные аппараты, не отнесенные к другим подклассам, в которых теплообмен происходит при непосредственном контакте теплоносителей без химических реакций между ними

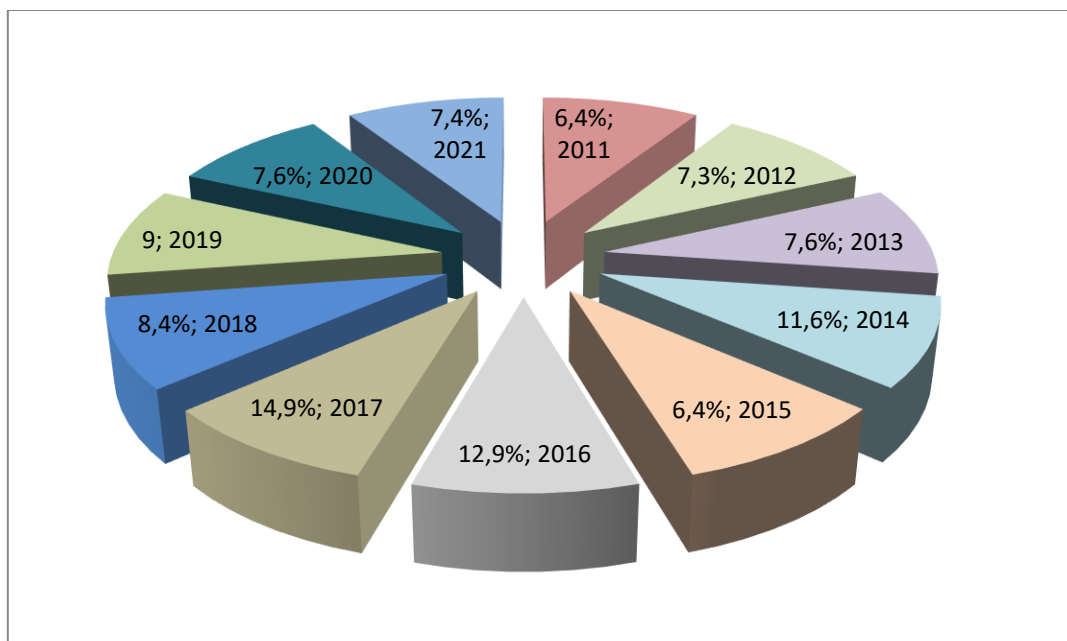
Распределение объектов промышленной собственности (ОПС) по МПК отражено в таблице 1 и по годам в диаграмме 1.

Охранные документы на ОПС по годам

Таблица 1

Года	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Количество охранных документов	59	67	70	60	60	118	135	72	85	75	68

Распределение охранных документов по годам:



II. Аннотации описания изобретений к охраняемым документам Кыргызской Республики

С 2011 года по 2021 год в области пищевой промышленности Кыргызпатентом было выдано 84 охраняемых документов, из них 81 патент под ответственность заявителя и 3 патента на полезную модель по следующим рубрикам МПК:

A23L –	Пищевые продукты или безалкогольные напитки; их приготовление или обработка, например варка, изменение питательных свойств, физическая обработка	19
B65D –	Тара для хранения или транспортировки изделий и материалов, например мешки, бочки, бутылки, ящики, жестяные банки, коробки, корзины, стеклянные сосуды, баки и бункера, контейнеры	3
A23G –	Какао; какао-продукты, например шоколад; заменители какао или какао-продуктов: кондитерские изделия; жевательная резинка; мороженое; их изготовление	3
A23C –	Молочные продукты, например молоко, масло, сыр; заменители молока или сыра, их производство	17
A23K –	Корма	2
A23B –	Консервирование, например баночное, мяса, рыбы, яиц, фруктов, овощей, зерновых пищевых продуктов	6
A23J –	Какао; какао-продукты, например шоколад; заменители какао или какао-продуктов: кондитерские изделия; жевательная резинка; мороженое; их изготовление;	2
C12G –	Вина; прочие алкогольные напитки; их производство;	7
C08B –	Полисахариды; их производные (полисахариды, содержащие менее шести сахаридных радикалов, связанных непосредственно гликозидными связями,; бродильные или ферментативные способы синтеза; производство целлюлозы;	1
A21D –	Обработка, например предохранение от порчи, муки или теста для выпечки, например вводом в добавок, способы выпечки; мучные изделия, предохранение их от порчи	7
A47G –	Предметы домашнего обихода или столовые принадлежности	1
B08B –	Чистка вообще; предотвращение загрязнений вообще (щетки; устройства для чистки в домашних условиях; чистка жидкостей или газов путем отделения загрязняющих частиц; разделение твердых веществ; распыление и нанесение жидкостей на поверхность изделий и материалов; устройства для чистки конвейеров; очистка бутылок с последующим наполнением и закупориванием; предупреждение коррозии или образования накипи; очистка улиц, шоссе и железных дорог, побережий или поверхности земли; составные части, детали или вспомогательные приспособления	5

плавательных или мелких детских бассейнов, специально приспособленные для чистки; предотвращение образования электростатических зарядов или их снятие

F26B –	Сушка твердых материалов или предметов путем удаления из них влаги (сушильные устройства для комбайнов; стеллажи для сушки плодов или овощей; сушка пищевых продуктов; сушка волос; приспособления для сушки тела; сушка предметов домашнего обихода; сушка газов и паров; химические или физические способы обезвоживания или подобные способы отделения жидкостей от твердых тел; центробежные устройства; сушка керамических изделий; сушка пряжи или тканей в соединении с каким-либо другим видом обработки; сушильные рамы без нагрева или принудительной циркуляции воздуха для выстиранного белья, домашние вращающиеся сушилки для белья, выжимание и горячее глажение выстиранного белья и других текстильных материалов; нагревательные, обжиговые, плавильные и ретортные печи	1
A01J –	Производство молочных продуктов	1
A61K–	Лекарства и медикаменты для терапевтических, стоматологических или гигиенических целей (способы и устройства, специально предназначенные для придания лекарственным препаратам определенной физической или иной, удобной для употребления формы; химические аспекты или использование материалов для дезодорации воздуха, для дезинфекции или стерилизации или для бандажей, перевязочных средств, впитывающих прокладок или хирургических приспособлений; мыла	2
A23F –	Кофе, чай; их заменители; производство, приготовление из них напитков	2
A01D –	Уборка прочих стеблевых злаков	1
C02F –	Обработка воды, промышленных и бытовых сточных вод или отстоя сточных вод	1
C12P	Бродильные или ферментативные способы синтеза химических соединений или композиций или разделение рацемической смеси на оптические изомеры	1
C09B –	Органические красители и родственные соединения для получения красителей; протравы; лаки (бродильные или ферментативные способы синтеза требуемого химического соединения	2

Из приведенных выше данных следует, что наибольшее количество охранных документов было получено по классам A23L – 19 (22%), A23C – 17 (20%), A21D – 8 (9%), и C12G – 7 (8%).

Распределение охранных документов по годам приведено в таблице:

Года	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Количество охранных документов:	12	7	15	5	13	5	4	9	7	2	5

Наибольшее количество патентов в данной области было выдано в 2013 году – 15(17%), 2015 году – 13(15%), в 2011 – 12(14%).

Из числа выданных охранных документов из-за неуплаты пошлины за поддержание охранного документа в силе в установленный срок досрочно прекращены действия 81 патент на изобретение под ответственность заявителя; 3 патента на полезную модель.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1329

(13) C1

(19) KG

(21) 20100015.1

(22) 06.02.2010

(46) 31.01.2011. Бюл. № 1

(51) **C12G 3/00** (2010.01)

(76) Элеманова Р. Ш., Дейдиев А. У., Кыдыралиев Н. А. (KG)

(56) Патент KG № 765, C12G 3/02, A23L 2/00, 2005

(54) Способ приготовления "угута" для производства напитка бозо

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве разных видов напитка бозо.

Задачей изобретения является установление технологических параметров приготовления «угута» для производства разных видов напитка бозо.

Поставленная задача решается тем, что в способе приготовления «угута» для производства напитка бозо, включающего мойку пшеницы, замачивание, проращивание, сушку и измельчение, продолжительность замачивания при температуре воды 40 °С составляет 12 часов, проращивание при температуре воздуха 20 °С составляет 90-96 часов при относительной влажности воздуха 95 %, сушка производится при температуре воздуха 40 °С до достижения влажности зерна 10-12 %, измельчение до размеров частиц 0,7-1 мм.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 06.02.2012 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1333
(13) C1
19) KG
(21) 20090100.1
(22) 07.09.2009
(46) 28.02.2011. Бюл. № 2
(51) **A23C** 9/127 (2010.01)
(71) (73) ИЛЬМЕР Е. (KG)
(72) Аксупова А. М. (KG)
(56) Пред. патент KG № 294, кл. A23C 9/127, 1999

(54) Молочно-растительный напиток "Токчулук" с биодобавками

(57) Изобретение относится к молочной промышленности и может быть использовано при производстве кисломолочных продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью, предназначенных для детского, диетического, лечебно-профилактического, а также общего питания.

Задачей изобретения является расширение ассортимента кисломолочных продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью и пробиотическими свойствами.

Для решения поставленной задачи в обезжиренное или нормализованное пастеризованное и охлажденное до температуры заквашивания молоко вносят кефирную (грибковую или производственную) закваску или закваску, приготовленную на чистых культурах лактобактерий, в количестве 3 % от массы заквашиваемого молока, а также закваску, приготовленную на чистых культурах бифидобактерий, либо бакконцентрат бифидобактерий в количестве 2 % массы молока, обеспечивающем присутствие не менее 10⁸-10⁹ клеток бифидобактерий в 1 мл готового продукта, и предварительно подготовленный наполнитель из цельносмолотого зерна пшеницы, ячменя, кукурузы или их смеси (пшеница и ячмень, кукуруза и пшеница, кукуруза и ячмень) в соотношении молоко: наполнитель, равном (3-5): 1. После тщательного перемешивания смесь оставляют в покое до образования достаточно плотного сгустка с кислотностью 65-90 °Т. После охлаждения до температуры не выше +6 °С продукт готов к употреблению. Продукты, приготовленные на закваске, содержащей дрожжи, необходимо подвергать созреванию при 12-16 °С.

Задачей изобретения является расширение ассортимента кисломолочных продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью и пробиотическими свойствами.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 07.09.2013 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1334
(13) C1
(19) KG
(21) 200900099.1
(22) 07.09.2009
(46) 28.02.2011. Бюл. № 2
(51) **A23C 21/08** (2010.01)
C12N 1/02 (2010.01)
(71) (73) ИЛЬМЕР Е. (KG)
(72) Аксупова А. М. (KG)
(56) KG № 430 C1, кл. A23C 21/08, 2001

(54) Сывороточный напиток "Дан-Ай" с биодобавками

(57) Изобретение относится к молочной промышленности, может быть использовано при производстве напитков из сыворотки, предназначенных для диетического, лечебно-профилактического, а также общественного питания.

Задачей изобретения является расширение ассортимента ферментированных сывороточных напитков, содержащих представителей облигатной микрофлоры кишечника, полезные свойства которых хорошо сочетаются с питательными и диетическими свойствами сыворотки.

Поставленная задача решается тем, что сывороточный напиток с биодобавками, состоящий из творожной или подсырной сыворотки, обжаренной в жире муки, цельносмолотых зерен ячменя, кукурузы и дрожжевой закваски, где с целью придания пробиотических свойств готового продукта, дополнительно вводят концентрат бифидобактерий из расчета в 1 см³ напитка 10⁸-10⁹ клеток пробиотика.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 07.09.2013 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1356
(13) C1
(19) KG
(21) 20100009.1
(22) 25.01.2010
(46) 31.05.2011. Бюл. № 5
(51) **A23L 2/00** (2011.01)
A23L 1/10 (2011.01)
(76) Сапышева Ж. К. (KG)
(56) Патент KG № 184, кл. A23L 2/00, 2/38, 1997

(54) Способ приготовления безалкогольного тонизирующего напитка

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к производству безалкогольных тонизирующих напитков, распространенных преимущественно на территории Средней Азии.

Задача, решаемая изобретением – получение напитка с консистенцией, приближенной к гомогенной.

Достигается это благодаря изменению обработки крупяной добавки, как одного из основных составляющих напитка. С этой целью муку и крупяную добавку обжаривают, последнюю перед использованием дробят до размеров не более 90 мкм, варят их, остужают и перед процессом заквашивания смесь процеживают, оставляя в смеси 3.5 % – 6,0 % твердой фракции.

Традиционная технология приготовления напитка предусматривает использование крупяной добавки (талкана) относительно крупного помола, вследствие чего напиток может служить не только для утоления жажды, но и голода.

Задачей изобретения является придание напитку принципиально новых вкусовых качеств за счет получения напитка с консистенцией, приближенной к гомогенной.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 25.01.2016 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1364
(13) C1
(19) KG
(21) 20100045.1
(22) 30.03.2010
(46) 30.06.2011. Бюл. № 6
(51) **A23C 9/12** (2011.01)
A23C 21/02 (2011.01)
(71) (73) ИЛЬМЕР Е. М. (KG)
(72) Мусульманова М. М., Аксупова А. М. (KG)
(56) Патент KG № 736, кл. A23C 9/12, 2005

(54) Сывороточно-кисломолочный напиток "Актанэль"

(57) Изобретение относится к молочной промышленности и может быть использовано для производства напитков со стабильной, не расслаивающейся консистенцией.

Задачей изобретения является повышение функциональных свойств кисломолочных напитков, приготовленных диспергированием молочного сгустка (сюзьме) в воде или молочной сыворотке, увеличение сроков их хранения, изыскание возможности использования в технологии напитков белковых концентратов (сюзьме), полученных из непастеризованного молочного сырья.

Поставленная задача решается тем, что в сывороточно-кисломолочном напитке, включающем диспергированный кисломолочный сгусток – сюзьме в водной или сывороточной среде и смесь полисахаридов, дополнительно содержит концентрат бифидобактерий из расчета получения в 1 мл напитка 10^8 - 10^9 клеток пробиотика, а в случае использования нестандартного сюзьме его подвергают термизации при температуре 76 ± 2 °C с выдержкой в течение 15-20 секунд.

Напитки «Актанэль» характеризуются длительным сроком хранения, улучшенным внешним видом и консистенцией (без осаждения белка на дно потребительской упаковки), приятным освежающим кисломолочным привкусом и запахом, имеют белый со слегка кремовым оттенком цвет и могут быть рекомендованы для лечебного, профилактического и общего питания.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.10. 2015 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1386

(13) C1

(19) KG

(21) 20100060.1

(22) 13.05.2010

(46) 30.09.2011. Бюл. № 9

(51) **A61K 36/00** (2010.01)

(76) Бабаев А. Ж., Бабаев Н. М. (KG)

(56) АС СССР № 961636, кл. А61К 35/78, 1981

(54) Биологически активная добавка "ЮГЛАМИН"

(57) Изобретение относится к медицине и пищевой промышленности и может использоваться в качестве биологически активной добавки (БАД) для профилактики и поддерживающего лечения при сезонных гиповитаминозах.

Задачей изобретения является создание недорогого витаминно-антиоксидантно-микро-элементного комплекса с широким спектром действия.

Задача решается путем создания биологически активной пищевой добавки «ЮГЛАМИН», включающей шиповник, околоплодник грецкого ореха и облепиху, где дополнительно содержит плоды черной смородины, рябину и мумиё при следующем соотношении компонентов (мас. %):

плоды шиповника	15-25
плоды облепихи	15-25
плоды рябины	15-25
мумиё	3-7
околоплодник грецкого ореха	7-15
плоды черной смородины	остальное.

Преимущества изобретения состоят в том, что оно представляет собой новый комплекс биологически активных веществ, БАД может служить поставщиком в организм самых важных витаминов, антиоксидантов и микроэлементов, биокомпозит существенно расширяет ассортимент витаминно-анти-оксидантных комплексов, особенно необходимых при сезонных гиповитаминозах, использование для создания биокомпозита только природных компонентов свидетельствует о его экономичности и доступности для широких слоев населения

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.12.2016 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1389
(13) C1
(19) KG
(21) 20100031.1
(22) 04.03.2010
(46) 31.10.2011. Бюл. № 10
(51) **A23C 9/158** (2011.01)
(76) Кабылова Э. Т., Мамырбаева Т. Т.,
Саржанова К. С., Узакбаев К. А. (KG)
(56) А. с. № 700131, кл. А61К 37/00, 1979

(54) Обогащенный кисломолочный продукт для профилактики недостаточности витамина А

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к разработке продуктов обладающих профилактическим действием и может найти применение для профилактики недостаточности витамина А.

Задачей изобретения является повышение эффективности профилактики витамином А и другими витаминами, минеральными элементами в основном новорожденных детей и детей более старших возрастов с учетом специфических современных экологических условий мест проживания.

Поставленная задача решается в обогащенном, кисломолочном продукте, для профилактики недостаточности витамина А, содержащем молоко, биопрепарат, подсластитель, сернокислую медь пентаводную, препарат железа, аскорбиновую кислоту, где в качестве закваски молока содержит консорциум штаммов *L.acidophilus* № 630 и 97, в качестве подсластителя – сахар, источника микроэлементов – йодат калия, препарата железа – сернокислое железо, витаминов – лимонную кислоту, биопрепарата – желток яйца, масло кукурузное при следующем содержании ингредиентов в продукте, мас. %:

молоко цельное	75
закваски (на основе консорциума штаммов <i>L.acidophilus</i>) № 630	1,7
№ 97	1,7
масло кукурузное (рафинированное)	3,3
желток	5,5
сахар песок рафинированный	0,8
аскорбиновая кислота 0,6 %	0,8
лимонная кислота 5 %	0,8
железо сернокислое	
$\text{Fe SO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ 0,5 %	2,4
медь сернокислая	
$\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ 0,4 %	0,6
калий йодат KJ 0,5 %	0,4
вода очищенная	остальное.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.10. 2014 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1390
(13) C1
(19) KG
(21) 20100073.1
(22) 08.06.2010
(46) 31.10.2011. Бюл. № 10
 A23L 1/105 (2011.01)
 A23L 1/317 (2011.01)
(76) Зотов Е. П., Белов Г. В. (KG)
(56) Патент US № 5306192, кл. А63Н 33/30, 1994

(54) Пищевое изделие "БИШБУРГЕР" (БИШКЕКСКИЙ ГАМБУРГЕР)

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно, к изделиям типа фастфуд (быстрая еда).

Задачей изобретения является разработка нового, национального, пищевого продукта быстрого приготовления с повышенной биологической ценностью, и увеличение ассортимента изделий типа фаст-фуд.

Поставленная задача решается тем, что в пищевом изделии, содержащем две лепешки с начинкой между ними, причем состоящем из двух жареных во фритюре цельных лепешек или диетических, выпеченных в духовой печи из муки с добавлением 10-20 % дробленых проросших зерен пшеницы двух цельных лепешек, или разрезанной вдоль лепешки толщиной 15-25 мм и диаметром 150-250 мм, прослоенных начинками следующих составов (частей): нарезанный ломтиками или мелко нарубленный чучук с тертым сыром и кетчупом (60:20:10), нарезанный ломтиками или мелко нарубленный казы с чесноком и кетчупом (70:10:20), нарезанный ломтиками или мелко нарубленный карта с кетчупом и зеленью (80:20:10), нарезанный ломтиками быжы с томатами (80:20), нарезанный ломтиками кыйма боор с тертым сыром и майонезом (80:20:10), рубленную мусульманскую, говяжью или куриную колбасы с сыром и томатом (60:20:20), подсолненное сюзьме с чесноком и красным перцем (60:10:20), сладкий творог, изюм и орехи (80:20:20).

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.01. 2014 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1391
(13) C1
(19) KG
(21) 20100032.1
(22) 04.03.2010
(46) 31.10.2011. Бюл. № 10
(51) **A61K 33/00** (2011.01)
(76) Узакбаев К. А., Мамырбаева Т. Т.,
Саржанова К. С., Кабылова Э. Т. (KG)
(56) ТУ 9197-023-00480684-08 с изм. № 1

(54) Витаминно-минеральная пищевая добавка "Гүлазык"

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к области разработки композиций и производства добавок к пище и представляет собой витаминно-минеральный комплекс для профилактики микронутриентной недостаточности у детей.

Задача изобретения заключается в разработке витаминно-минеральной добавки, восполняющей недостаток витаминов и минералов в рационе питания для определенной местности, подбор оптимального, взаимодополняющего и взаимоусиливающего сочетания ингредиентов повышенной усвояемостью из многофункциональных компонентов.

Поставленная задача решается в витаминно-минеральной добавке, включающей витамин А, фолиевую кислоту, аскорбиновую кислоту, тальк, где дополнительно содержит цинк глюконат, железо фумарат инкапсулированный, мальтодекстрин DE-20, аэросил @ 0,5 % при следующем соотношении компонентов, мас. %:

витамин А (ретинола ацетат)	0,3
фолиевая кислота	0,16
аскорбиновая кислота	30
цинк глюконат	0,5
железо фумарат инкапсулированный	12,5
тальк @ 1 %	20
аэросил @ 0,5 %	20
мальтодекстрин DE-20	остальное.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.09. 2014 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1406

(13) C1

(19) KG

(21) 20100104.1

(22) 08.10.2010

(46) 30.11.2011. Бюл. № 11

(51) **A61K 35/78** (2011.01)

(76) Бабаев А. Ж., Бабаев А. Ж., Зотов Е. П., Бабаев Н. М. (KG)

(56) Патент RU№ 2157229, кл. A61K 35/78, 2000

(54) Биологически активная добавка "Юнисал"

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и к медицине и может быть использовано в качестве биодобавки.

Задачей изобретения является разработка состава широкого спектра действия, используемого как для ингаляции его «паров», так и для внутреннего применения.

Поставленная задача решается тем, что в составе биологически активной добавки, включающей чабрец и шалфей, дополнительно содержит ветки и плоды можжевельника (арчи), траву мяты, лист эвкалипта и этиловый спирт при следующем соотношении компонентов, мас. %:

ветки и плоды	
можжевельника (арчи)	5,0-7,0
травы шалфея	2,5-3,5
травы чабреца	4,0-6,0
травы мяты	3,5-4,5
лист эвкалипта	1,5-2,5
спирт этиловый 70 %	остальное.

Преимущества биологически активной добавки «Юнисал» состоят в том, что состав – новый в ряду противовоспалительных и бактерицидных средств, увеличивающих ассортимент биологически активных добавок, состав может использоваться как в виде ингаляций, так и перорально, в состав включено растение – типичный для Средней Азии вид можжевельника – арча, редко применяемое в медицинской практике, техно-логия изготовления добавки типовая, сырьё для её изготовления доступное как по добычанию, так и по стоимости.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.05. 2017 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1445

(13) C1

(19) KG

(21) 20110029.1

(22) 01.04.2011

(46) 31.05.2012. Бюл. № 5

(51) **A23L 1/317** (2012.01)

(76) Тамабаева Б. С., Аширбекова Г. Б., Перфильева Д. А. (KG)

(56) Патент KG № 662, кл. A23L 1/317, 2004

(54) Состав для приготовления мясного паштета

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано в общественном питании.

Задачей изобретения является разработка способа, обеспечивающего расширение ассортимента мясных изделий, повышение биологической ценности и придание продукту антиоксидантных свойств.

Поставленная задача решается тем, что в рецептуру кроме мяса, бульона, лука, соли, специй, вводят растительное масло, комплексную добавку, содержащую смесь таких соков, как яблочный, виноградный, черничный, морковный и клюквенный, и чеснок.

Введение растительного масла позволяет повысить биологическую ценность за счет ненасыщенных жирных кислот, а комплексная добавка придает продукту антиоксидантные свойства за счет витаминов и селена.

	Внешний вид	Консистенция	Запах	Вкус
Известный состав	Поверхность гладкая, без наплывов бульона, жира	Мажущаяся	Приятный	Приятный, нежный
Предлагаемый состав	Поверхность гладкая, без наплывов бульона, жира	Мажущаяся	Приятный	Приятный, нежный

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.11. 2014 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1452

(13) C1

(19) KG

(21) 20100128.1

(22) 13.12.2010

(46) 31.05.2012. Бюл. № 5

(51) **C09B 61/00** (2012.01)

(71) (73) Институт горного дела и горных технологий им. У. Асаналиева при КТУ им. И. Раззакова (KG)

(72) Токтосунова Б. Б., Султанкулова А. С., Батракеева Г. Э., Насырымбеков И. Ж., Токтобаева Ч. К. (KG)

(56) Кудрицкая С. Е. Каротиноиды плодов и ягод. – Киев: Высшая школа, 1990. – С. 1-4

(54) **Разработка способа выделения каротиноидов**

(57) Изобретение относится к области пищевой и медицинской промышленности, которое может быть использовано для витаминизации пищевых продуктов и приготовления рутин-содержащих лекарственных препаратов.

Задачей предложенного способа является упрощение технологических операций, не требующих особого режима выделения и хранения целевого препарата, применение безвредных для организма гидролизующих реагентов с бифункциональными свойствами и утилизация отходов перерабатывающей промышленности.

Поставленная задача решается в разработанном способе выделения каротиноидов, включающем экстрагирование каротиноидов, где выжимки моркови с влажностью 35-45 % экстрагируют петролейным эфиром при соотношении выжимки : экстрагент 1 : 3 ÷ 9 по массе, в течение 15-45 мин, при перемешивании, с последующим концентрированием экстракта добавлением раствора гидролизующего реагента с бифункциональными свойствами, эмульгатор и омылитель, пектата натрия или пектата кальция при соотношении 1 : 0,25 ÷ 0,75.

Результаты проведенных опытов при различных технологических параметрах

Примеры	Влажность, %	Соотн-е компо- нентов выжимки: петр. эфир	Время, т, мин	Соотношение эмульсий		Выход продукта	
				с ПК _{Na}	с ПК _{Ca}	с ПК _{Na} г	с ПК _{Ca} г
1	35	1 : 3	15	1 : 0,25	1 : 0,25	0,59	0,56
2	35	1 : 3	30	1 : 0,25	1 : 0,25	0,60	0,53
3	35	1 : 3	45	1 : 0,25	1 : 0,25	0,69	0,69
4	45	1 : 3	45	1 : 0,25	1 : 0,25	0,63	0,63
5	35	1 : 3	60	Л : 0,25	1 : 0,25	0,63	0,61
6	50	1 : 3	45	1 : 0,25	1 : 0,25	0,48	0,51
7	35	1 : 6	45	1 : 0,25	1 : 0,25	0,74	0,75
8	35	1 : 9	45	1 : 0,25	1 : 0,25	0,86	0,85
9	35	1 : 12	45	1 : 0,25	1 : 0,25	0,83	0,81
10	35	1 : 9	45	1 : 0,5	1 : 0,5	0,76	0,73
11	35	1 : 9	45	1 : 0,75	1 : 0,75	0,75	0,76

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.07. 2014 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1469

(13) C1

(19) KG

(21) 20110060.1

(22) 02.06.2011

(46) 30.08.2012. Бюл. № 8

(51) **A23L 3/18** (2012.01)

(76) Конкубаева Н. У. (KG)

(56) Справочник технолога пищевого концентратного и овощесушильного производства под ред. И. В. Гуляева. – М.: Легкая и пищевая промышленность. – 1984. – С. 226-235

(54) **"Бадрак" ванильный**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к получению пищевых промышленных концентратов.

Задачей изобретения является увеличение ассортимента продуктов, используемых в качестве пищевых концентратов, сухих завтраков с улучшенными органолептическими свойствами.

Поставленная задача решается тем, что в «Бадрак» ванильном, включающем зерна пшеницы, масло растительное, дополнительно содержащем сахарную пудру, ванилин, спирт-ректификат при следующем соотношении компонентов, мас. %:

зерна пшеницы	65-75
масло растительное	9,8-14
сахарная пудра	15-20
ванилин	0,1-0,5
спирт-ректификат	0,1-0,5.

Для изготовления предложенного продукта – «Бадрак» ванильный – отбирают специальные стекловидные сорта пшеницы (как например «Асыл»). Воздушные зерна получают общепринятым способом. Для этого используют самую крупную крупу, которая представляет собой целые ядра пшеницы, освобожденные от оболочки и зародыша и отшлифованные. Затем крупу кондиционируют теплой водой до 14,0-14,5 % влажности, выдерживают в специальном бункере в течение 12-14 часов при температуре 35-40 °С. Обработанную таким образом пшеничную крупу подвергают тепловой обработке, в так называемой «пушке». «Пушка» – это аппарат для получения воздушных зерен, где зерна предварительно подогревают до температуры 220-240 °С в течение 15 минут, доводя давление до 1,0-1,2 МПа. Полученные воздушные зерна обогащают необходимыми вкусовыми добавками.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.03.2021 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1485
(13) C1
(19) KG
(21) 20110057.1
(22) 30.05.2011
(46) 30.09.2012. Бюл. № 9
(51) **A23C 9/12** (2012.01)
(76) Джумабаев У. А. (KG)
(56) Патент КР № 802, кл. A23C 9/12, 2004

(54) Способ производства кисломолочного напитка "Ак-Сүт "

(57) Изобретение относится к пищевой и молочной промышленности и может найти применение при производстве кисломолочных напитков.

Задачей настоящего изобретения является разработка способа приготовления кисломолочного напитка повышенного срока хранения, с составом с высокими оздоровительными свойствами, универсальными по своему характеру.

Поставленная задача решается в способе производства кисломолочного напитка «Ак-Сүт», включающем подготовку молочного сырья, получение сгустка из сквашенного молока с зерновыми наполнителями, сквашивание, введение наполнителей из лечебных трав, отличающийся тем, что 50 % подготовленного молочного сырья смешивают в соотношении 5:5 с зерновым наполнителем из молотых зерен ячменя и кукурузы в соотношении 1:10, смесь охлаждают и сквашивают путем введения закваски в соотношении 10:2, до получения сгустка с кислотностью 75° – 85 °Т, дополнительно оставшуюся порцию подготовленного молока смешивают в соотношении 10:1 с другим наполнителем из экстрактов размолотых косточек винограда и семян черного тмина и сока лечебных трав в соотношении 5:2:1 и сквашивают, вводя закваску в соотношении 10:2 до получения сгустка с кислотностью 90° – 100 °Т, напиток получают путем смешивания кипяченной и охлажденной до 37 °С воды с смесью сгустков в соотношении 10:5:4, который оставляют дозревать в течение суток, затем смесь процеживают, в него вводят мед или сахар по вкусу, гомогенизируют и разливают в тару.

Способ позволяет повысить биологическую ценность напитка, улучшить органолептические показатели, увеличить срок хранения и использовать его в комплексной оздоровительной терапии и лечебно-профилактическом питании.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.11.2016 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1486
(13) C1
(19) KG
(21) 20110103.1
(22) 05.10.2011
(46) 30.09.2012. Бюл. № 9
(51) **A23L 1/30** (2012.01)
(76) Бабаев А. Ж. (KG)
(56) RU № 2292746, C2, A23L 1/30, 2007

(54) Биологически активная добавка "МУЛЬТИАКТИВ ПЛЮС"

(57) Изобретение относится к медицине, точнее к парафармацевтике и может быть использовано в качестве пищевой добавки.

Задачей изобретения является увеличение ассортимента БАД, содержащих компоненты растительного происхождения.

Задача решена в биологически активной добавке «Мультиактив плюс», включающей плоды шиповника и стеарат кальция, дополнительно содержащее мумие очищенное, плоды облепихи, околоплодник грецкого ореха и крахмал при следующем соотношении компонентов, мас. %:

мумие очищенное	8-12
плоды облепихи	8-12
плоды шиповника	7-11
околоплодник грецкого ореха	8-12
стеарат кальция	7-12
крахмал	остальное.

Все эти вещества помогают восполнить недостаток в пищевом рационе биоактивных компонентов, утраченных в процессе хранения и термической обработке, а также корректировать цвет, вкус, запах продукта и восполнить дефицит некоторых жизненно-важных веществ.

Стеарат кальция обеспечивает скользящий эффект при заполнении порошковой смесью желатиновых капсул, крахмал – наполнитель.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.05.2015 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1517
(13) C1
(19) KG
(21) 20110062.1
(22) 06.06.2011
(46) 31.01.2013. Бюл. № 1
(51) **A23L 1/162** (2012.01)
(71) (73) Общество с ограниченной
ответственностью "MAXI sales"
("МАКСИ сэйлс") (KG)
(72) Куттубаева А. Т., Сатарова В. (KG)
(56) Патент RU № 2316229, кл. A23L 1/162, 2008

(54) Способ производства лапши быстрого приготовления

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к производству лапши быстрого приготовления.

Задачей изобретения является разработка способа производства лапши быстрого приготовления, сохраняющего вкусовые качества лапши в течение продолжительного времени, упрощение способа производства с использованием натуральных добавок и расширение ассортимента выпускаемой продукции быстрого приготовления.

Поставленная задача решается в способе производства лапши быстрого приготовления, включающее предварительную подготовку компонентов, приготовление солевого раствора с добавками, замешивание теста и его раскатку, нарезку тестового пласта на узкие полосы и продольную нарезку на равные полосы, термическую обработку острым паром и охлаждение, причем замешанное тесто отлеживается в течение 30-60 минут и проходит обминку до раскатки, при этом нарезанные тестовые полосы смазывают растительным маслом, а после охлаждения лапша проходит стабилизацию и вакуум упаковку и нарезанные тестовые полосы дополнительно вытягивают на жгуты до образования тонких длинных нитей до толщины от 0,1 до 0,7 см, в зависимости от ассортимента лапши.

Лапша быстрого приготовления, полученная предложенным способом обладает натуральным вкусом, обеспечивает потребителю при употреблении ощущение настоящей свежеприготовленной «домашней лапши», при этом быстро готовится.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.01.2015 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1521
(13) C1
(19) KG
(21) 20120051.1
(22) 22.05.2012
(46) 28.02.2013. Бюл. № 2
(51) **A23C 21/00** (2012.01)
(71) (73) Элеманова Р. Ш., Мусульманова М. М. (KG)
(72) Элеманова Р. Ш., Мусульманова М. М., Дейдиев А. У., Кыдыралиев Н. А. (KG)
(56) Патент KG № 765, кл. C12G 3/02, A23L 2/00, 2005

(54) Ферментированный сывороточный напиток "Бозодой" и способ его приготовления

(57) Изобретение относится к молочной промышленности и может быть использовано при производстве напитков из сыворотки творожной, подсырной, предназначенных для диетического, лечебно-профилактического, а также общественного питания.

Задачей изобретения является повышение пищевой и биологической ценности кыргызских национальных напитков типа «Бозо» путем замены воды в их составе на подсырную или творожную сыворотку, интенсификация технологического процесса их выработки.

Поставленная задача решается получением ферментированного, сывороточного напитка, сваренную смесь пшена и муки, угут – пшеничный солод, где используют вторичное молочное сырье, комбинированную закваску и ферментируемая масса имеет следующий компонентный состав, мас. %:

пшено	15,4
мука	1,5
угут (солод)	2,3
комбинированная закваска	3,8
вторичное молочное сырьё	77,0,

причем способ приготовления ферментированного сывороточного напитка, включающего подготовку пшена и перемешивание его с мукой, варку и охлаждение смеси, добавление угута (солода) и закваски при тщательном перемешивании, сбраживании, фильтрование и охлаждение до температуры хранения, продолжительность ферментации при температуре 25-30 °C составляет 10-12 ч.

Напиток «Бозодой» обладает повышенной пищевой и биологической ценностью, обусловленной присутствием в их составе функциональных ингредиентов молочной сыворотки.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.12.2015 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1528
(13) C1
(19) KG
(21) 20120003.1
(22) 19.01.2012
(46) 30.03.2013. Бюл. № 3
(51) **B08B 9/08** (2012.01)
(71) (73) Кыргызско-Российский
(Славянский) университет,
Школа-гимназия № 24
им. А. Токомбаева (KG)
(72) Степанов С. Г., Родькин С. А.,
Султанов А. Э., Домашев К. В. (KG)
(56) Патент RU № 2160641, C1, кл. B08B 9/08, 2000

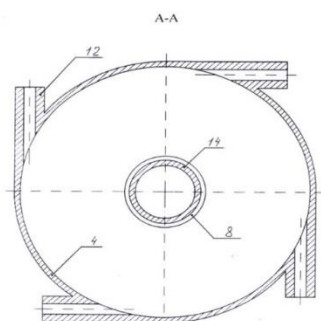
(54) Устройство для очистки емкости

(57) Изобретение относится к технике очистки емкостей на предприятиях машиностроительной, химической, пищевой промышленности и может быть использовано для очистки внутренней поверхности вертикально установленных емкостей с ограниченным доступом в полость.

Техническая задача изобретения - повышение производительности и качества очистки емкости.

Поставленная задача решается тем, что устройство для очистки емкости включает рукав для подвода моющей жидкости, соединенную с ним с возможностью вращения многосопловую распылительную головку с приводным механизмом, рукав откачки жидкой фракции, размещенный с зазором в рукаве для подвода моющей жидкости, сопла на распылительной головке, размещенные ярусами, причем сопла верхнего яруса ориентированы вверх под углом к оси вращения, сопла среднего яруса лежат в плоскости, перпендикулярной оси вращения, сопла нижнего яруса ориентированы вниз под углом к оси вращения, а рукав подвода моющей жидкости установлен с возможностью продольного перемещения вдоль рукава откачки жидкой фракции.

Использование предложенного устройства для очистки емкости позволит повысить производительность очистных работ, а также повысить качество очистки.



Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.08.2015 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1538
(13) C1
(19) KG
(21) 20120011.1
(22) 14.02.2012
(46) 31.05.2013. Бюл. № 5
(51) **A23B 4/056** (2013.01)
(76) Джамакеева А. Д., Михеев А. Е.,
Садирбек кызы Сайрагуль (KG)
(56) Патент KG № 364, кл. A23B 4/056, 2000

(54) Способ изготовления мясного рулета

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано при производстве мясных рулетов из баранины с говядиной.

Задачей изобретения является улучшение качества, органолептических показателей и повышение пищевой ценности готовых изделий, а также повышение нежности и выхода продукции за счет интенсификации процесса посола с использованием многокомпонентного рассола и механических воздействий.

Поставленная задача решается в способе изготовления мясного рулета, предусматривающем подготовку сырья, посол, термическую обработку, охлаждение, причем на подготовленную мышечную ткань баранины накладывают мышечную ткань говядины, предварительно посыпав их тонким слоем добавки желирующего действия, и свертывают рулетом.

Использование предлагаемого способа изготовления мясного рулета по сравнению с прототипом позволяет улучшить качество и органолептические показатели, повысить пищевую ценность, а также получить продукт с нежной, сочной консистенцией и увеличить выход готовых изделий.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.09.2015 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1540
(13) C1
(19) KG
(21) 20120030.1
(22) 27.03.2012
(46) 31.05.2013. Бюл. № 5
(51) **A23C 9/12** (2013.01)
(71) (73) Саалыбаева Н. Ж. (KG)
(72) Саалыбаева Н. Ж., Коджегулова Д. А.
(KG)
(56) Киргизская кухня / Сост. Т. Борубаев - Фрунзе: Кыргызстан. - 1982. - С. 117
Патент RU № 2210920 C2, кл. A23C 9/133, C12N 1/20, 2003

(54) Кисломолочный продукт "Хан-Айран" и получение напитка "Шапаат" на его основе

(57) Изобретение относится к пищевой и молочной промышленности. Задачей изобретения является расширение ассортимента кисломолочных продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Поставленная задача решается получением кисломолочного продукта, содержащем воду, молоко, крупы, где используют умягченную воду – 1 моль/м³, крупы измельчают до 250 мк., при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Овес	0,4-0,7
Пшеница	0,2-0,6
Ячмень	0,2-0,6
Молоко	75-80
Закваска	1,0-2,0
Вода умягченная	остальное,

причем вместо овса используют просо, а пшеницы - кукурузу, крупы отдельно, только одного вида и получением напитка «Шапаат» на основе полученного кисломолочного продукта с добавлением соли и газированной воды.

На основе полученного кисломолочного продукта готовят напиток «Шапаат». Для этого в полученный продукт добавляют поваренную соль и разбавляют умягченной водой 1:1, затем слабо газифицируют.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.10.2015 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1541
(13) C1
(19) KG
(21) 20120012.1
(22) 14.02.2012
(46) 31.05.2013. Бюл. № 5
(51) **A23L 1/00** (2013. 01)
(76) Джамакеева А. Д., Михеев А. Е.,
Садирбек кызы Сайрагуль (KG)
(56) Патент KG № 364, A23B 4/056, 2000

(54) Способ изготовления мясного продукта

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано при выработке запеченных изделий из баранины и/или говядины.

Задачей изобретения является улучшение качества и органолептических показателей готовых изделий, а также повышение нежности и выхода продукции за счет интенсификации процесса посола с использованием многокомпонентного рассола и механических воздействий и комбинирования продукта с растительными компонентами.

Поставленная задача решается в способе изготовления мясного продукта, включающем подготовку сырья, посол, термическую обработку, охлаждение, где при посоле мясных продуктов шприцуют многокомпонентным рассолом следующего состава: смесь молочной сыворотки и воды в соотношении 60:40; 2,5 % сахара; 0,8 % добавки Гидро-комби, 2 % фосфатов, 0,02 % нитрита натрия и экстракта чеснока из расчета 2 % к массе основного сырья, причем внутренние поверхности мышечной ткани посыпаются тонким слоем добавки желирующего действия и на поверхности мышечной ткани выкладывается тонкий слой измельченного чернослива.

Данный способ изготовления мясного продукта позволяет получить продукты с более нежной и сочной консистенцией по сравнению с прототипом, приводит к улучшению органолептических показателей благодаря специфичному рисунку на разрезе и дает возможность повысить качество и выход готовых продуктов.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.09.2015 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1554
(13) C1
(19) KG
(21) 20120050.1
(22) 16.05.2012
(46) 31.07.2013. Бюл. № 7
(51) **A23C 15/12** (2013.01)
(71) (73) Саалыбаева Н. Ж. (KG)
(72) Саалыбаева Н. Ж., Коджегулова Д. А. (KG)
(56) Киргизская кухня / сост. Т. Борубаев – Фрунзе: Кыргызстан, 1982. – С. 116

(54) **Кошкон-май**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности.

Задачей изобретения является расширение ассортимента пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Поставленная задача решается разработкой пищевого продукта «Кошкон-май», который содержит топленое масло, мед, где дополнительно включены злаки овса, проса и пшеницы, измельченный грецкий орех при следующем соотношении компонентов, мас. %:

овес	17-25
пшеница	10-17
просо	10-17
топленое масло	10-13
мед	20-27
грецкий орех	10-15,

при этом смесь злаков содержит 10 % пророщенного зерна от общего количества смеси злаков и вместо топленого масла может содержать чёбөгө или сливки.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.09. 2014 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1558

(13) C1

(19) KG

(21) 20120064.1

(22) 29.06.2012

(46) 31.07.2013. Бюл. № 7

(51) **B65D 90/00** (2013.01)

(71) Кыргызско - Российский Славянский университет (KG)

(72) Степанов С. Г., Савченко В. Ю.,

Домашев К. В., Погиба М. Ю. (KG)

(73) Кыргызско - Российский Славянский университет, Школа-гимназия № 24
имени А. Токомбаева (KG)

(56) Патент RU № 2171215, C1, B65D 90/00, 2001

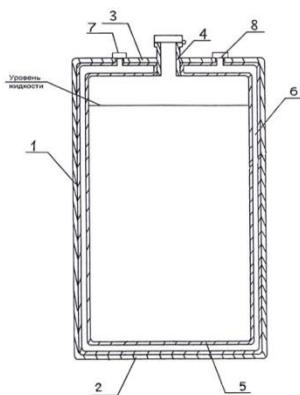
(54) Резервуар для жидкости

(57) Изобретение относится к устройствам для хранения и транспортировки жидкостей и может применяться в нефтяной, химической и пищевой промышленности.

Техническая задача изобретения - повышение надежности и безопасности эксплуатации.

Поставленная задача решается тем, что резервуар для жидкости, включающий обечайку, днище и крышку с запираемой горловиной, снабжен герметичной камерой, размещенной в полости обечайки, состоящей из двух оболочек, выполненных из упругого материала и отстоящих друг от друга с зазором, который через клапаны сообщен с атмосферой. При этом внешняя оболочка выполнена с возможностью плотного прилегания к обечайке, днищу и крышке.

При значительном вдавливании стенок обечайки 1, днища 2 или крышки 3 камера 5 сжимается до объема, при котором давление сжатого воздуха в полости зазора 6 возрастает до величины срабатывания предохранительного клапана 8, и сжатый воздух вырывается из полости зазора 6 наружу резервуара. В процессе выброса сжатого воздуха объем, который может занимать жидкость, возрастает на величину, на которую уменьшается объем полости зазора 6, и жидкость остается в полости обечайки 1 в полном объеме. В случае повреждения обечайки 1, днища 2 или крышки 3 внешняя оболочка камеры 5 закрывает место повреждения и защищает от внешнего воздействия внутреннюю оболочку камеры 5, удерживающую жидкость в полости обечайки 1.



Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.12.2015 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1563

(13) C1

(19) KG

(21) 20120078.1

(22) 30.07.2012

(46) 30.08.2013. Бюл. № 8

(51) *A23J 1/14* (2013.01)

(76) Каратаева К. К. (KG)

(56) Крылова В. Б. Получение белковых препаратов чечевицы, их свойства и применение // Пищевая промышленность, 1998. № 3. - С. 26-27

(54) Способ получения белка из растительного сырья

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в качестве добавок к пищевым продуктам в кондитерской, хлебопекарной, молочной промышленности.

Задачей изобретения является получение белковой муки из жмыха арахиса и обоснование области их применения.

Поставленная задача достигается в способе получения белковой муки из жмыха арахиса, включающей очищение, обезжиривание, измельчение, экстракцию белка в растворе хлористого натрия с последующей нейтрализацией, центрифугирование, сушку, где в жмых арахиса заливают 5 %-ный раствор хлористого натрия в соотношении 1 : 10 по массе, и проводят экстракцию белка в течение 40 минут при температуре 48-50 °С, при этом получают арахисовую муку с содержанием белка - 52,0 %, жира - 2,2-6,5 %, золы - 4,2-4,6 % к массе сухих веществ.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.02.2016 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1573

(13) C1

(19) KG

(21) 20120072.1

(22) 19.07.2012

(46) 30.09.2013. Бюл. № 9

(51) **A21D 13/08** (2013.01)

(76) Ирматова Ж. К., Мусульманова М. М. (KG)

(56) Назимова Г. И., Шумилина Н. В. Технология и организация кондитерского производства: практикум / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, Среднетехнический факультет. - Кемерово, 2010

(54) Сахарное печенье, обогащенное функциональными ингредиентами молока и ржаной обдирной муки

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности кондитерской, и касается приготовления мучных кондитерских изделий.

Задачей изобретения является повышение пищевой и биологической ценности готовых изделий, снижение энергетической ценности и увеличение сроков хранения.

Добавление в рецептуру сахарного печенья ржаной обдирной муки и концентрата сывороточных белков (2,5-10 % к массе пшеничной муки) позволяет повысить пищевую и биологическую ценность готовых изделий за счёт содержащихся в добавках физиологически функциональных ингредиентов (пищевых волокон, витаминов, незаменимых аминокислот, белков, обладающих антиканцерогенными, иммуномодулирующими свойствами, антимикробной активностью, противовоспалительным, токсинсвязывающим эффектом; уменьшить содержание сахара в рецептуре печенья с соответствующим снижением его энергетической ценности; улучшить качество готовых изделий, в том числе хранимоспособность; расширить ассортимент мучных кондитерских изделий лечебно-профилактической направленности.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.02.2016 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1578
(13) C1
(19) KG
(21) 20120065.1
(22) 09.07.2012
(46) 31.10.2013. Бюл. № 10
(51) **A23L 1/31** (2013.01)
 A23L 3/005 (2013.01)
(76) Саалыбаева Н. Ж., Кожобекова К. К., Коджегулова Д. А. (KG)
(56) Патент RU № 2380987, кл. A23L 1/39, A23L 3/00, 2010

(54) Способ производства мясного продукта "Беш-бармак" быстрого приготовления

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности.

Задачей изобретения является разработка способа получения мясного продукта быстрого приготовления без использования синтетических ароматизаторов и расширение ассортимента мясных продуктов.

Поставленная задача решается в способе производства мясного продукта «Беш-бармак» быстрого приготовления, включающем измельчение мяса и очищенного лука, где измельченное мясо и лапшу после термообработки и измельченный лук подвергают сушке, при следующем соотношении компонентов, (мас. %):

Лапша	70-80
Мясо	20-25
Овощи и специи	3-5.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.02.2016 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1582
(13) C1
(19) KG
(21) 20120074.1
(22) 25.07.2012
(46) 30.11.2013. Бюл. № 11
(51) **A23G 3/00** (2013.01)
 A23L 1/06 (2013.01)
 A61K 9/14 (2013.01)
(71) (73) Инновационный центр
фитотехнологий Национальной академии наук Кыргызской Республики (KG)
(72) Турдумамбетов К., Джорупбекова Д., Ажыбаева З. С., Усубалиева Г.,
Бакирова Г. А., Гончарова Р. А.,
Эрназарова Э. (KG)
(56) Патент KG № 810, кл. A23L 1/06, 1/30, A23G 3/00, A61K 9/14, 2005

(54) Пищевой продукт "Дифрукт"

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано как стимулирующее и тонизирующее организм средство.

Задача изобретения - расширение ассортимента общеукрепляющих, тонизирующих средств и повышение биологической активности целевого продукта.

Поставленная задача достигается тем, что в пищевом продукте, содержащем грецкий орех, дополнительно включены трава зверобоя, трава хвоща, цветки бессмертника, корень Кузинии, сироп фруктозный при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

трава хвоща	5-10,0
трава зверобоя	5-10,0
цветки бессмертника	5-10,0
корни Кузинии	10-15,0
сироп фруктозный	15-20
жмых грецкого ореха	остальное.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.02.2016 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1587

(13) C1

(19) KG

(21) 20130003.1

(22) 19.01.2013

(46) 30.11.2013. Бюл. № 11

(51) **A21D 2/36** (2013.01)

(71) (73) Кылычбекова Н. К. (KG)

(72) Кылычбекова Н. К., Кыдыралиев Н. А. (KG)

(56) Батурина Н. А. Влияние добавок муки бобовых культур на формирование качества хлеба из пшеничной муки: Дис. канд. техн. наук: 05.18.15. - С.-П., 2006. - 238 с.

(54) Состав для приготовления пшеничного хлеба формового

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в хлебопекарной промышленности и общественном питании.

Задачей изобретения является повышение пищевой ценности, придание изделию лечебно-профилактических свойств, интенсификация процесса брожения теста без использования ферментных препаратов, экономия дополнительного сырья.

Поставленная задача решается в составе для приготовления пшеничного хлеба формового, содержащего муку пшеничную 1 сорта, муку из семян белой фасоли, дрожжи, соль и воду, где в качестве добавки используют смесь фасолевого муки, состоящей из семян белой и цветной пестрой фасоли, в количестве от 8 до 12 % к массе пшеничной муки.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.08.2016 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1588

(13) C1

(19) KG

(21) 20130004.1

(22) 19.01.2013

(46) 30.11.2013. Бюл. № 11

(51) **A21D 8/02** (2013.01)

(71) (73) Кылычбекова Н. К. (KG)

(72) Кылычбекова Н. К., Кыдыралиев Н. А. (KG)

(56) Пашенко Л. П. Жаркова И. М. Технология хлебобулочных изделий. - М.: Колос С, 2008. - С. 222-223

(54) Состав для приготовления дрожжевого теста ускоренным способом тестоведения

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в хлебопекарной промышленности и общественном питании при замесе дрожжевого теста.

Задачей изобретения является - интенсификация процесса брожения, повышение качества дрожжевого теста, сокращение длительности технологического процесса и повышение пищевой и биологической ценности готовых изделий безопасным способом.

Поставленная задача решается в составе для приготовления дрожжевого теста ускоренным способом тестоведения, содержащее муку пшеничную первого сорта, дрожжи, соль и воду, где дополнительно вводят фасолевую муку из семян каждого вида фасоли темных сортов в количестве до 5 % к массе пшеничной муки.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.08.2016 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1589
(13) C1
(19) KG
(21) 20120082.1
(22) 15.08.2012
(46) 30.11.2013. Бюл. № 11
(51) **A21D 13/16** (2013.01)
(76) Каратаева К. К. (KG)
(56) А. с. SU № 1458996 А1, кл. А23J 1/14

(54) Способ приготовления хлеба

(57) Изобретение относится к хлебопекарной промышленности и может быть использовано при производстве хлеба с повышенной пищевой ценностью.

Задачей изобретения является увеличение ассортимента хлебобулочных изделий, повышение пищевой ценности и органолептических показателей готовых изделий, а также повышение содержания белка и минеральных веществ, в частности кальция, магния, железа, йода, меди, цинка и селена.

Поставленная задача решается в способе приготовления хлеба, включающей приготовление опары из пшеничной муки, воды и хлебопекарных дрожжей, брожение, замес теста с выброженной опары, где дополнительно используют фасолевую муку биохимически модифицированной формы, массовой долей белка 22,6 до 26,8 %.

Изобретение позволяет повысить белковую ценность хлебобулочных изделий за счет введения в рецептуру биомохимически модифицированной формы фасоли в виде пророщенного зерна, что благоприятно сказывается на показателях качества хлеба, таких как пористость, объемный выход, формоустойчивость, а также влияет на биологическую ценность хлеба.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.03.2016 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1621
(13) C1
(19) KG
(21) 20130029.1
(22) 12.04.2013
(46) 30.05.2014. Бюл. № 5
(51) **A21D13/02** (2014.01)
(76) Омурбеков Т. О. (KG)
(56) Патент KG № 975, кл. A21D 13/02, 2007

(54) Состав для производства диетических сухарей

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве продуктов диетического питания и для профилактики желудочно-кишечных заболеваний.

Задача заявляемого изобретения – улучшение органолептических свойств, увеличение срока хранения.

Поставленная задача решается в составе для производства диетических сухарей, включающем отруби пшеничные, муку пшеничную и кукурузную, смесь порошка из трав, воду и молочную сыворотку, дрожжи, соль, дополнительно содержащем муку из проросших зерен пшеницы при следующем соотношении компонентов, мас. %:

отруби пшеничные	40-50
мука пшеничная грубого помола	20-30
мука кукурузная	15-25
мука из проросшей пшеницы	5-10
смесь порошка из трав	03-08
дрожжи	05-1,0
соль	01-03
вода и молочная сыворотка	остальное.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1640

(13) C1

(19) KG

(21) 20130038.1

(22) 21.05.2013

(46) 31.07.2014. Бюл. № 7

(51) **A21D 13/04** (2014.01)

(71) (73) Кылычбекова Н. К. (KG)

(72) Кылычбекова Н. К., Аксупова А. М. (KG)

(56) Батурина И. А. Влияние добавок муки

бобовых культур на формирование качества хлеба из пшеничной муки: Дисс. на соиск. канд. техн. наук: 05.18.15. - СПб., 2006. - 238 с.

(54) Состав для приготовления пшенично-фасолевого хлеба формового

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, и может быть использовано в хлебопекарной промышленности и общественном питании.

Задачей изобретения является повышение пищевой ценности, придание изделию лечебно-профилактических свойств.

Поставленная задача решается в составе для приготовления пшенично-фасолевого хлеба формового, содержащего муку пшеничную 1 сорта, фасолевую муку, дрожжи, соль, воду, причем в предлагаемом составе используют молочную сыворотку до 50 % к общей массе муки.

Использование молочной сыворотки при приготовлении хлебо-булочных изделий приводит к повышению биологической и пищевой ценности изделий, при этом расширяется ассортимент хлебобулочных изделий, при котором максимально используются все компоненты вторичного молочного сырья, в частности, молочной сыворотки и различные обогащающие компоненты растительного происхождения.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.11.2016 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1646
(13) C1
(19) KG
(21) 20130024.1
(22) 28.03.2013
(46) 31.07.2014. Бюл. № 7
(51) **C12G 3/06** (2014.01)
(71) (73) Общество с ограниченной
ответственностью "Кыргыз Коньягы" (KG)
(72) Асылбаева Г. К., Асаналиева Я. С. (KG)
(56) п/п KG № 151, кл. C12G 3/06, 1997

(54) Горькая настойка-бальзам "Арашан"

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использована как общеукрепляющее и тонизирующее средство.

Задача изобретения - повышение биологической активности и расширение ассортимента бальзамов на основе лекарственных трав Кыргызстана.

Поставленная задача решается получением горькой настойки-бальзама, включающего душицу, плоды барбариса, граната, перца красного стручкового и шиповника кору и околоплодник грецкого ореха, кору дуба, мед, черносмородиновый, облепиховый, виноградный спиртованные соки, коньяк, колер, водно-спиртовую жидкость, дополнительно содержащего чабрец, шалфей лекарственный, плоды граната, виноград сушеный, перуанское бальзамное масло, черешневый спирто-ваннй сок и шалфейное масло при следующем соотношении ингредиентов, в кг/1000 дал:

душица	0,5-1,5
чабрец	0,5-1,5
виноград сушеный	2,0-4,0
плоды барбариса	2,0-4,0
плоды граната	2,0-4,0
грецкий орех (кора и околоплодник)	2,0-5,0
кора дуба	1,5-4,5
плоды перца стручкового	1,0-2,0
шалфей лекарственный	1,0-2,0
плоды шиповника	4,0-5,0
черносмородиновый сок	400,0-500,0
черешневый сок	400,0-500,0
облепиховый сок	400,0-500,0
виноградный сок	400,0-500,0
мед	75,0-150,0
шалфейное масло	0,5-1,0
перуанское бальзамное масло	0,7-1,5
коньяк	400,0-500,0
колер	400,0-500,0
водно-спиртовая жидкость	остальное.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1666
(13) C1
(19) KG
(21) 20130044.1
(22) 04.06.2013
(46) 30.09.2014. Бюл. № 9
(51) **A23B 4/056** (2014.01)
(76) Тамабаева Б. С., Аширбекова Г. Б. (KG)
(56) Патент KG № 364, кл. A23B 4/056, 2000

(54) Способ приготовления мясного рулета

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и общественного питания, и может быть использовано при производстве мясного рулета.

Задачей изобретения является расширение ассортимента мясных изделий, повышение качества готовых изделий.

Поставленная задача решается в способе изготовления запеченного мясного рулета, предусматривающего подготовку сырья, посол, созревание и запекание, где мясо подвергают посолу и созреванию с использованием хурмы, апельсина и перед запеканием кусочки мяса заворачивают, во внутрь которых вкладывают кусочек языка по длине мяса.

Использование хурмы и апельсина дает возможность не только повысить качество готовой продукции, но и придать продукту антиоксидантные свойства, а внесение языка придает специфический рисунок на разрезе, улучшает товарный вид.

Преимуществами заявляемого способа являются:

- улучшение товарных показателей;
- повышение качества готовых продуктов

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.11.2016 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1689
(13) C1
(19) KG
(21) 20130075.1
(22) 21.08.2013
(46) 28.11.2014. Бюл. № 11
(51) **F24J 2/46** (2014.01)
F26B 17/00 (2014.01)
(71) (73) Кыргызско - Узбекский университет (KG)
(72) Исманжанов А. И., Абдырахман у. К., Ташиев Н. М. (KG)
(56) Патент под ответственность заявителя KG № 1516, кл. F24J 2/42, 2012

(54) Солнечная сушильная установка

(57) Изобретение относится к гелиотехнике, а именно к солнечным установкам для сушки сельхозпродуктов.

Задачей изобретения является создание солнечной сушильной установки, обеспечивающей интенсивную сушку пастообразной массы фруктов и овощей до низкой остаточной влажности, с целью последующего их измельчения в порошок.

Поставленная задача решается тем, что в солнечной сушильной установке, содержащей установленные на каркасе солнечный воздушнонагревательный коллектор, камеру сушки с теплоизолирующим корпусом, верхним металлическим элементом, поддоном и верхним прозрачным покрытием, вытяжную трубу и стыковочный блок, соединяющий коллектор и камеру сушки, поддон камеры сушки выполнен прямым, а верхний металлический элемент выполнен в виде полуцилиндрических элементов с крылышками и направляющими, при этом поддон установлен на специальных линейных подставках.

Использование предлагаемой установки даст большую экономию энергетических ресурсов, исключит вредные выбросы в атмосферу, что будет способствовать улучшению экологической обстановки окружающей среды.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.11.2016 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1695
(13) C1
(19) KG
(21) 20140001.1
(22) 08.01.2014
(46) 30.01.2015. Бюл. № 1
(51) **A23L 1/236** (2014.01)
(76) Бабаев А. Ж. (KG)
(56) Патент RU № 2297160 C2, кл. A23L 1/236, 2007

(54) Витаминка "Ягодка"

(57) Изобретение относится к кондитерским изделиям, точнее, к таблетированным конфетам и может использоваться в качестве витаминсодержащей сладости.

Задачей изобретения является создание состава, обеспечивающего упрощение производства и упрощение состава изделия при сохранении и умножении полезных вкусовых и витаминных свойств.

Поставленная задача решается в витаминке «Ягодка», включающем сахар и аскорбиновую кислоту, где содержится лимонная кислота, фруктово-ягодный сироп, крахмал, ароматизатор, стеарат магния и краситель при следующем соотношении компонентов (мас. %):

Аскорбиновая кислота	3-7
Фруктово-ягодный сироп	5-7
Лимонная кислота	0,5-1,5
Крахмал	1-2
Ароматизатор малина APF 41/2	0,07-0,09
Стеарат магния	0,1-0,3
Краситель красный В 130	0,003
Сахар	остальное.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.08.2017 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1711

(13) C1

(19) KG

(21) 20140002.1

(22) 10.01.2014

(46) 27.02.2015. Бюл. № 2

(51) **A23C 21/08** (2014.01)

(76) Аксупова А. М., Кылычбекова Н. К. (KG)

(56) Мусульманова М. М., Баткибекова М. Б., Аксупова А. М. Технологические аспекты создания молочных продуктов повышенной функциональности. - Бишкек, 2004. - С. 117-121

(54) Способ приготовления сывороточного напитка с растительным наполнителем

(57) Изобретение относится к молочной промышленности и может быть использовано при производстве напитков из сыворотки, предназначенных для диетического, лечебно-профилактического, а также общественного питания.

Задачей изобретения является повышение пищевой и биологической ценности, придание изделию лечебно-профилактических свойств, интенсификация процесса брожения и созревания.

Поставленная задача решается в способе приготовления сывороточно-растительного напитка с растительным наполнителем, включающем внесение в молочную сыворотку растительного наполнителя, состоящего из смеси цельносмолотых обжаренных зерновых, где наполнитель подвергают проращиванию при температуре 20-25 °С в течение 24-48 ч и сушке при температуре 60-70 °С.

Сравнительная оценка прототипа с опытным образцом

Показатели	Прототип	Образец
Органолептические показатели		
Внешний вид и консистенция	Непрозрачная жидкость с наличием частиц внесенной крупы	Густая, непрозрачная жидкость с осадком наполнителя
Цвет	Светло-коричневый	Кремовый с желтоватым оттенком
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, солоноватый, освежающий с запахом жареного зерна	Чистый, кисломолочный, кисловатый
Физико-химические показатели		
Титруемая кислотность, °Т	98,5	89-93
рН среды	4,5	6,5
Содержание спирта, %	1,44-1,6	0,91-1,99
Содержание CO ₂ , %	-	0,32

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.11.2016 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1713

(13) C1

(19) KG

(21) 20140068.1

(22) 20.06.2014

(46) 31.03.2015. Бюл. № 3

(51) **A23C 9/00** (2014.01)

(76) Мусульманова М. М., Мамбетова А. Ш., Аксупова А. М. (KG), Райфшнайдер И. В. (DE)

(56) Технология молока и молочных

продуктов / Г. В. Твердохлеб, З. Х. Диланян, Л. В. Чекулаева, Г. Г. Шилер. - М.:

Агропромиздат, 1991. - С. 95-96

(54) Сметана-комби и способ её приготовления

(57) Изобретение относится к молочной промышленности и может быть использовано для производства обогащенных кисломолочных продуктов, в том числе модифицированной сметаны с функциональными свойствами.

Задачей изобретения является повышение пищевой, биологической и снижение энергетической ценности продуктов типа сметаны, расширение ассортимента молочных продуктов повышенной функциональности, улучшение консистенции и увеличение сроков их хранения.

Поставленная задача решается получением сметаны-комби, включающем физиологически функциональные ингредиенты, где в качестве источника физиологически функциональных ингредиентов в состав рецептуры вводят зерна злаков: пшеницы, ячменя, кукурузы или их смесь и в способе приготовления сметаны-комби, предусматривающем ферментацию сливок молочнокислыми бактериями с последующим созреванием при низких температурах, причем перед ферментацией в сливки вводят подготовленный растительный компонент, содержащий физиологически функциональные ингредиенты цельно смолотых зерен злаков, дозой 20 % к массе заквашиваемых сливок.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 10.01.2017 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1714

(13) C1

(19) KG

(21) 20140069.1

(22) 20.06.2014

(46) 31.03.2015. Бюл. № 3

(51) **A23C 9/13** (2014.01)

(76) Мусульманова М. М.,

Мамбетова А. Ш. (KG),

Райфшнайдер И. В. (DE)

(56) Технология молока и молочных

продуктов / Г. В. Твердохлеб, З. Х. Диланян, Л. В. Чекулаева, Г. Г. Шилер. - М.:

Агропромиздат, 1991. - 463 с.

(54) Многокомпонентный пищевой продукт и способ его приготовления

(57) Изобретение относится к молочной промышленности и может быть использовано для производства многокомпонентных молочных продуктов с функциональными свойствами.

Задачей изобретения является повышение пищевой, биологической ценности, интенсификация технологического процесса производства, расширение ассортимента молочных продуктов с добавленной функциональностью.

Поставленная задача решается получением многокомпонентного пищевого продукта функционального назначения, включающего белковую основу, ферментированную сливочно-зерновую смесь и/или вкусовые наполнители, где в качестве белковой основы используют зернённый молочный белок, в качестве ферментированной сливочно-зерновой смеси - сквашенные сливки в комбинации с цельносомлотыми зёрнами злаков (пшеницы, ячменя, кукурузы и их смесь) при следующем количественном соотношении компонентов 2:1, в качестве вкусового наполнителя используют соль в количестве 0,15 % и сахар 2 % к массе пищевого продукта и в способе приготовления многокомпонентного пищевого продукта, предусматривающего подготовку белковой основы с последующим смешиванием со сливками, белковую основу - зерненную сырную массу готовят путем сычужного свертывания белков обезжиренного молока с последующим отделением сыворотки и отпрессовыванием до массовой доли влаги не более 70 %, причем перед смешиванием с белковой основой сливки в комбинации с зерновыми злаками, подвергают ферментации лактобактериями до 50-75 °С.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 10.01.2017 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1719

(13) C1

(19) KG

(21) 20140028.1

(22) 05.03.2014

(46) 30.04.2015. Бюл. № 4

(51) **A23C 21/00** (2015.01)

(76) Кылычбекова Н. К. (KG)

(56) Мусульманова М. М., Баткибекова М. Б., Аксупова А. М. Технологические аспекты создания молочных продуктов повышенной функциональности. - Бишкек: «АРХИ», 2004. - С. 117-121

(54) Сывороточно-растительный напиток "Дан-буурчак"

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, и может быть использовано в молочной промышленности.

Задачей изобретения является интенсификация процесса брожения и созревания, повышение качества, а также пищевой и биологической ценности готового напитка.

Поставленная задача решается в сывороточно-растительном напитке, содержащем сыворотку, наполнитель, где в качестве наполнителя используют пророщенные зерна пшеницы и смесь пророщенных зерен белой и цветной пестрой фасоли.

Наименование сырья	Прототип	Изобретение
Сыворотка молочная творожная, г	840	935
Мука пшеничная первого сорта, г	6	6
Жир-сырец, г	2	2
Закваска, г	100	-
Дрожжи хлебопекарные, г	-	5
Соль поваренная, г	2	2
Цельносмолотое зерно ячменя, г	50	-
Пророщенные зерна пшеницы, г	-	25
Смесь пророщенных зерен белой и цветной пестрой фасоли, г	-	25

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.11.2017 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1725
(13) C1
(19) KG
(21) 20140098.1
(22) 04.08.2014
(46) 30.04.2015. Бюл. № 4
(51) **C12G 3/02** (2015.01)
(76) Нураков Ш. Т. (KG)
(56) Патент RU № 2060695, A23L 2/00,
C12G 3/02, 1996

(54) Способ производства кваса

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве безалкогольного напитка - кваса.

Задачей изобретения является повышение качества, а также улучшение вкусовых и других органолептических свойств кваса, путем использования только натуральных и исключением синтетических ингредиентов.

Поставленная задача решается в способе производства кваса, предусматривающего приготовление квасного суслу из натуральных зерновых культур, сбраживание путем введения сухих хлебопекарных дрожжей, брожение, фильтрацию и разлив кваса, где дополнительно вводят мед натуральный, причем введение меда натурального в состав кваса производят на стадии брожения.

Характеристика готовой продукции

Наименование показателя	Характеристика кваса фильтрованного
Внешний вид	Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных продукту. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья
Цвет	Обусловленный цветом используемого сырья
Вкус и аромат	Освежающий вкус и аромат сбраженного напитка, соответствующий вкусу и аромату используемого сырья. Допускаются дрожжевой привкус и аромат

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1747
(13) C1
(19) KG
(21) 20140047.1
(22) 06.05.2014
(46) 30.06.2015. Бюл. № 6
(51) **C12G 3/06** (2015.01)
(76) Садыков М. Д. (KG)
(56) Патент RU № 2044768, кл. C12G 3/06, 1996

(54) Способ очистки водки кумысом

(57) Изобретение относится к ликероводочной промышленности и используется для производства спиртных напитков, а именно водки.

Задача, решаемая настоящим изобретением - получение водки с повышенными органолептическими и вкусовыми качествами, а также со сниженной токсичностью и синдромом похмелья.

Поставленная задача решается в способе очистки водки кумысом, заключающемся в приготовлении сортировки путем смешивания ректификованного спирта и воды, введения в сортировку продукта для удаления органических примесей, отстаивании смеси, очистке активированным углем, окончательной фильтрации водки и розливе, причем, в сортировку вводят кумыс, помешивают, давая в течение 15 мин пузыриться под действием углекислого газа и далее перемешивают интенсивно в течение 20 мин. и отстаивают в течение 3-4 часов, при соотношении ингредиентов на 1000 дал готового продукта:

- кумыс	50 л.
- водно-спиртовая жидкость	остальное.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.12.206 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1750
(13) C1
(19) KG
(21) 20140059.1
(22) 06.06.2014
(46) 31.07.2015. Бюл. № 7
(51) **A23J 1/14** (2015.01)
 A61K 9/14 (2015.01)
(71) (73) Инновационный центр
фитотехнологий Национальной академии наук Кыргызской Республики (KG)
(72) Турдумамбетов К., Смаилов Э. А.,
Мурзубраимов Б. М., Джорупбекова Д.,
Самиева Ж. Т., Абдуллаева Р. А.,
Смаилова М. Э., Атамкулова М. Т. (KG)
(56) Патент RU № 2124844, кл. A23J 11/14, 1999

(54) Способ получения пищевого белка

(57) Изобретение относится к способам получения пищевого белка и может быть использовано в пищевой, химической и медицинской промышленности.

Задача изобретения - упрощение, удешевление источников сырья и технологического процесса при высоком выходе качественного целевого продукта.

Поставленная задача решается в способе получения пищевого белка на основе растительного сырья, включающем очистку, измельчение, центрифугирование, где в качестве растительного сырья используют листья и стебли табака, полученный сок нагревают до 65-70 °С, выпавший осадок отделяют и полученный белок очищают сначала 46-60 % этиловым спиртом, затем 96 % этиловым спиртом.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 10.01.2017 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1775
(13) C1
(19) KG
(21) 20140071.1
(22) 24.06.2014
(46) 30.09.2015. Бюл. № 9
(51) **A23F 3/34** (2015.01)
 A23F 3/40 (2015.01)
(76) Джурупова Б. К., Капарова Э. Б.,
Оморова З. К. (KG)
(56) RU № 2366199, кл. A23F 3/34, 2009

(54) Фиточай "Смородинка"

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в качестве поливитаминного, общеукрепляющего продукта - фиточая.

Задачей изобретения является расширение ассортимента фиточаев с повышенной биологической ценностью из растительного сырья, произрастающего в Кыргызстане.

Поставленная задача решается получением фиточая «Смородинка», содержащего измельченные корнеплоды растительного сырья, где включены корнеплоды сушеной моркови и свеклы, плоды шиповника, барбариса и рябины, сушеный сельдерей, выжимки плодов черной смородины и проросшее зерно пшеницы, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

сушеная морковь	5,0-10,0
плоды рябины	10,0-12,5
плоды шиповника	20,0-30,0
плоды барбариса	10,0-12,5
сушеная столовая свекла	5,0-10,0
сушеный сельдерей	5,0
сушеные выжимки	
черной смородины	25,0-32,5
проросшее зерно	
пшеницы	остальное.

Данный состав позволяет создать профилактический, витаминный напиток, имеющий оригинальный вкус и аромат. Рекомендуются для применения людям, страдающим гипертонической болезнью. Для упрощения дозирования и использования потребителем фиточай расфасован в бумажные пакетики на одну заварку по 2,5-3 гр.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 10.01.2019 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1776
(13) C1
(19) KG
(21) 20140072.1
(22) 24.06.2014
(46) 30.09.2015. Бюл. № 9
(51) **A23F 3/34** (2015.01)
A23F 3/40 (2015.01)
(76) Джурупова Б. К., Капарова Э. Б.,
Оморова З. К. (KG)
(56) RU № 2439706, кл. A23F 3/00, 2011

(54) Фиточай "Золотой дар"

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в качестве поливитаминного, общеукрепляющего продукта - фиточая.

Задачей изобретения является расширение ассортимента фиточаев с повышенной биологической ценностью из местного растительного сырья, произрастающего в Кыргызстане, и комплексного использования отходов переработки.

Поставленная задача решается получением фиточая «Золотой дар», содержащего измельченные растительные компоненты, где включены измельченные сушеные корнеплоды моркови и свеклы, плоды шиповника, барбариса и боярышника, сушеного сельдерея, выжимки плодов облепихи, проросшее зерно пшеницы при следующем соотношении компонентов, мас. %:

сушеная морковь	5,0-10,0
плоды боярышника	10,0-12,5
плоды шиповника	20,0-30,0
плоды барбариса	10,0-12,5
сушеная столовая свекла	5,0-10,0
сушеный сельдерей	5,0
сушеные выжимки облепихи	25,0-32,5
проросшее зерно пшеницы	остальное.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 10.01.2019 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1779
(13) C1
(19) KG
(21) 20140070.1
(22) 24.06.2014
(46) 30.09.2015. Бюл. № 9
(51) **C12G 3/00** (2015.01)
(76) Джурупова Б. К., Капарова Э. Б.,
Оморова З. К. (KG)
(56) Патент RU № 22112244, кл. C12G 3/00, 2003

(54) Пищевой продукт "Биоиммунал"

(57) Изобретение относится к области пищевой промышленности и может быть использовано в качестве поливитаминного иммуномодулирующего, диетического продукта.

Задачей изобретения является расширение ассортимента функциональных продуктов с повышенной биологической и физиологической ценностью.

Поставленная задача решается получением пищевого продукта «Биоиммунал», включающего мед натуральный, дополнительно содержащего красное вино «Кагор», свекольный сок, морковный сок, сок черной редьки, сок чеснока, сок сельдерея, сок петрушки, лимонный сок, сок шиповника при следующем соотношении компонентов, мас. %:

свекольный сок	10,0
морковный сок	10,0
сок черной редьки	10,0
сок чеснока	5,0
сок сельдерея	10,0
сок петрушки	10,0
лимонный сок	10,0
сок шиповника	10,0
мед натуральный	5,0
красное вино "Кагор"	остальное.

Продукт хорошо нормализует обмен веществ, повышает устойчивость к неблагоприятным воздействиям, хорошо очищает сосуды. Рекомендуются для применения больным с сердечно-сосудистыми заболеваниями, для женщин с мастопатией на груди (получены положительные результаты). Продукт необходимо применять в определенной дозировке, т. е. по 20 мл три раза в день за 30 мин до еды.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 10.01.2019 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1793
(13) C1
(19) KG
(21) 20150030.1
(22) 18.03.2015
(46) 30.11.2015. Бюл. № 11
(51) **A23L 1/20** (2015.01)
(76) Бодошов А. У. (KG)
(56) Патент RU № 2203563, кл. A23L 1/20, A23B 7/00, 2003

(54) Способ экспресс замачивания зерен фасоли местных сортов

(57) Изобретение предназначено для использования в пищевой промышленности, также может быть использовано при производстве консервов из бобовых культур.

Задачей изобретения является ускорение процесса гидротермической обработки, с наименьшими потерями концентрации белка в зернах, установление оптимальной продолжительности экспресс замачивания для сортов фасоли местного происхождения с учетом особенности каждого сорта фасоли.

Поставленная задача решается в способе экспресс замачивания зерен фасоли местных сортов, предусматривающем очистку, сортировку от поврежденных, треснувших и загрязненных зерен, промывание зерен в среднем 1-3 раза, в зависимости от загрязнения, где замачивание зерен фасоли производят в кипящей воде, кипячения продолжительностью 3 минуты, с последующим ее остыванием в среднем до 55-60 мин, что, в свою очередь, сокращает продолжительность варки в среднем на 10-15 мин и способствует сохранению концентрации белков от 16,0-22,6 %.

Химический состав зерен после экспресс замачивания

Пищевые компоненты	Белки	Углеводы	Жиры	Зола
Содержание, %	16,0-22,6	49,0-54,0	1,0-1,5	1,5-3,0

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 30.10.2019 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1818

(13) C1

(19) KG

(21) 20150004.1

(22) 12.01.2015

(46) 29.02.2016. Бюл. № 2

(51) **A23B 4/056** (2015.01)

(76) Тамабаева Б., Аширбекова Г. Б., Гапонов Г. А. (KG)

(56) Патент под ответственность заявителя KG № 1097, кл. A23L 1/01, 2008

(54) Способ изготовления запеченного мяса

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и общественного питания, и может быть использовано при производстве запеченного мяса.

Задачей изобретения является расширение ассортимента мясных изделий, повышение пищевой ценности и качества готовых изделий.

Поставленная задача решается в способе изготовления запеченного мяса, предусматривающий подготовку сырья, посол и созревание, запекание, причем мясо подвергают обработке с использованием плодов облепихи.

Использование облепихи позволяет не только повысить качество готовых изделий, но и придать продукту антиоксидантные свойства за счет витаминов, ненасыщенных жирных кислот, микроэлементов.

Сравнительная характеристика продуктов, полученных по изобретению и прототипу

№ образца	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция
Образец 1	Прямоугольной формы, поверхность слегка неровная	Темно-коричневый	Запах, свойственный запечённому мясу	Вкус запечённого мяса	Мягкая, слегка суховатая
Образец 2	Прямоугольной формы, поверхность слегка неровная	Темно-коричневый	Запах, свойственный запечённому мясу	Вкус запечённого мяса	Мягкая, сочная
Образец 3	Прямоугольной формы, поверхность слегка неровная	Темно-коричневый	Запах, свойственный запечённому мясу	Вкус запечённого мяса со слегка кисловатым привкусом	Мягкая, сочная
Образец 4	Прямоугольной формы, поверхность слегка неровная	Темно-коричневый	Запах, свойственный запечённому мясу	Приятный вкус запечённого мяса	Мягкая, сочная

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 12.01.2018 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1845
(13) C1
(19) KG
(21) 20150029.1
(22) 18.03.2015
(46) 30.04.2016. Бюл. № 4
(51) **A23L 5/10** (2016.01)
(76) Тамабаева Б., Абдыкалыкова С. С.,
Минбаев Э. Э. (KG)
(56) Патент KG № 1277, кл. A23L 1/01, 2010

(54) Способ изготовления деликатесного запеченного мясного изделия из мяса яка

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и общественного питания, и может быть использовано при выработке деликатесного изделия из мяса яка.

Задачей изобретения является расширение ассортимента мясных изделий, повышение пищевой ценности качества готовых изделий.

Поставленная задача решается в способе изготовления деликатесного запеченного мясного изделия из мяса яка, предусматривающего подготовку сырья, формовку, термическую обработку, охлаждение, где мясо подвергают шпигованию морковью, чесноком и шпиком, обваливают в паприке.

Преимуществами предлагаемого способа являются:

- повышение пищевой ценности и качество готового продукта;
- улучшение товарного вида.

Показатели	По изобретению	По прототипу
Консистенция	Нежная	Упругая
Запах и вкус	Приятный с ароматом добавленных специй. Без постороннего привкуса	Свойственный данному продукту. Без постороннего привкуса и запаха
Вид на разрезе	В виде рулета с рисунком из моркови и жира	В виде рулета

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 18.03.2017 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1879
 (13) C1
 (19) KG
 (21) 20150067.1
 (22) 12.06.2015
 (46) 29.07.2016. Бюл. № 7
 (51) **C02F 1/00** (2016.01)
 (76) Джунушалиева Т. Ш., Борбиева Д. Б., Баткибекова М. Б. (KG)
 (56) Патент RU № 2045478, кл. C02F 1/00, A23L 3/34, 1995

(54) Способ очистки питьевой воды

(57) Изобретение относится к области обработки питьевой воды и может быть использовано для быстрого получения чистой воды, свободной от токсичных металлов и микробиологических загрязнений, пригодной для использования в полевых или экстремальных условиях (отсутствие ил

и сбой в коммунальном водоснабжении, а также в сфере туризма, семейного отдыха и др.).

Задачей, на решение которой направлено заявляемое изобретение, является повышение качества очистки воды, включающее наряду с обеззараживанием воды, удаление содержащихся в ней токсичных металлов (свинца, кадмия, цинка, меди и др.) и получение чистой воды, пригодной для использования в полевых или экстремальных условиях.

Поставленная задача решается в способе очистки питьевой воды из природных источников (реки, озера, пруды и др.) включающем забор воды, фильтрацию, где для очищения 1 л воды используют фармацевтическую капсулу, содержащую 2,0-2,05 г реагента «R», имеющего следующий состав компонентов, мас. %:

активированный уголь	73,2-75
кристаллический йод	14,6-12,5
сульфат натрия	12,2-12,5.

Наименование продукции	Общее микробное число КОЕ/мл		Общие колиформные бактерии, КОЕ/мл		Термотолерантные колиформные бактерии, КОЕ/мл		Глюкозоположительные колиформные бактерии, КОЕ/мл		Споры сульфитредуцирующих клостридий, КОЕ/мл		P. aeruginosa в 1000 см	
	НД	Факт	НД	Факт	НД	Факт	НД	Факт	НД	Факт	НД	Факт
1. Проба воды р. Ала-Арча до очистки	Не более 100	110	300	Обн.	300	Обн.	300	Обн.	20	Обн.	Не доп.	Обн.
2. после очистки	Не более 100	50	300	Не обн.	300	Не обн.	300	Не обн.	20	Не обн.	Не доп.	Не обн.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 12.06.2018 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1885
(13) C1
(19) KG
(21) 20150070.1
(22) 19.06.2015
(46) 30.08.2016. Бюл. № 8
(51) *A23K 1/16* (2016.01)
A23K 1/00 (2016.01)
(76) Беккулиев К. М., Собуров К. А.,
Касмалиев М. К., Халмурзаев А. Н.,
Казыбекова А. Д. (KG)

(54) **Действие лучей лазера на рост и улучшение мясной продуктивности яков**

(57) Изобретение относится к зоотехнии, в частности, биотехнологии.

Целью изобретения является действие низкоинтенсивного лазерного излучения (НИЛИ) на целый ряд специализированных качеств яков и его ценные признаки, связанные с приспособленностью их к жизни на высокогорье.

Поставленная задача решается в действии лучей лазера на рост и улучшение мясной продуктивности яков, оказывая значительную роль на рост и развитие молодняка, а также с увеличением их привеса, наблюдается в дальнейшем росте взрослого поголовья, где нужно отметить положительное влияние НИЛИ на половой диформизм, зависящий от гормональных причин действия их на скороспелость животных, показывающий в дальнейшем увеличение и улучшение качества и количества мясной продукции, необлученное поголовье хуже переносит перегоны (при нормальной скорости движения - 9 километров в день), нагулявшее - 10,1 % от первоначального веса, а облученное - 29,3 % при тех же условиях содержания и кормления.

Результаты перегона яков при действии НИЛИ

Наименование животных	Средний живой вес		Разница в кг	Количество животных
	Первоначальный	Конечный		
1-й перегон:				
Якобыки -	353,0	351,4	-1,6	14
контроль Якобыки	372,0	376,6	+4,6	14
- опыт	256,4	254,0	-2,4	42
Ячиха - контроль	287,0	292,0	+5,0	42
Ячиха - опыт				
2-й перегон:				
Якобыки -	351,0	347,8	-3,2	14
контроль Якобыки	370,0	374,3	+4,3	14
- опыт	277,1	269,3	-7,8	42
Ячиха - контроль	301,2	306,9	+5,7	42
Ячиха - опыт				

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 19.06.2018 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1920

(13) C1

(19) KG

(21) 20160031.1

(22) 22.04.2016

(46) 30.12.2016. Бюл. № 12

(51) **A23L 2/00** (2016.01)

A23L 2/52 (2016.01)

(76) Жумабеков Т. Т., Имамназаров М. А., Конкубаева Н. У. (KG)

(56) Сборник рецептур на напитки

безалкогольные, квасы и напитки из хлебного сырья, и сиропы товарные / А. П. Колпакчи, В. В. Рудольф, Л. Н. Биеволенская, С. А. Кацева, Н. Ф. Чавельева. - М., 1983. - 66 с.

(54) Холодный чай BAL-TEA (3 варианта)

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству безалкогольных напитков.

Задача изобретения - повышение биологической ценности безалкогольного напитка путем введения в его состав экстрактов лекарственных растений и увеличение ассортимента безалкогольных напитков с улучшенными органолептическими свойствами.

Поставленная задача решается получением безалкогольных напитков - холодного чая BAL-TEA, содержащих очищенную воду, сахарный песок, концентрат черного чая, лимонную кислоту, аромат лимон-лайма, где дополнительно содержится экстракт чабреца при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

сахар	6,5-8,0
экстракт мяты перечной	0,4-0,85
кислота лимонная	0,45-0,85
аромат лимон-лайма	0,01-0,03
концентрат черного чая	0,1-0,3
очищенная вода	остальное,

также, вместо мяты перечной и концентрата черного чая содержит экстракт чабреца и концентрат зеленого чая, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

сахар	6,0-8,0
экстракт чабреца	1,25-1,65
кислота лимонная	0,45-0,85
аромат лимон-лайма	0,01-0,03
концентрат зеленого чая	0,01-0,03
очищенная вода	остальное,

также, дополнительно содержит натуральный горный мед.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 22.04.2020 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1932
(13) C1
(19) KG
(21) 20160043.1
(22) 24.05.2016
(46) 31.01.2017. Бюл. № 1
(51) **C12G 3/02** (2016.01)
(76) Худояров Э. С. (KG)
(56) Архи - монгольская водка // <http://home-bar.ru/arki-mongolskay-vodka>

(54) Способ производства водки "Кымыз Арак"

(57) Изобретение относится к ликеро-водочной промышленности, а именно к способам переработки вторичного сырья из кобыльего молока и получения при этом крепких напитков типа водки.

Задачей изобретения является получение водки с заданными органолептическими свойствами, обладающей пониженной токсичностью и увеличение ассортимента крепких напитков.

Поставленная задача решается в способе производства водки «Кымыз Арак», включающем приготовление спиртовой жидкости с выраженным кумысным запахом путем дистилляции забродившего кумыса, где к закваске, содержащем молочнокислые палочки добавляют сырое кобылье молоко и при температуре 30 °С, периодически перемешивая, выдерживают до созревания 12-15 часов, ингредиенты входящие в водку - при соотношении 7,5-10 л готового кымыза на 1000 дал водки.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 24.05.2020 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1961

(13) C1

(19) KG

(21) 20160039.1

(22) 13.05.2016

(46) 30.06.2017. Бюл. № 6

(51) **A01D 45/04** (2017.01)

A01F 1/00 (2017.01)

(71) (73) Инновационный центр фитотехнологий Национальной академии наук Кыргызской Республики (KG)

(72) Турдумамбетов К., Смаилов Э. А., Смаилова Х. Э., Самиев Ж. Т., Акматов А. О., Кааршова А. А., Шалпыков К. Т. (KG)

(56) Доненко А. П., Короткова Т. Г., Мелехина О. И., Пашинян Л. А. Технологические стадии процесса переработки риса-сырца на ООО «Южная рисовая компания» // Научные труды КубГТУ. - 2015 г. - № 4. - С. 1-10

(54) Способ получения высококачественного узгенского риса

(57) Изобретение относится к способу получения высококачественного узгенского риса для пищевой промышленности.

Задача предлагаемого изобретения - сохранение качества зерна, сохранение полезных витаминов и питательности риса, т. е. получение высококачественного узгенского риса.

Поставленная задача решается в способе получения высококачественного узгенского риса, включающем скашивание, перевязывание, укладывание снопов риса, где снопы риса выдерживают 4, 7 и 10 дней до обмолачивания.

Узгенский рис	Белки в г	Жиры в г	Углеводы в г	Зола в г	Пищевые волокна в г
Продажный рис	7,5	2,6	62,3	-	9,7
Обмолачивают сразу после сбора (белый)	7,9	2,7	73,0	4,1	9,6
Снопы, выдержанные 4 дня (бежевый)	8,1	2,8	80,0	4,3	9,9
Снопы, выдержанные 7 дней (полу-красно-бурый)	8,7	2,9	83,2	4,3	10,3
Снопы, выдержанные 10 дней (красно-бурый)	9,1	2,9	87,3	4,4	12,4

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 13.05.2018 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 1962

(13) C1

(19) KG

(21) 20160038.1

(22) 13.05.2016

(46) 30.06.2017. Бюл. № 6

(51) **C08B 37/00** (2017.01)

A61K 9/14 (2017.01)

(71) (73) Инновационный центр фитотехнологий Национальной академии наук Кыргызской Республики (KG)

(72) Турдумамбетов К., Ажыбаева З. С.,

Гончарова Р. А., Шалпыков К. Т.,

Эрназарова Э. Э. (KG)

(56) Патент RU № 2281291, кл. C08B 37/00, 37/18, 2006

(54) Способ получения фруктозного сиропа непосредственно из корней растительного сырья

(57) Изобретение относится к способам получения фруктозного сиропа непосредственно из корней растительного сырья, который может быть использован в качестве диабетических препаратов, а также в качестве добавок к диетическим напиткам и пищевым продуктам.

Задачей изобретения является упрощение способа получения фруктозного сиропа за счет сокращения стадий технологического процесса и повышение выхода готового продукта.

Поставленная задача решается в способе получения фруктозного сиропа непосредственно из корней растительного сырья, где корни растений измельчают, гидролизуют 0,5 % соляной кислотой в соотношении 1:8 при температуре 75-80 °С, гидролизат осветляют активированным углем, нейтрализуют мелом до pH 6,5-7,0, фильтруют, концентрируют под вакуумом.

№	Растения	Выход %	Мономерный состав %	
			Фруктоза	Глюкоза
1	Инула большая	20,0	88,0	12,0
2	Кузиния Фетисова	22,0	94,0	6,0
3	Цикорий обыкновенный	25,0	90,0	10,0
4	Топинамбур	19,0	80,0	20,0

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 13.05.2019 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2001
(13) C1
(19) KG
(21) 20160033.1
(22) 26.04.2016
(46) 30.12.2017. Бюл. № 12
(51) **A23L 2/00** (2017.01)
(71) (73) Чериков С. Т., Тойматов С. Ш., Молдоташов Б. С., Черикова Д. С.,
Чалабаев А. (KG)
(72) Чериков С. Т., Тойматов С. Ш.,
Молдоташов Б. С., Черикова Д. С.,
Чалабаев А. (KG), Джо Джонг Вон (KR)
(56) Гул азык <http://culture.akipress.org/news:8381>

(54) Гул азык

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при изготовлении комбинированного пищевого сухого пайка длительного хранения быстрого приготовления.

Задачей настоящего изобретения является увеличение ассортимента пищевых продуктов быстрого приготовления и улучшение их состава, а также снижение как энергетических затрат, так и затрат времени при её изготовлении.

Поставленная задача решается получением пищевого продукта Гул азык, быстрого приготовления, включающем вареное, сушеное, измельченное мясо говядины или конины, курут, талкан, где дополнительно содержит женьшень, какао-масло и животный жир, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

вареное, сушеное и измельченное мясо	
говядины или конины	55-58
курут	8-10
талкан	18-20
женьшень	4-5
какао-масло	3-5
козий жир	остальное.



Гул азык таблетированный с применением женьшеня

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 26.04.2018 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2015
(13) C1
(19) KG
(21) 20170006.1
(22) 16.01.2017
(46) 28.02.2018. Бюл. № 2
(51) **A21D 13/00** (2017.01)
(71) (73) Кылычбекова Н. К. (KG)
(72) Кылычбекова Н. К., Исраилова М. Т., Осмонбек к. М. (KG)
(56) Ибрагимова С. Ш. Современная кыргызская кухня. Сборник рецептур. - Фрунзе: глав. Ред. Сов. Энциклопедии, - 1989. - 223 с.

(54) Состав для приготовления национального мучного изделия боорсок

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к приготовлению национального мучного обжаренного изделия боорсок.

Задачей изобретения является повышение пищевой ценности, придание изделию лечебно-профилактических и функциональных свойств, интенсификация процесса брожения теста.

Поставленная задача решается в составе для приготовления национального мучного изделия боорсок, содержащем муку пшеничную 1 сорта, дрожжи, маргарин, сахар и соль, где дополнительно вводят БАД из цветочной пыльцы-обножки, при следующем соотношении компонентов: г.

мука пшеничная 1 сорта	730-734
дрожжи	8-12
соль	8-12
сахар-песок	38-42
маргарин	145-155
БАД (цветочная пыльца-обножка)	15-20 (2-4 %).

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 16.01.2019 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2016

(13) C1

(19) KG

(21) 20170018.1

(22) 14.02.2017

(46) 28.02.2018. Бюл. № 2

(51) **A23B 4/023** (2017.01)

(76) Джаанбаев О. (KG)

(56) Патент RU № 2178643 C2, кл. A23B 4/023, 2002

(54) Способ посола и хранения мясной продукции с применением "Кыргыз озолону"

(57) Изобретение относится к мясной промышленности, в частности к способам посола мясных изделий с последующим хранением мяса.

Задачей изобретения является сохранение качества мяса животных и птиц и увеличение срока хранения натуральным способом.

Поставленная задача решается в способе посола и хранения мясной продукции, включающем обработку мяса посольной смесью с последующей укладкой его в тару, где в качестве посольной смеси используют смесь кочкорской соли с измельченными семенами "Кыргыз озолону" с последующей укладкой мясного сырья в шкуру убойного животного.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2027
(13) C1
(19) KG
(21) 20160077.1
(22) 24.10.2016
(46) 28.02.2018. Бюл. № 2
(51) **F26B 3/00** (2017.01)
(76) Шипилов В. Н. (KG)
(56) Патент RU № 2070694, Cl, F26B 3/347, 1996

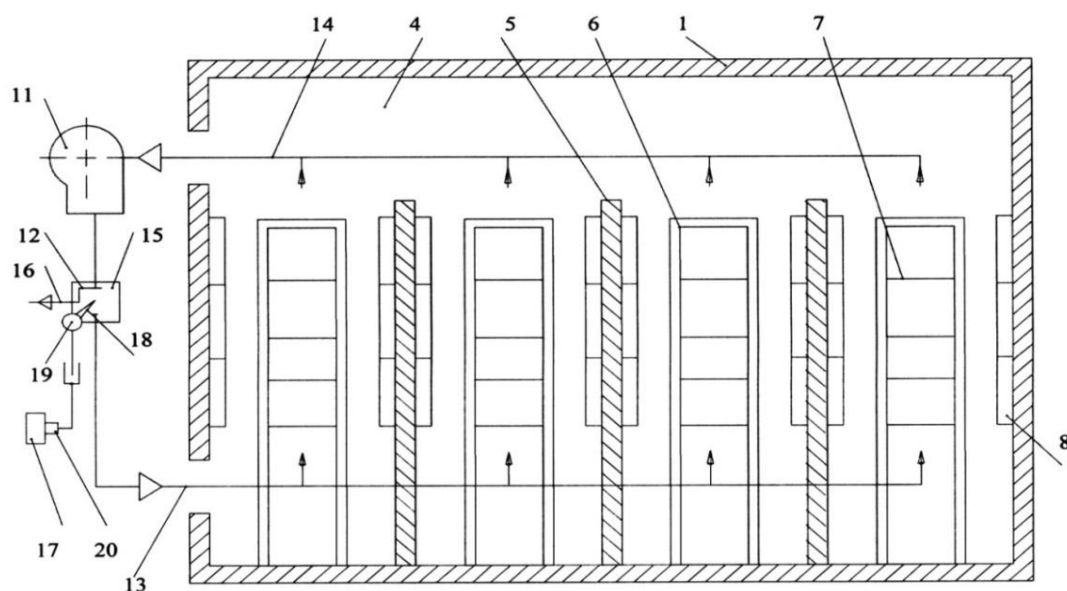
(54) Сушилка для овощей и фруктов

(57) Изобретение относится к сушильной технике, использующей инфракрасное излучение для сушки высоковлажных материалов, таких как овощи, фрукты, ягоды, грибы и др.

Задачей изобретения является повышение эффективности за счёт улучшения качества продукта и сокращения продолжительности сушки.

Задача решается тем, что сушилка выполнена в виде двухрядной камеры, разделённой на секции, оснащённые стеллажами и лотками для продукта. Вокруг стеллажей установлены нагревательные блоки, состоящие из скреплённых между собой электро-конвекторов инфракрасного излучения. Кроме того, сушилка содержит систему воздухообмена и устройство автоматического регулирования режимов сушки. Процесс сушки ведется в прерывистом режиме, при котором нагрев продукта чередуется с остыванием в соотношении облучения - пауза 1:1 или 1:2.

Технический результат заключается в улучшении качества продукта и ускорения процесса сушки за счет использования инфракрасного нагрева продукта.



Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.05.2023 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2037

(13) C1

(19) KG

(21) 20170028.1

(22) 16.03.2017

(46) 28.04.2018. Бюл. № 4

(51) **A23K 1/20** (2017.01)

(76) Чериков С. Т., Токторалиев Б. А.,
Черикова Д. С., Алымкулов Н. Ж. (KG)

(56) Патент RU № 2021740, кл. A23K 1/20, 1994

(54) Сырьевая смесь для изготовления гранулированного комбикорма

(57) Изобретение относится к кормопроизводству, а именно к получению состава смесей, и может быть использовано при изготовлении гранулированного комбикорма.

Задачей изобретения является расширение области применения предлагаемых малоиспользуемых растений и вторичных ресурсов производств, повышение биологической ценности готовой продукции и улучшение качества гранул.

Поставленная задача решается в сырьевой смеси для изготовления гранулированного комбикорма, включающей наполнительный материал, содержащий измельченные малоиспользуемые растения, отруби, плодово-овощные выжимки, жмых маслопроизводства, где в качестве микродобавки используют новообразующийся фильтрационный осадок, а в качестве связующего - барды спиртового производства, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

измельченные малоиспользуемые растения	27,0-26,0
отруби	17,0-17,5
плодово-овощные выжимки	19,0-19,5
жмых маслопроизводства	23,0-23,5
новообразующийся фильтрационный осадок	9,0-9,5
барды спиртового производства	остальное.

Использование предложенной сырьевой смеси позволит расширить область применения малоиспользуемых растений и вторичных ресурсов производств, повысить биологическую ценность готовой продукции.

Химический состав барды, мас. %.

Показатели	Сухое вещество	Протеин	Жир	Белок	Клетчатка
Барда из мелассы	7,9	2,0	0,6	0,5	-
Барда из картофеля	5,2	1,4	0,2	0,9	0,5
Барда из пшеницы	11,5	2,9	0,6	1,7	0,7
Барда из кукурузы	7,3	2,3	0,6	1,4	0,7

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 16.03.2019 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2046
(13) C1
(19) KG
(21) 20170118.1
(22) 30.10.2017
(46) 31.05.2018. Бюл. № 5
(51) **A23C 21/00** (2018.01)
(71) Капарова Э. Б., Шалпыков К. Т., Оморова З. К. (KG)
(72) Капарова Э. Б., Шалпыков К. Т. (KG), Тодерич К. Н. (UZ), Оморова З. К. (KG)
(73) Оморова З. К., Капарова Э. Б., Шалпыков К. Т. (KG)
(56) Патент KG под отв. заявителя № 1521, кл A23C 21/00, 2013

(54) Профилактический зерновой напиток брожения

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано для получения общеукрепляющего зернового напитка брожения.

Задачей изобретения является расширение ассортимента зерновых напитков с повышенной биологической ценностью из растительного сырья, произрастающего в Кыргызстане.

Поставленная задача решается получением профилактического зернового напитка брожения, содержащего пшено, закваску, солод пшеничный, причем, дополнительно содержит гречневую крупу, семена киноа, измельченные ядра абрикоса и молотый мускатный орех при следующем соотношении компонентов, мас. %:

пшено	6,9-9,9
гречневая крупа	2,2-3,8
семена киноа	3,0-4,6
измельченные ядра абрикоса	2,2
молотый мускатный орех	0,38
солод пшеничный	1,8
закваска	3,8
вода питьевая	остальное.

Предложенный зерновой напиток брожения позволяет создать общеукрепляющий, обогащенный функциональными ингредиентами профилактический напиток, имеющий оригинальный вкус и аромат, который улучшает обменные процессы и нормализует витаминно-минеральный баланс в организме.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2088

(13) C1

(19) KG

(21) 20170141.1

(22) 18.12.2017

(46) 28.09.2018. Бюл. № 9

(51) **A21D 13/80** (2018.01)

(71) Капарова Э. Б., Шалпыков К. Т., Джурупова Б. К., Оморова З. К. (KG)

(72) Капарова Э. Б., Шалпыков К. Т. (KG), Тодерич К. Н. (UZ), Джурупова Б. К., Оморова З. К. (KG)

(73) Капарова Э. Б., Шалпыков А. С., Джурупова Б. К., Оморова З. К. (KG)

(56) Патент RU № 2547471, кл. A21D 13/08, 2015

(54) Состав кекса повышенной пищевой ценности

(57) Изобретение относится к производству мучных кондитерских изделий и может быть использовано в качестве продукта с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Задачей, на решение которой направлено предлагаемое изобретение, является разработка состава для мучных кондитерских изделий с высокой питательной ценностью.

Поставленная задача решается в составе кекса повышенной пищевой ценности, содержащем муку пшеничную, сахар, разрыхлитель, яйца, где дополнительно включены мука из семян квиноа, порошок из сухих выжимок облепихи, кефир жирностью 2,5 %, масло растительное при следующем соотношении компонентов, мас. %:

мука пшеничная	20-25
порошок из семян квиноа	10-15
кефир 2,5 % жирности	15-20
порошок из сухих выжимок облепихи	1,0-5,0
растительное масло	15,0-20,0
яйца	10-15
разрыхлитель	0,3-0,8
сахар	остальное.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2095
(13) C1
(19) KG
(21) 20170089.1
(22) 31.07.2017
(46) 28.09.2018. Бюл. № 9
(51) **C12G 3/06** (2018.10)
(76) Акималиев А., Шалпыков К. Т. (KG)
(56) Патент KG под отв. заяв. № 416,
кл. C12G 3/06, 2000

(54) Композиция для получения бальзама "Кыргызстан - Арстанбап"

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к получению общеукрепляющего средства, обладающего иммунопротекторными свойствами.

Задача изобретения - повышение биологической активности композиции в качестве иммунопротекторного, общеукрепляющего средства и расширения ассортимента бальзамов.

Поставленная задача решается в композиции для получения бальзама "Кыргызстан - Арстанбап", содержащем зеленые плоды грецкого ореха, плоды можжевельника, курагу, изюм, сахар, водно-этиловую жидкость, где дополнительно содержит корни женьшеня, листья крапивы двудомной, плоды барбариса, при следующем соотношении ингредиентов, л/10 дал композиции:

плоды зеленого ореха грецкого	23,0-25,0
корни женьшеня	0,12-0,14
листья крапивы двудомной	1,2-1,4
плоды барбариса	1,2-1,4
плоды можжевельника	0,9-1,1
курага	0,9-1,1
яблоки сушеные	0,6-0,8
изюм	0,9-1,1
сахар	4,8-5,2
водно-спиртовая жидкость	остальное.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 30.08.2018 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2116
(13) C1
(19) KG
(21) 20170133.1
(22) 06.12.2017
(46) 31.01.2019. Бюл. № 1
(51) **A23B 4/05** (2018.01)
(76) Тамабаева Б. С., Абакирова Э. М.,
Мурадуллаева М. Б. (KG)
(56) Патент KG № 1277, кл. A23L 1/01, 2010

(54) Способ изготовления запеченного продукта из мяса яка

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и общественному питанию, и может быть использовано при выработке запеченных изделий из мяса яка.

Задачей изобретения является расширение ассортимента мясных изделий, повышение пищевой ценности готовых продуктов.

Поставленная задача решается в способе изготовления запеченного продукта из мяса яка, предусматривающий подготовку сырья, посол и запекание, где мясо предварительно выдерживают в кумысе с целью снижения жесткости и запекают при температуре 250 °С в течение 1-1,5 часов.

Характеристика продукта	Прототип	Изобретение
Консистенция	Упругая	Нежная
Запах и вкус	Свойственный данному продукту, без постороннего запаха и вкуса	Приятный, без постороннего привкуса

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 31.12.2018 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2144

(13) C1

(19) KG

(21) 20180029.1

(22) 03.04.2018

(46) 31.05.2019. Бюл. № 5

(51) **A23C 9/127** (2019.01)

(76) Чериков С. Т., Коланов О., Чамашев А. Р., Чамашова Г. Ж., Кайкыев Т., Черикова Д. С.
(KG)

(56) Патент KZ № 27835 A4, 2013

(54) Способ приготовления напитка "Тоо суусундугу"

(57) Изобретение относится к области производства молочной продукции, а именно к способам производства напитка из кобыльего молока.

Задачей способа является изготовление цельного натурального напитка из свежего кобыльего молока с улучшенными качествами и биологической ценностью.

Поставленная задача решается в способе приготовления напитка «Тоо суусундугу», включающем нормализацию молочной основы до температуры заквашивания, внесение закваски, сквашивание, перемешивание, сбраживание, выдерживание до полного созревания, где в качестве молочной основы используют кобылье молоко в свежем виде, причем количество закваски составляет 10-12 % от молочной основы, сквашивание проводят при температуре 26-27 °С, продолжительность сбраживания длится не менее 24-26 часов с периодическим перемешиванием в течение 14-15 минут через каждые 4 часа до полного созревания и достижения кислотности 140-160° по Тернеру.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 03.04.2020 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2153

(13) C1

(19) KG

(21) 20180040.1

(22) 19.04.2018

(46) 28.06.2019. Бюл. № 6

(51) **A23L 2/84** (2019.01)

C12G 3/02 (2019.01)

B02C 9/04 (2019.01)

(76) Садиева А. Э., Тилемишова Н. Т., Абдраимов А. А., Халмуратов Р. С. (KG)

(56) Кыдыралиев Н. А., Дейдиев А. У. Технологические основы производства национального напитка «Бозо». - Б., 2010. - 102-105 с.

(54) Технологическая линия для производства национального напитка "Бозо"

(57) Изобретение относится к промышленности алкогольных и безалкогольных напитков и может быть использовано при производстве напитков брожения из злаковых культур.

Задачей изобретения является создание технологической линии для производства национального напитка «Бозо», укомплектованной оборудованием более высокой производительности для больших предприятий, увеличивающей выход готового продукта.

Поставленная задача решается в технологической линии производства национального напитка «Бозо», содержащей последовательно установленные грузовую тележку с подъемными устройствами, очистительно-моечную машину, варочный аппарат, емкость для охлаждения, смеситель, емкость для брожения и разливочно-укупорочный автомат, где между очистительно-моечной машиной и варочным аппаратом установлена емкость для смешивания, а между емкостью для брожения и разливочно-укупорочным автоматом установлен шнековый фильтр-пресс.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 28.06.2021 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2159
(13) C1
(19) KG
(21) 20180043.1
(22) 25.04.2018
(46) 31.07.2019. Бюл. № 7
(51) **A23G 3/00** (2019.01)
(76) Турганбаева Ж. Т. (KG)
(56) Борубаев Т. Киргизская кухня. - Фрунзе: Кыргызстан, 1982. - 142 с.

(54) Конфеты “Супара-талкан”

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в кондитерской отрасли при производстве конфет.

Задачей изобретения являются расширение ассортимента конфет из экологически чистых натуральных продуктов с национальным колоритом, повышение пищевой ценности, улучшение органолептических свойств за счет нового сочетания компонентов и придания нового вкуса, что обеспечивается включением в состав продукта сухофруктов и орехов.

Задача решается в конфетах «Супара-талкан», изготовленных из состава, содержащего талкан, топленое коровье масло, мед, где дополнительно содержатся измельченные сухофрукты, выбранные из плодов чернослива, фиников или изюма с обжаренными ядрами грецких орехов, при следующем соотношении компонентов, в мас. %:

талкан ячменный	16,7-17,1
талкан кукурузный	16,7-17,1
топленое коровье масло	17,7-18,3
мед натуральный	17,7-18,3
измельченные сухофрукты	остальное.

В варианте изобретения в состав в качестве измельченных сухофруктов может быть включен измельченный чернослив.

В варианте изобретения в состав в качестве измельченных сухофруктов могут быть включены финики.

В варианте изобретения в состав в качестве измельченных сухофруктов могут быть включены смесь изюма и обжаренных ядер грецких орехов.

В варианте изобретения конфеты покрыты шоколадной глазурью.

В варианте изобретения конфеты поверх шоколадной глазури покрыты измельченными ядрами фисташковых орехов.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 25.04.2020 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2160

(13) C1

(19) KG

(21) 20180075.1

(22) 03.10.2018

(46) 31.07.2019. Бюл. № 7

(51) **A23L 2/38** (2019.01)

(76) Кадыр А., Ишенбаева Н. Н. (KG)

(56) Патент под ответственность заявителя KG № 1920, C1, кл. A23L 2/00, A23L 2/52, 2016

(54) Медовая вода "Bal-Suu" и способ ее приготовления

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к производству безалкогольных напитков на основе меда.

Задача изобретения - обеспечить население здоровой, биологически ценной, натуральной и полезной продукцией, расширение ассортимента продуктов переработки меда с максимально сохраненной биологической ценностью и увеличенным сроком хранения.

Поставленная задача решается получением медовой воды «Bal-Suu», содержащей мед натуральный, воду родниковую, сухой, натуральный экстракт фруктов, ягод и трав, 70 % ный натуральный сокодержательный концентрат ягод и фруктов и лимонную кислоту при следующем соотношении ингредиентов (г):

медовая смесь	22

родниковая вода	278,

где медовая смесь содержит:

мед натуральный	18,0-19,5

сухие экстракты	

фруктов и ягод	1,3-2,8

70 %-й сокодержательный	

концентрат ягод и фруктов	1,0-2,0

лимонная кислота	0,2.

Использование меда, сухих и концентрированных натуральных экстрактов фруктов, ягод и трав позволяет получить в итоге сбалансированный оздоровительный продукт для всех возрастных групп.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2169

(13) C1

(19) KG

(21) 20180067.1

(22) 06.08.2018

(46) 30.09.2019. Бюл. № 9

(51) **A01J 11/00** (2019.01)

A01J 11/04 (2019.01)

A23C 9/127 (2019.01)

(76) Чериков С. Т., Тойтонов И.,

Чериков Н. С. (KG)

(56) Патент KZ № 31588, В, кл. A01J 11/00, A01J 11/04, 2016

(54) Установка для получения кумыса

(57) Изобретение относится к оборудованию пищевой промышленности и может быть использовано при производстве продуктов из кобыльего молока, например, кумыса.

Задачей изобретения является улучшение качества кумыса в результате эффективной интенсификации процесса перемешивания компонентов смеси - свежего кобыльего молока и закваски, гомогенизации кобыльего молока без отделения жира.

Поставленная задача достигается тем, что установка для получения кумыса, содержащая цилиндрическую емкость, смеситель и шток, согласно изобретению, дополнительно содержит внутреннюю цилиндрическую емкость, с выполненными, по периметру, щелями в нижней части и отверстиями на верхней части, при этом на конусообразной головке взбивалки выполнены отверстия с одинаковым диаметром.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 06.08.2021 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2174
(13) C1
(19) KG
(21) 20190018.1
(22) 05.03.2019
(46) 31.10.2019. Бюл. № 10
(51) **A23G 3/48** (2019.01)
(76) Сагалиев К. Т., Элеманова Р. Ш.,
Куменова А. Д. (KG)
(56) Патент RU № 2494637 C1, A23G 3/48, 2013

(54) Способ приготовления фруктово-орехового батончика

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к кондитерской отрасли, и может быть использовано при производстве кондитерских изделий функционального назначения.

Задачей изобретения является улучшение функциональных свойств фруктово-ореховых батончиков за счет сохранения в них натуральных свойств сушеных плодов, ягод, орехов на основе местного сырья и используемых добавок.

Задача достигается способом приготовления фруктово-орехового батончика, включающем измельчение сушеных плодов, ягод, орехов и семян, смешивание ингредиентов при комнатной температуре, формование изделия, его охлаждение и упаковку, при этом сушеные плоды и ягоды моют, бланшируют в воде температуры 98 °С в течение 2-3 мин и измельчают до размеров фракций 2,0-4,0 мм; орехи и семена подвергают мойке, сушат при температуре 38-40 °С в течение 30 минут и измельчают до размеров фракций 3,0-5,0 мм; изделие после формования выдерживают при температуре 2-6 °С в течение 24 ч; в качестве исходных ингредиентов для получения смеси берут курагу, чернослив без косточек, финики сушеные без косточек, клюкву сушеную, изюм без косточек, фисташки очищенные, орехи грецкие очищенные, миндаль очищенный, арахис очищенный, семена кунжута, порошок яичного альбумина или молочного сывороточного белка, какао-порошок.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 05.03.2021 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2222

(13) C1

(19) KG

(46) 30.11.2020

(21) 20190058.1

(22) 01.08.2019

(46) 30.11.2020. Бюл. № 11

(51) **A23C 9/12** (2020.01)

A23C 9/13 (2020.01)

(76) Омурбек кызы Н., Мамбетова А. Ш.,
Сабырбекова А., Мусульманова М. М. (KG)

(56) Инновационный патент KZ 28652 A4,
кл. A23C 9/13, A23C 19/02, 2014

(54) Сухая молочно-растительная композиция

(57) Изобретение относится к молочной промышленности и может быть использовано для приготовления напитка типа кыргызского национального напитка «Чалап».

Задачей изобретения является повышение пищевой, биологической и снижение энергетической ценности сухих молочных полуфабрикатов, расширение ассортимента функциональных молочных продуктов, рациональное использование молочного сырья.

Задача решается тем, что предложена сухая молочно-растительная композиция, которая включает основное сырье, мяту сушеную, при этом в качестве основного сырья содержит сушеное сузьмё, и дополнительно содержит сушеные яблоки и грибы шиитаке, при следующем соотношении компонентов, мас. %: сузьмё - 86; яблоки - 8,5; мята перечная - 4,0; грибы шиитаке - 1,5.

Сухой кисломолочный порошок с добавлением сухих растительных ингредиентов представляет собой концентрированный высокобелковый кисломолочный продукт, содержащий все незаменимые аминокислоты, и рекомендуется как лечебно-профилактический продукт для питания различных групп населения.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 01.08.2022 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2230
(13) C1
(19) KG
(21) 20200005.1
(22) 07.02.2020
(51) **A23C 21/08** (2020.01)
(46) 31.12.2020. Бюл. № 12
(76) Дюшеева Н. С., Элеманова Р. Ш.,
Мусульманова М. М., Абдырасакова А. У. (KG)
(56) Авт. свид. SU 1584878 A1, кл. A23C 21/00, 1990

(54) Способ получения функционального напитка "АльМуГран" на основе осветленной подсырной сыворотки

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано на предприятиях молочной промышленности при производстве напитков на основе молочной сыворотки.

Задачей изобретения является разработка экологически чистого функционального напитка, обладающего привлекательными для потребителя органолептическими показателями, лечебно-профилактической направленностью и увеличенными сроками хранения.

Задача решается предложенным способом получения функционального напитка «АльМуГран» на основе осветленной подсырной сыворотки, включающим внесение в сыворотку наполнителей, перемешивание смеси, нагревание, фильтрацию, пастеризацию и розлив в тару, при этом в качестве наполнителей используют гранатовый сок и порошок яблочного пектина, нагревание ведут до температуры 75-85 °С с выдержкой 2-5 минут, после фильтрации дополнительно вносят 11,1 %-ный экстракт мумие, пастеризацию смеси проводят при температуре 85-90 °С в течение 1-2 мин, а содержание компонентов составляет, мас. %: подсырная сыворотка - 65, гранатовый сок - 32, экстракт мумие - 2, яблочный пектин - 1.

Функциональный напиток «АльМуГран» на основе осветленной подсырной сыворотки обладает повышенной пищевой и биологической ценностью, обусловленной присутствием в его составе функциональных ингредиентов растительного и минерального происхождения, что также позволяет увеличить срок хранения напитка.

1 н. п. ф., 1 пр., 3 табл.

Таблица 3

№	Показатели	Ед. изм.	Результаты
1	КМАФАнМ	КОЕ/г	<1*10 ¹
2	БГКП (колиформы) в 0,1	КОЕ/г	не обнаружено
3	Патогенная микрофлора в т. ч. сальмонеллы в 25,0	гр. продукции	не обнаружено
4	St.aureus в 1,0	гр. продукции	не обнаружено
5	Listeria monocytogenes в 25,0	гр. продукции	не обнаружено
6	Дрожжи (не более 100 КОЕ/г)	КОЕ/г	36,0
7	Плесень (не более 100 КОЕ/г)	КОЕ/г	12,0
8	Кадмий	мг/кг	<0,0015
9	Свинец	мг/кг	<0,01
10	Мышьяк	мг/кг	<0,04
11	Ртуть	мг/кг	<0,0037
12	Афлатоксин М ₁	мг/кг	<0,0005

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2245

(13) C1

(19) KG

(21) 20200003.1

(22) 30.01.2020

(51) **A23C 9/12** (2021.01)

A23C 23/00 (2021.01)

(46) 26.02.2021. Бюл. № 2/2

(76) Дейдиев А.У., Бакиева С. М. (KG)

(56) Авт. свид. SU 936867, кл. A23C 19/032, A23C 19/068, 1982

(54) Способ приготовления пористого курута

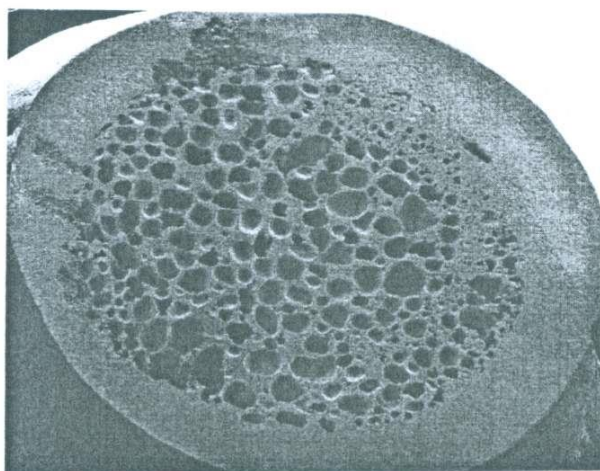
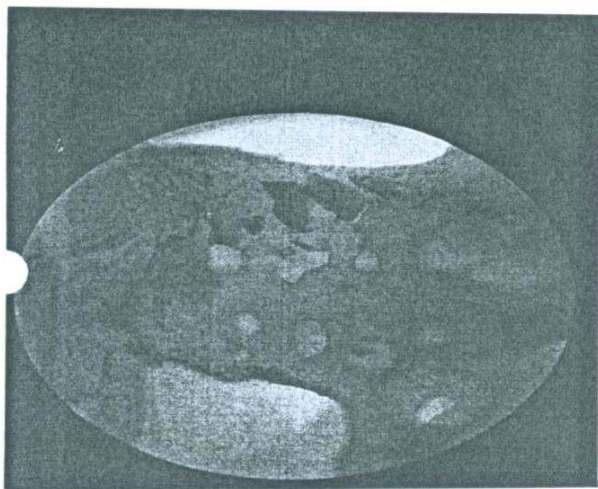
(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к выработке кисломолочного продукта курут на предприятиях молочной промышленности.

Задачей изобретения является улучшение физических свойств и биологической ценности продукта.

Задача решается тем, что способ приготовления пористого курута включает пастеризацию и заквашивание молока, отделение сгустка от сыворотки самопрессованием, внесение в сгусток поваренной соли, закваски и сыворотки, формование и сушку, при этом в часть выделенной сыворотки добавляют сахар и сухие дрожжи, каждого по 20 мас. %, подвергают ее брожению в течение 1-2 часов и вносят в сгусток в количестве 4 % от массы сгустка; смесь перемешивают и выдерживают в течение 1 часа; формованный курут сушат при температуре 60-70 °С в течение 4-5 часов, затем при температуре 100 °С в течение 1-1,5 часов.

Полученный молочный продукт типа курут имеет улучшенные физические показатели (пористость) и повышенную биологическую ценность за счет дополнительного введения в смесь дрожжей и сыворотки.

Способ приготовления пористого курута



**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2248

(13) C1

(19) KG

(21) 20200057.1

(22) 08.12.2020

(51) **A23L 2/385** (2021.01)

(46) 15.06.2021. Бюл. № 6/1

(76) Кадыр Алы, Ишенбаева Н. Н., Мусульманова М. М., Ишенбаева С. Н. (KG)

(56) Патент RU 2150855 C1, кл. A23L 2/00, 2/39, 2000

(54) Медовая композиция “Иммунка”

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к производству концентратов на основе мёда, предназначенных для приготовления безалкогольных напитков.

Задача изобретения - расширение ассортимента продуктов из мёда с максимально сохраненной биологической ценностью, увеличенным сроком хранения и потенциальными антиоксидантными свойствами; увеличение ассортимента функциональных безалкогольных напитков.

Задача решается получением медовой композиции «Иммунка», содержащей натуральный мед, сухие измельченные плоды шиповника и черной смородины, при этом она содержит шалфейный мед и дополнительно порошки корней куркумы и имбиря, лимонную кислоту, сушеные измельченные мякоть и цедру лимона при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

натуральный шалфейный мед	92-98;
сушеная измельченная мякоть лимона	0,3-1,2;
сушеная измельченная цедра лимона	0,3-1,2;
порошок корня имбиря	0,3-1,2;
порошок корня куркумы	0,3-1,2;
сушеный измельченный шиповник	0,3-1,2;
сушеная измельченная черная смородина	0,3-1,2;
лимонная кислота	0,3-0,6.

Медовая композиция «Иммунка» является натуральным, оздоровительным, общеукрепляющим продуктом и имеет оригинальные потребительские свойства - выраженный вкус и аромат входящих в ее состав ингредиентов. Композицию можно использовать в рационе питания всех категорий населения.

Напиток, приготовленный на основе медовой композиции, обладает не только освежающим свойством, но и возможным усиливающим эффектом в отношении иммунной системы, антиоксидантным, антимикробным действием.

Композицию можно добавлять в состав смесей для приготовления напитков, чая, смузи и десертов.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2249

(13) C1

(19) KG

(21) 20200063.1

(22) 28.12.2020

(51) **A23L 19/00** (2021.01)

(46) 15.06.2021. Бюл. № 6/1

(76) Кадыр Алы, Ишенбаева Н. Н., Мусульманова М. М., Ишенбаева С. Н. (KG)

(56) Патент RU 2287299 C1, кл. A23L 1/212, A23L 7/02, 2006

(54) Способ производства сухих фруктово-медовых слайсов и сухие фруктово-медовые слайсы

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно, к производству различных видов сухих фруктов с медом, готовых к употреблению.

Задачей изобретения является повышение пищевой, биологической ценности сушеных фруктов и расширение ассортимента перспективных продуктов здорового питания на основе натуральных компонентов, с улучшенными органолептическими свойствами и сохранением полезных веществ в процессе приготовления.

Задача решается способом производства сухих фруктово-медовых слайсов, включающим подготовку фруктов, резку, насыщение вкусовыми веществами и сушку, при этом фрукты выбирают из яблок, груш, абрикосов или сливы, нарезают на слайсы толщиной 3-4 мм, погружают на 5-7 минут в соотношении 1:1 в жидкий мёд, имеющий температуру 35-40 °С, и процеживают; сушку слайсов производят, периодически переворачивая, при температуре 35-40 °С в течение 10-12 ч.

Сухие фруктово-медовые слайсы, полученные предложенным способом, представляют собой высушенные яблоки или груши с натуральным медом при соотношении компонентов, мас. %, 91,5 : 8,5 и высушенные абрикосы или сливы с натуральным медом при соотношении компонентов, мас. %, 90 : 10.

Способ позволяет получить продукт с улучшенными органолептическими свойствами и высоким содержанием полезных веществ, с ароматом натурального меда и максимально сохраненным цветом и вкусом фруктов.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2257
(13) C1
(19) KG
(21) 20200025.1
(22) 12.06.2020
(46) 15.09.2021. Бюл. № 9/1
(51) **A23L 13/70** (2021.01)
(76) Кошоева Т. Р. (KG),
Узаков Я. М., Каймбаева Л. А. (KZ)
(56) Патент KZ 31730, кл. A23L 1/31, 2016

(54) Способ производства цельнокусковых мясных изделий

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано при производстве цельнокусковых изделий из мяса яка.

Задачей изобретения является расширение ассортимента выпускаемых мясных изделий с повышенной пищевой и биологической ценностью, рациональное использование мяса яка.

Задача решается тем, что способ производства цельнокусковых мясных изделий включает подготовку мясного сырья, приготовление рассола с внесением в него растительных компонентов, шприцевание, массажирование и выдержку мясного сырья в рассоле, формование, варку, копчение и охлаждение, при этом в качестве мясного сырья используют мясо яка, а рассол готовят из свежесжатого сока облепихи, настоя из ягод годжи, поваренной соли и воды питьевой.

Введение в рассол растительных компонентов - сока облепихи и настоя из ягод годжи обеспечит производство цельнокусковых мясных изделий с улучшенными структурно-механическими характеристиками и увеличенными сроками хранения. Совместное использование сока облепихи и настоя ягод годжи также способствует повышению пищевой ценности и обогащению продукта биологически активными веществами.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 12.06.2023 г.

**Аннотация описания изобретения к патенту Кыргызской Республики
под ответственность заявителя**

(11) 2258

(13) C1

(19) KG

(21) 20200026.1

(22) 12.06.2020

(46) 15.09.2021. Бюл. № 9/1

51) **A23L 13/40** (2021.01)

A23L 13/60 (2021.01)

(76) Кошоева Т. Р. (KG), Узаков Я. М., Каймбаева Л. А. (KZ), Абдыкалыкова С. С. (KG)

(56) Инновационный патент KZ 28294 A4, кл. A23L 1/317, A23L 1/314, 2015

(54) Способ производства реструктурированного мясного продукта

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно, к производству мясных продуктов из реструктурированного сырья, в частности, варено-копченого продукта из мяса яка.

Задачей изобретения является получение качественного продукта из местного мясного сырья - мяса яка - с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Задача решается тем, что способ производства реструктурированного мясного продукта включает подготовку мясного сырья, приготовление рассола с внесением в него растительных компонентов, массирование и выдерживание мясного сырья в рассоле, измельчение, формование, варку и охлаждение, при этом в качестве мясного сырья используют жилованное мясо яка, рассол готовят из свежесжатого сока облепихи, настоя из ягод годжи, поваренной соли и воды питьевой; обработанное рассолом мясное сырье измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 25-35 мм, смешивают с так же измельченным бараньим курдюком в соотношении, мас. ч., 70:30 и полученной массой заполняют оболочки; изделие подсушивают при 90 °С, варят до достижения температуры внутри продукта 75 °С, коптят при 32,5 °С в течение 1 часа и охлаждают до температуры 0-4 °С.

Введение в композицию рассола растительных компонентов обеспечит производство реструктурированного продукта из мяса яка с улучшенными структурно-механическими характеристиками и удлиненным сроком хранения.

Технический результат, обеспечиваемый изобретением, состоит в рациональном использовании мяса яка, расширении ассортимента выпускаемых мясных продуктов.

Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе. Дата прекращения действия – 12.06.2023 г.

Аннотация описания полезной модели к патенту Кыргызской Республики

(11) 131

(19) KG

(21) 20100020.2

(22) 26.07.2010

(46) 31.10.2011. Бюл. № 10

(51) **B65D 45/34** (2011.01)

B65D 41/16 (2011.01)

(76) Дуйшембиев А. М. (KG)

(56) Патент RU № 7398, кл. B65D 41/00, 1998

(54) Крышка с зажимом

(57) Полезная модель относится к устройству для укупорки сосудов и может быть использована для укупорки флаконов и бутылок с вино-водочными изделиями и безалкогольными напитками.

Заявленная полезная модель, выполненная в виде полого цилиндра, состоящая из двух частей и прокладки, снабжена металлическим зажимом, состоящих из двух частей, соединенных перемычками, венчик бутылки снабжен посадочным гнездом, на котором и установлена нижняя часть металлического зажима, а верхняя часть металлического зажима охватывает горловину бутылки, причем крышка установлена на верхней части зажима с возможностью свободного движения.

1 н. п. ф., 1 фиг.



Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение на основании заявления патентовладельца. Дата прекращения действия – 26.07.2012 г.

Аннотация описания полезной модели к патенту Кыргызской Республики

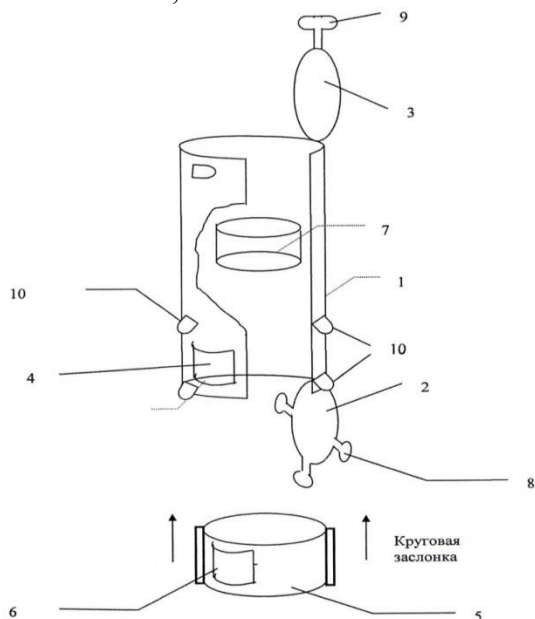
(11) 132
(19) KG
(21) 20100022.2
(22) 23.08.2010
(46) 30.11.2011. Бюл. № 11
(51) **B65D 3/04** (2011.01)
B65D 75/40 (2011.01)
(76) Насиров М. Т. (KG)
(56) SU № 1604673, кл. B65D 3/04, 1990

(54) Цилиндрическая упаковка для сыпучих продуктов

(57) Полезная модель относится к упаковке и может быть применена для транспортирования и хранения сыпучих продуктов, и для сбора и транспортирования их отходов.

Задачей полезной модели является упрощение изготовления и расширение функциональных возможностей цилиндрической упаковки для сыпучих продуктов.

Цилиндрическая упаковка для сыпучих продуктов содержит обечайку с дном и крышкой, скрепленными с обечайкой посредством фиксирующих лепестков. В полости обечайки размещена подвижная чашеобразная перегородка, а в ее нижней части образовано отверстие, против которого снаружи обечайки расположена круговая заслонка с отверстием, при совмещении которого с отверстием на обечайке обеспечивается порционная выдача продукта из упаковки. Отходы от использованного сыпучего продукта (например, шелуха от семечек) помещаются в полость упаковки через открытую крышку на чашеобразную перегородку в полости обечайки, и после использования всего содержащегося в упаковке сыпучего продукта.



Примечание: Досрочное прекращение действия патента Кыргызской Республики на изобретение на основании заявления патентовладельца. Дата прекращения действия – 23.08.2018 г.

Аннотация описания полезной модели к патенту Кыргызской Республики

(11) 240

(19) KG

(21) 20170010.2

(22) 28.04.2017

(46) 29.06.2018. Бюл. № 6

(51) **A47G 19/22** (2017.01)

A47G 21/00 (2017.01)

B65D 85/72 (2017.01)

(71) (73) Общество с ограниченной
ответственностью "SMILE LUX"

(Смайл Люкс) (UZ)

(72) Мирхидоятов А. А. (UZ)

(56) RU № 20439 U1, кл. A47G 21/18, 2001

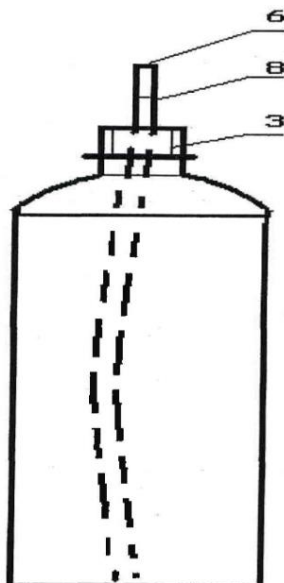
(54) Емкость для напитков с оригинальной трубочкой

(57) Полезная модель относится к области удовлетворения жизненных потребностей человека, а именно к средствам для упаковки напитков, готовых к употреблению.

Основной задачей заявляемой полезной модели является упрощение освобождения трубочки, находящейся в бутылке, при открывании емкости, путем изменения положения трубочки.

Технический результат, обеспечивающий решение поставленной задачи, обеспечивается тем, что полая трубочка, находящаяся в емкости, имеет упругий эластичный гофрированный участок в ее средней части, соединяющий две части трубочки, за счет силы упругости гофрированного участка трубочки и давления создаваемого закрытой крышкой, один конец трубочки упирается в дно емкости, другой конец трубочки упирается в дно съемной крышки, а средняя упругая гофрированная часть трубочки, по размерам превышающая высоту емкости, прилегает к внутренней стенке емкости.

Емкость для напитков с оригинальной трубочкой



III. Аннотации описания изобретений к охраняемым документам евразийского патентного ведомства

С 2011 по 2021 годы в области пищевой промышленности Евразийским патентным ведомством было выдано 785 охраняемых документов действующих на территории Кыргызской Республики по следующим разделам Международной патентной классификации:

A23L –	Пищевые продукты или безалкогольные напитки; их приготовление или обработка, например варка, изменение питательных свойств, физическая обработка	171
B65D –	Тара для хранения или транспортировки изделий и материалов, например мешки, бочки, бутылки, ящики, жестяные банки, коробки, корзины, стеклянные сосуды, баки и бункера, контейнеры	100
A47J –	Кухонное оборудование; кофейные мельницы; мельницы для пряностей; устройства для приготовления напитков	40
A23G –	Какао; какао-продукты, например шоколад; заменители какао или какао-продуктов : кондитерские изделия; жевательная резинка; мороженое; их изготовление	71
A23C –	Молочные продукты, например молоко, масло, сыр; заменители молока или сыра, их производство	64
A23K –	Корма	24
A22C –	Переработка мяса, птицы или рыбы	8
A23D –	Пищевые масла или жиры, например маргарин, шортенинг, кулинарный жир	16
A23B –	Консервирование, например баночное, мяса, рыбы, яиц, фруктов, овощей, зерновых пищевых продуктов	2
B65B –	Способы и устройства для упаковки и распаковки изделий или материалов	20
A23J –	Какао; какао-продукты, например шоколад; заменители какао или какао-продуктов: кондитерские изделия; жевательная резинка; мороженое; их изготовление	7
A21B –	Хлебопекарные печи; машины или прочее оборудование для хлебопечения	18
B01F –	Смешивание, например растворение, эмульгирование, диспергирование	1
C12G –	Вина; прочие алкогольные напитки; их производство	9
B02C –	Дробление и измельчение различных материалов; помол зерна	3

A21D –	Обработка, например предохранение от порчи, муки или теста для выпечки, например вводом в добавок, способы выпечки; мучные изделия, предохранение их от порчи	20
B67D –	Устройства для розлива, отпуска или переливания жидкостей, не отнесенные к другим подклассам	29
A01N –	Консервирование тел людей или животных, или растений или их частей; биоциды, например дезинфектанты, пестициды; репелленты или аттрактанты; регуляторы роста растений	17
A01J –	Производство молочных продуктов	9
A01K –	Животноводство; разведение и содержание птицы, рыбы, насекомых; рыболовство; выращивание или разведение новых пород животных, не отнесенное к другим подклассам; новые породы животных	3
C07K –	Пептиды	4
C02F –	Обработка воды, промышленных и бытовых сточных вод или отстоя сточных вод	44
C12P –	Бродильные или ферментативные способы синтеза химических соединений или композиций или разделение рацемической смеси на оптические изомеры	22
C12M –	Устройства для работы с ферментами или микроорганизмами	2
F16K –	Клапаны; краны; задвижки; поплавки для приведения их в действие; вентиляционные устройства или устройства для аэрации	1
F28C –	Теплообменные аппараты, не отнесенные к другим подклассам, в которых теплообмен происходит при непосредственном контакте теплоносителей без химических реакций между ними	1
A47G –	Предметы домашнего обихода и столовые принадлежности	7
A23F –	Кофе, чай; их заменители; производство, пригоовление из них напитков	36
A23P –	Формование или прочие виды обработки пищевых продуктов полностью не отнесенные к какому либо другому подклассу	2
C12N –	Микроорганизмы или ферменты; их композиции; размножение, консервирование или сохранение микроорганизмов; генная инженерия питательные среды;	34

Из приведенных выше данных следует, что наибольшее количество охранных документов было получено по классам A23L – 171 (24%), B65D –101 (12%), A23G – 72 (9%), и A23 C – 66 (8%).

Распределение объектов промышленной собственности (ОПС) по МПК отражено в таблице 1.

Охранные документы на ОПС по годам распределены следующим образом:

Года	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Количество охранных документов:	48	54	35	51	49	123	147	66	80	70	62

Наибольшее количество патентов в данной области было выдано в 2017 году – 147(18%), 2016 году – 123(15%), в 2019 – 80(10%).

Из числа выданных охранных документов из-за неуплаты пошлины за поддержание в силе в установленный срок досрочно прекращены действия на территории Кыргызской Республики 705 евразийских патентов на изобретение.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020503

(13) B1

(45) 2014.11.28 бюл. №11

(21) 201200748

(22) 2012.04.25

(51) Int. Cl. **C12N 5/04** (2006.01)

A01H 4/00 (2006.01)

(43) 2013.10.30

(96) 2012000115 (RU) 2012.04.25

(71)(73) Федеральное Государственное Бюджетное Учреждение Науки Институт Физиологии Растений Им. К.А. Тимирязева Российской Академии Наук (Ru); Институт Биотехнологии Национальной Академии Наук Киргизской Республики (Kg)

(72) Кузовкина Инна Николаевна, Прокофьева Мария Юрьевна (RU), Умралина Анара Рустамовна, Чернышева Татьяна Петровна (KG)

(54) ШТАММ КУЛЬТУРЫ КОРНЯ ШЛЕМНИКА АНДРАХНОВИДНОГО (SCUTELLARIA ANDRACHNOIDES VVED.) SCUT. ANDR. (HRC) - ПРОДУЦЕНТ ВОГОНОЗИДА И АКТЕОЗИДА

Изобретение относится к области физиологии растений, биотехнологии и генной инженерии и может быть использовано в фармацевтической промышленности, так как фенольные соединения шлемников, к которым относятся такие вещества, как флавоны (вогонозид) и фенилэтаноиды, обладают высокой антиоксидантной активностью, которая обуславливает их исключительную фармакологическую ценность, находящую применение в медицинской практике. Задачей изобретения является получение штамма культуры корня растения шлемника андрахновидного (*Scutellaria andrachnoides*), интенсивно растущего в условиях *in vitro* на безгормональных питательных средах, сохраняющего способность к синтезу фенольных соединений, характерных для корней целого растения, и обладающего генетической и биохимической стабильностью. Поставленная задача решается созданием нового штамма культуры корня шлемника андрахновидного *Scut. andr. (HRC)* (*Scutellaria andrachnoides* Vved.) – продуцента флавона вогонозида и фенилэтаноида актеозида.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020503	AM, AZ, BY, KZ, MD, TJ, TM	2015.04.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 014808

(13) B1

(45) 2011.02.28 бюл. №1

(21) 201070124

(22) 2009.06.23

(51) Int. Cl. **A23L 1/08 (2006.01)**

(43) 2010.08.30

(86) PCT/RU2009/000311

(87) WO 2009/157810 2009.12.30

(71)(73) Заявитель и патентовладелец: Полторацкий владимир борисович (ru)

(72) Полторацкий Владимир Борисович, Полторацкая Альфия Ринатовна (RU)

(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СЫПУЧИЙ КРИСТАЛЛИЗОВАННЫЙ ПРОДУКТ В ФОРМЕ ЧАСТИЦ НА ОСНОВЕ МЕДА И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к сыпучему продукту в форме частиц на основе меда, содержащему натуральный пчелиный мед, и способу его получения. Сыпучий продукт в форме частиц на основе меда содержит кристаллы натурального меда в смеси с глюкозой и отличается наличием на рентгеновской дифрактограмме пиков по шкале углов 2θ , соответствующих характеристическим пикам кристаллического моногидрата глюкозы, и диастазным числом не менее 90% от диастазного числа необработанного меда, используемого для приготовления продукта, в пересчете на массу необработанного меда. Продукт сохраняет все полезные и биологически активные свойства натурального меда и может использоваться в качестве заменителя сахара или компонента пищевых смесей, таких как сухие крупы, мюсли, чай, кофе, смеси для получения напитков, а также непосредственно при приготовлении напитков, выпечки, кондитерских изделий, наряду с косметическими и гигиеническими составами. Так как способ по данному изобретению осуществляется в условиях, близких к условиям природной кристаллизации меда, продукт, получаемый при осуществлении данного способа, имеет кристаллическую структуру, аналогичную структуре природного кристаллизованного (гранулированного) меда, что обеспечивает увеличение продолжительности сохранения нативных свойств меда. Добавление глюкозы к меду согласно данному изобретению не только ускоряет природную кристаллизацию меда, но в сочетании с продолжительным перемешиванием приводит к образованию сыпучего продукта в форме частиц, имеющего высококристаллическую структуру и однородный состав, который обладает нативными свойствами исходного необработанного меда. Преимуществом продукта на основе меда, содержащего глюкозу в качестве добавки, является то, что глюкоза - природный компонент меда.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
014808	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2011.06.24

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015248
(13) B1
(45) 2011.06.30 бюл. № 03
(21) 200870057
(22) 2006.12.15
(51) Int. Cl. **A23L 1/304** (2006.01)
 A23L 2/52 (2006.01)
 A23C 9/15 (2006.01)
 A23C 9/152 (2006.01)
 A23C 9/20 (2006.01)
 A23L 2/74 (2006.01)
(31) 60/750,401; 60/800,046; 60/832,159
(32) 2005.12.15; 2006.05.15; 2006.07.21
(33) US
(43) 2009.02.27
(86) PCT/DK2006/000717
(87) WO 2007/068253 2007.06.21
(71)(73) АРЛА ФУДС АМБА (DK)
72) Фриис Торбен Лохсе, Холст Ханс Хенрик, Йеспесен Карстен, Ньюмарк Катрина, Слот Карстен Халлунд, Лауритсен Карстен (DK)
(74) Рыбаков В.М. (RU)

(54) НАПИТОК НА ОСНОВЕ МОЛОКА И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к напитку на основе молока, имеющему низкий энергетический уровень, способу его получения с помощью различных способов фильтрации и напитку, содержащему напиток на основе молока в качестве по существу единственной жидкости. Настоящее изобретение относится к напитку на основе молока в виде жидкости на основе только молока с характеристиками минеральной воды, к способам его получения и к напитку, содержащему такой напиток на основе молока.

Существует потенциальная потребность в напитке, содержащем полезные минеральные вещества коровьего молока, но не обладающем при этом калорийностью, вкусом, запахом или цветом, свойственными нормальному питьевому молоку. Такая потенциальная потребность иллюстрируется документально подтвержденным фактом о том, что молодые люди по мере своего взросления переключаются с питья молока на питье воды или безалкогольных напитков, не удовлетворяющих их потребностей в кальции. Таким образом, существуют значительные перспективы в том, чтобы добиться успеха в получении и запуске в коммерческое производство прозрачной жидкости или напитка, обладающих преимуществами воды (распределением, калорийностью, запахом и вкусом) и в то же время обеспечивающих потребителя кальцием, обычно содержащимся в питьевом молоке.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015248	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2011.12.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015313
(13) B1
(45) 2011.06. бюл. № 03
(21) 30 200870160
(22) 2006.10.04
(51) Int. Cl. **A23L 1/212** (2006.01)
A23L 1/216 (2006.01)
(31) 60/723,880; 60/820,743
(32) 2005.10.04; 2006.07.28
(33) US
(43) 2009.06.30
(86) PCT/US2006/038963
(87) WO 2007/041679 2007.04.12
(71)(73) АШУРЯН ДЖАМШИД (US)
(72) Ашурян Джамшид, Килер Лори Дж., Смит Дюрвард А. (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ ЗАКУСОЧНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПОЛУЧЕННЫЕ ИМИ ПРОДУКТЫ

Способы получения низкожирных или обезжиренных закусочных пищевых продуктов и полученные ими продукты. Согласно изобретению кусочки пищевого продукта подвергают ферментативной обработке, и/или катионной обработке, и/или специальной тепловой обработке, и/или сушке с получением закусочных пищевых продуктов, имеющих текстуру, вкус, аромат и другие характеристики, соответствующие традиционным продуктам с полной жирностью.

Обычно закусочные пищевые продукты получают посредством обжарки нарезанных овощей в горячем масле, так что содержание влаги в кусочках пищевого продукта снижается до очень низкого уровня, а содержание жира повышается экспоненциально. И такие продукты имеют характеристики хрусткости, придающие им органолептическую привлекательность. Также обжаренные картофельные или яблочные чипсы получают с использованием традиционных способов, при которых содержание жира составляет от около 30 до около 40 вес.%, такой процент жира считается нездоровым при потреблении продуктов такого типа в течение длительного времени и решительно требует замены на низкожирные пищевые продукты. В то время как такие продукты предлагаются торговыми точками, потребители, стремящиеся ограничить потребление жира, лимитированы этими предложениями. Кроме того, обычно использование традиционных способов требует обжарки этих пищевых продуктов при высокой температуре, что в результате может привести к образованию потенциально вредных побочных продуктов. О таких побочных продуктах в последние годы сообщалось в отношении как жаренных, так и выпекаемых пищевых продуктов, в частности тех, которые содержат большое количество жиров и углеводов. Сведения об образовании акриламида, обычно пропорциональном степени потемнения пищевых продуктов с высоким содержанием жиров и углеводов, усилили значимость этой проблемы для пищевой промышленности из-за потенциально вредного воздействия этого конкретного побочного продукта, образующегося в результате обработки. При рассмотрении этих проблем предпринимались усилия для снижения жира в таких закусочных пищевых продуктах и совсем недавно были найдены пути минимизации образования таких потенциально вредных веществ, таких как акриламид и ему подобные.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015502

(13) B1

(45) 2011.08.30 .бюл. № 04

(21) 200901105

(22) 2008.01.10

(51) Int. Cl.

A23L 3/3526 (2006.01)

A23L 1/24 (2006.01)

A23L 3/3535 (2006.01)

A23C 3/08 (2006.01)

A23D 7/015 (2006.01)

(31) 11/673,717

(32) 2007.02.12

(33) US

(43) 2009.12.30

(86) PCT/EP2008/050239

(87) WO 2008/098804 2008.08.21

(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)

(72) Сайриглиано Майкл Чарльз, Секула Бернард Чарльз, Хамм Дональд Джозеф, Гэллаган Лаура Энн (US)

(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) НИЗКОЖИРНЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАЩИЙ НАТУРАЛЬНУЮ КОНСЕРВИРУЮЩУЮ СИСТЕМУ, И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Приведено описание пищевых потребительских продуктов с низким содержанием масел или жиров, содержащих натуральную консервирующую систему, а также приведен способ их приготовления. Консервирующая система содержит смесь алифатических и ароматических изотиоцианатов и является подходящей для применения в различных потребительских продуктах при поэтапном охлаждении, а также циклическом изменении температуры для получения низкожирного пищевого потребительского продукта, являющегося микробиологически устойчивым и безвредным и не имеющего нежелательный вкус горчицы и/или остроты. Для целей настоящего изобретения под пищевыми продуктами подразумеваются продукты питания, включающие наполнители, соусы для макания, соусы, спреды, топпинги, дрессинги молочные продукты (включая напитки), продукты на основе мяса, супы и жидкое тесто. Низкожирные продукты типа майонеза являются предпочтительными, поскольку консервирующая система настоящего изобретения для них оказывается наиболее полезной. Понятие "устойчивые в условиях окружающей среды" относится к продуктам, которые до вскрытия не требуют охлаждения при хранении в упаковке при температуре от около 20 до около 30°C, предпочтительно при около 25°C, и относится к температурам, естественным образом встречающимся в относительно умеренном климате, таким как, например, обычно упоминаемые в качестве комнатной температуры.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015502	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2012.01.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015511

(13) B1

(45) 2011.08.30 бюл. № 04

(21) 200701464

(22) 2005.02.08

(51) Int. Cl. **A23L 2/00** (2006.01)

A61K 33/00 (2006.01)

A23L 2/38 (2006.01)

(43) 2008.02.28

(86) PCT/RU2005/000045

(87) WO 2006/085785 2006.08.17

(71)(73) ТИМАНТТИ АБ (SE)

(72) Соловьёв Сергей Павлович (RU)

(74) Ермакова Е.А. (RU)

(54) БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ 1Н₂ 16О

Настоящее изобретение относится к производству безалкогольного напитка с повышенным содержанием 1Н₂ 16О по сравнению с обычным по композиции безалкогольным напитком. Это обеспечивается путем введения в композицию безалкогольного напитка особо чистой легкой воды с содержанием 1Н₂ 16О от 99,76 до 99,99 вес.% воды, тогда как содержание 1Н₂ 16О в обычной воде составляет не более 99,757 вес.% воды. Согласно настоящему изобретению безалкогольный напиток с повышенным содержанием 1Н₂ 16О в количестве не менее 99,76 вес.% воды представляет собой питьевую воду, питьевую столовую воду, минерализованную воду, минеральную воду, минеральную столовую воду, лечебно-профилактическую минеральную воду, лечебную минеральную воду; купажируемый безалкогольный напиток, каковым являются столовый напиток, напиток для специальных целей, освежающий напиток, охлаждающий напиток, тоник, лимонад, безалкогольный коктейль; а также безалкогольный напиток, каковым являются сок, нектар, кисель, морс, чай, квас, безалкогольное пиво. Употребление безалкогольных напитков с повышенным содержанием 1Н₂ 16О, воды вышеуказанного алкогольного напитка, изготовленного в соответствии с настоящим изобретением, улучшает качество жизни и здоровья человека. Качество и чистота питьевой воды, а также воды как компонента в составе композиции безалкогольных напитков являются определяющими факторами для качества жизни и здоровья человека. Вода как химическое вещество является субстанцией, состоящей из молекул воды. Однако в природе совершенно чистой воды не существует. Природная вода всегда содержит какое-то количество взвешенных частиц, химических и биологических примесей. То есть любая обычная вода (включая любую питьевую воду) является композицией воды как химического вещества и различных прочих веществ. Проблема очистки воды сегодня - жизненная необходимость. Методы очистки воды зависят от предполагаемого применения: фильтрация, дистилляция, обратный осмос и т.д. Традиционные методы очистки воды позволяют удалять из воды только посторонние примеси и не влияют на воду как химическое вещество.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015511		2012.02.09.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015711

(13) B1

(45) 2011.10.31 бюл. № 05

(21) 200901134

(22) 2008.03.20

(51) Int. Cl.

A23L 3/01 (2006.01)

A23L 2/48 (2006.01)

A23L 3/02 (2006.01)

A23L 2/50 (2006.01)

A23L 3/32 (2006.01)

(31) 07 005 762.5

(32) 2007.03.21

(33) EP

(43) 2010.04.30

(86) PCT/IB2008/000671

(87) WO 2008/114136 2008.09.25

(71)(73) ОПУС ИНДАСТРИ СА (CH)

(72) Завадцев Александр (RU), Кулик Павел (FR)

(74) Вашина Г.М. (RU)

(54) СТЕРИЛИЗАЦИЯ ЖИДКОСТЕЙ В ГЕРМЕТИЧЕСКИ ЗАКРЫТЫХ ЕМКОСТЯХ

Способ стерилизации герметически закрытых емкостей, содержащих обрабатываемую жидкость, включающий помещение емкостей в зону обработки, где емкости погружают в поток наружной жидкости, нагрев всего объема обрабатываемой жидкости при помощи электромагнитных волн со скоростью более чем 28°C в секунду до температуры обработки T от 20 до 66°C, встряхивание емкостей во время нагрева и в зависимости от значения температуры обработки T воздействие переменным электрическим полем в импульсном режиме на жидкость немедленно или сразу после нагрева жидкости. Целью настоящего изобретения является создание способа стерилизации или пастеризации, который является эффективным, производительным и надежным при пропускной способности на промышленном уровне и позволяющим осуществлять стерилизацию или пастеризацию жидкостей, содержащихся в герметически закрытых емкостях, включая емкости, имеющие размеры и формы, обычно применяемые в пищевой промышленности, и изготовленные из пластмассы или других материалов, которые не выдерживают воздействия высоких температур. И создание устройства для осуществления этого способа. Также целью настоящего изобретения является создание промышленного способа стерилизации или пастеризации жидкостей, содержащихся в герметически закрытых емкостях, включая емкости, имеющие размеры и формы, обычно применяемые в пищевой промышленности, причем этот способ не вызывает изменений или лишь слегка изменяет свойства жидкостей. Преимущественно целью настоящего изобретения является создание способа стерилизации жидкости, при котором не происходит нагрев жидкости, даже локально, свыше 70°C и предпочтительно не свыше 65°C

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015711	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ	2015.03.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015773
(13) B1
(45) 2011.12.30 бюл.№ 06
(21) 201100786
(22) 2011.05.20
(51) Int. Cl. **A23L 1/237** (2006.01)
A23L 1/304 (2006.01)
(43) 2011.12.30
(96) 2011000066 (RU) 2011.05.20
(71)(73) ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ВАЛЕТЕК ПРОДИМПЭКС" (RU)
(72) Спиричев Владимир Борисович, Шатнюк Людмила Николаевна, Семенова Ольга Валерьевна (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СОЛИ ПИЩЕВОЙ АНТИГИПЕРТЕНЗИВНОЙ

Изобретение относится к производству пищевой соли, обладающей профилактическим антигипертензивным действием и предназначенной для реализации населению, для использования в общественном питании и пищевой промышленности. Предложен способ получения соли пищевой антигипертензивной, включающий поэтапное введение йодсодержащей добавки в соль. В составе соли используют смесь хлорида натрия с хлоридом калия и сульфатом магния, в качестве йодсодержащей добавки используют йодат калия и вещества из ряда: аспартам, железистосинеродистый калий и фторид калия. Согласно изобретению готовят предварительную смесь хлоридов, взятых в соотношении, равном их долевого содержанию в соли, в количестве 8-12% от суммарной массы соли, поэтапно вводят в предварительную смесь хлоридов йодсодержащую добавку, а затем сульфат магния, после чего ведут процесс смешивания полученной композиции с хлоридом натрия и хлоридом калия, последовательно чередуя введение их в смеситель в количестве, пропорциональном их содержанию в соли. Использование предложенного способа позволяет изготавливать высококачественную пищевую соль с лечебно-профилактическими свойствами, предназначенную для уменьшения потребления натрия и восполнения недостаточного поступления с пищей калия, магния и йода.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015773	AM, AZ, BY, KZ, RU	2019.05.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015787

(13) B1

(45) 2011.12.30 бюл. № 06

(21) 200970162

(22) 2007.07.09

(51) Int. Cl.

A23L 1/307 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

A23L 1/236 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

A23L 2/60 (2006.01)

A23L 2/385 (2006.01)

A23F 3/00 (2006.01)

A23F 5/00 (2006.01)

A23G 1/40 (2006.01)

A23C 9/152 (2006.01)

(31) 10 2006 035 912.7

(32) 2006.07.31

(33) DE

(43) 2009.08.28

(86) PCT/EP2007/006079

(87) WO 2008/014871 2008.02.07

(71)(73) ЗЮДЦУКЕР АКЦИЕНГЕЗЕЛЛШАФТ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)

(72) Берг Алоис, Кениг Даниэль, Ковальчик Йорг, Козьяновский Гунхильд, Тайс Штефан (DE)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПРИМЕНЕНИЕ ИЗОМАЛЬТУЛОЗЫ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ С ВОССТАНАВЛИВАЮЩИМ ДЕЙСТВИЕМ

Изобретение относится к применению изомальтулозы или смесей изомальтулозы для получения функциональных пищевых продуктов для улучшения восстановления рекомендациям по питанию по меньшей мере 50% ежедневного поступления энергии должны обеспечиваться в форме углеводов. При этом рекомендуются низкогликемические углеводы, поскольку благодаря этому можно избежать высокого уровня глюкозы в крови и инсулиновых реакций. С участием углеводов, и в особенности глюкозы, в равной степени хорошо работают мышцы, мозг и нервы. Эритроциты в крови, мозговое вещество почки и нервная система непременно нуждаются в глюкозе в качестве источника энергии. Дефицит углеводов в обмене веществ в результате слишком малого потребления углеводов ведет к гипогликемии, пониженной толерантности к глюкозе, кетозу и нарушениям в области водного и минерального баланса. Поддержание уровня глюкозы в крови важно прежде всего для непрерывного снабжения клеток мозга и нервных клеток, а также кровяных клеток глюкозой как источником энергии. Недостатком является не способность организма к накоплению углеводов. Поэтому целью питания является то, чтобы с помощью обогащенного углеводами рациона обеспечивать оптимальное накопление гликогена и путем потребления достаточного количества углеводов также во время мышечной деятельности, а также при продолжительной двигательной активности и спортивных занятиях иметь в распоряжении как можно больше углеводов в качестве энергии.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015787	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.07.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015822

(13) B1

(45) 2011.12.30 № 06

(21) 201000244

(22) 2008.12.12

(51) Int. Cl. **A23L 1/30** (2006.01)

A23L 1/304 (2006.01)

A23L 1/308 (2006.01)

(31) a20080172

(32) 2008.09.15

(33) AZ

(43) 2010.04.30

(96) 2008007 (AZ) 2008.12.12

(71)(73) (72) ХАЛИЛОВ ЭЛЬЧИН НУСРАТ ОГЛЫ; ВЕЛИЕВ ПЕРВИЗ МУСТАФА ОГЛЫ
(AZ)

(54) **БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА**

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к лечебно-профилактическому и диетическому питанию. Задачей изобретения является повышение качества БАД, увеличение проникающей способности, заживляющего и обеззараживающего действия. Биологически активная добавка содержит хитозан, цеолит-клиноптилолит, сухой экстракт солодкового корня и янтарную кислоту при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Густой экстракт солодкового корня 30-40

Янтарная кислота 8-15

Хитозан 20-30. Цеолит-клиноптилолит остальное.

Сущность предлагаемого изобретения заключается в том, что предлагаемый состав в заявляемых пределах проявляет иммунокорригирующие и антиоксидантные свойства, устраняя инфекционно-воспалительные процессы в организме человека. Биологически активные пищевые добавки, аккумулируя в небольшом объеме высокую биологическую активность, способны влиять на глубинные обменные процессы. Малая энергетическая ценность при высокой иммунокорригирующей биологической активности делает эти добавки особенно значимыми для больных ожирением, атеросклерозом, ишемической болезнью сердца, артериальной гипертензией, сахарным диабетом и т.д., позволяет рассматривать использование не только как один из способов терапевтического воздействия на рассматриваемые недуги, но и как метод лечения и профилактики сопутствующих ему заболеваний. В последние годы в лечебно-профилактическом питании все в большем объеме используются биологически активные вещества. Применение новых безвредных представляет огромный интерес, так как не только позволяет расширить ассортимент пищевых продуктов, но и повысить их биологическую ценность, придать им определенную направленность, а также изменить структуру потребления продуктов населением в соответствии с известными теориями сбалансированного питания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015822	AM, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.12.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015921
(13) B1
(45) 2011.12.30 № 06
(21) 200800764
(22) 2005.09.06
(51) Int. Cl. **A23L 1/211** (2006.01)
(43) 2008.08.29
(86) PCT/HU2005/000095
(87) WO 2007/029045 2007.03.15
(71)(73) БИОГРИН А/С (DK)
(72) Феглеин Ференц (DK)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СВОБОДНЫЕ ОТ КЛЕЙКИХ ВЕЩЕСТВ РОСТКИ ЛЬНА, СПОСОБ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ, ИХ ПРИМЕНЕНИЕ, СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КЛЕЙКОГО МАТЕРИАЛА И ЕГО ПРИМЕНЕНИЕ

Изобретение относится к свободным от клейких веществ росткам льна, полученным из льняного семени, свободного от клейких веществ. Ростки льна по изобретению легко перевариваются и могут быть использованы в различных областях, например в пищевой промышленности, терапии и животноводстве. Также настоящее изобретение относится к способу получения и применения свободных от клейких веществ ростков льна. Кроме того, настоящее изобретение относится к способу выделения клейкого материала как побочного продукта в процессе получения, а также вариантам его применения. Целью настоящего изобретения является решение описанных выше проблем, позволяющее получить льняное семя в форме, подходящей для непосредственного потребления человеком. Авторы настоящего изобретения обнаружили, что эта цель может быть достигнута удалением клейких веществ с поверхности льняного семени. Хотя при этом способе льняное семя очищается от клейких веществ, в дальнейшем оно способно прорасти. Пророщенное льняное семя становится доступным для желудочного сока, и трудные для переваривания масла собираются в ростках льняного семени. Таким образом, ростки льна становятся подходящими для непосредственного потребления человеком или могут быть использованы в качестве основного материала пищевого продукта. Дополнительной целью является сохранение жизнеспособности семян для того, чтобы сохранить их способность к прорастанию и также обеспечить доступ к находящимся внутри ценным веществам. Таким образом, целью настоящего изобретения является разработка способа, подходящего для полного удаления гелеобразных клейких веществ с поверхности льняного семени, делая, таким образом, поверхность льняного семени, подходящей для непосредственной стерилизации и проращивания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015921	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2014.09.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015932
(13) B1
(45) 2011.12.30 бюл. № 06
(21) 201000565
(22) 2010.04.27
(51) Int. Cl. **A23L 1/24** (2006.01)
(43) 2011.10.31
(96) 2010000051 (RU) 2010.04.27
(71)(73) ЗАО "ЭССЕН ПРОДАКШН АГ" (RU)
(72) Барышев Леонид Анатольевич (RU)
(74) Дементьев В.Н. (RU)

(54) МАЙОНЕЗ И СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ МАЙОНЕЗА

В изобретении описан майонез, содержащий наряду с классическими компонентами яйцо перепелиное, а также кофе растворимый и коньяк. Майонез обладает устойчивостью к замораживанию, сохранением цвета после разморозки и привкусом шоколада. В настоящее время является актуальным поиск рецептур, позволяющих расширить круг потребителей майонеза за счет придания ему новых потребительских и органолептических свойств и увеличения ассортимента выпускаемых промышленностью соусов. Классическими компонентами майонеза являются масло растительное рафинированное дезодорированное, яичный порошок, сухое молоко обезжиренное, горчичный порошок, уксусная кислота, сахарный песок, поваренная соль, сода питьевая и вода. Этому способствовали высокая пищевая ценность и диетические свойства перепелиных яиц из-за наличия в них таких микроэлементов, как фосфор и железо и витаминов А, В1, В2. Наряду с поисками различных видов обработки перепелиных яиц, исследования велись и продолжаются в направлении использования различных пищевых добавок, улучшающих органолептические свойства продукта или влияющих на его вкусовые качества.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015932	AM, AZ, BY, KG, MD, TJ, TM	2014.04.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015938

(13) B1

(45) 2011.12.30 бюл. № 06

(21) 200801300

(22) 2008.06.09

(51) Int. Cl. **A23L 1/212** (2006.01)

A61P 3/04 (2006.01)

A61P 3/10 (2006.01)

A61P 5/00 (2006.01)

A61P 9/00 (2006.01)

(31) 07011615.7

(32) 2007.06.13

(33) EP

(43) 2009.02.27

(72) Вильд Ханс-Петер (DE), Салом Рафаэль, Зальдуа Игнасио (ES)

(74) Нилова М.И. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ИЛИ ЛЕЧЕНИЯ ДИАБЕТА 2 ТИПА, СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ, КОРОНАРНОЙ БОЛЕЗНИ СЕРДЦА, ОЖИРЕНИЯ ИЛИ ГИПЕРЛИПИДЕМИИ, СОДЕРЖАЩАЯ УГЛЕВОДЫ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИХ ФРУКТОВ, И СПОСОБ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к композиции, содержащей углеводы, полученные из плодов рожкового дерева, и углеводы, полученные из плодов по меньшей мере одного другого вида растений.

Использование натуральных продуктов, полученных из плодов, приобрело большое значение в последние годы ввиду возрастания осознания важности здоровья. Термин "углевод", используемый в настоящем описании, обозначает химическое соединение, содержащее атомы кислорода, водорода и углерода, в частности, сахара такие, как моно- и дисахариды и полиспирты. Задача, лежащая в основе настоящего изобретения, заключается в обеспечении композиции, пригодной для приготовления пищи, имеющей низкий ГИ и хороший вкус. Поставленная проблема решена с помощью композиции, содержащей углеводы, полученные из рожкового дерева, и углеводы, полученные из плодов по меньшей мере одного другого вида. В предпочтительном варианте реализации изобретения плоды другого вида представляют собой плоды, произрастающие в Средиземноморье ГИ продуктов имеет важное значение для предупреждения и лечения основных причин заболеваемости и смертности в западных странах, таких как диабет 2 типа, сердечно-сосудистая недостаточность, коронарная болезнь сердца, тучность, ожирение. Кроме того, продукты, имеющие низкий ГИ, как оказалось, связаны с повышением выносливости во время физической активности, с улучшением чувствительности к инсулину и усилением кишечной ферментации. В другом предпочтительном варианте реализации изобретения композиция содержит углеводы, полученные из рожкового дерева, и яблока, более предпочтительно - 40-60% по весу углеводов, полученных из рожкового дерева.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015938	AM, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.06.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016048
(13) B1
(45) 2012.01.30 бюл. № 01
(21) 201000872
(22) 2008.10.23
(51) Int. Cl. **A23L 1/40** (2006.01)
A23L 1/304 (2006.01)
(31) 07121606.3
(32) 2007.11.27
(33) EP
(43) 2010.10.29
(86) PCT/EP2008/064381
(87) WO 2009/068378 2009.06.04
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Сморенбург Херманус Эбертус (NL), Ямсон Тереза Айитсо (ZA)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) **ОБОГАЩЕННЫЙ БУЛЬОННЫЙ КУБИК**

Изобретение относится к бульонному кубику, включающему по отношению к своей массе: 30-70 мас.% NaCl; 10-45 мас.% глутамата натрия, дополнительно включающему по меньшей мере одно соединение железа из группы: железа натрия ЭДТА, восстановленного железа, железа лактата, железа цитрата, железа пирогосфата, железа сульфата моногидрата, железа аммония цитрата коричневого в таком количестве, что бульонный кубик включает количество Fe²⁺ и/или Fe³⁺, взятых вместе, по меньшей мере от 0,01 и до менее 2 мас.%, предпочтительно по меньшей мере от 0,025 и до менее 1,6 мас.%, более предпочтительно по меньшей мере от 0,05 и до менее 1 мас.% по отношению к массе бульонного кубика.

Настоящее изобретение относится к бульонному кубику, к способу его приготовления и к готовой к употреблению пищевой композиции, включающей указанный бульонный кубик. Таким образом, задачей настоящего изобретения является обеспечение обогащенного железом бульонного кубика, который после растворения в воде дает продукт питания с приемлемым внешним видом, предпочтительно, когда изменение цвета, полученное в результате добавления железа, менее изменения цвета, наблюдаемого при использовании обычных соединений железа. Более предпочтительно продукт питания, полученный из бульонного кубика, не показывает изменения цвета, которое необходимо компенсировать. Наиболее предпочтительно продукт питания, полученный из бульонного кубика, имеет внешний вид, подобный продуктам питания, полученным из бульонного кубика, не обогащенного железом.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016048	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.10.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016259

(13) B1

(45) 2012.03.30 бюл. № 03

(21) 200800205

(22) 2006.05.31

(51) Int.Cl.

A23L 1/305 (2006.01)

A61K 38/17 (2006.01)

A61K 33/06 (2006.01)

A61P 3/00 (2006.01)

A61P 9/00 (2006.01)

(31) 10 2005 033 630.2

(32) 2005.07.19

(33) DE

(43) 2008.08.29

(86) PCT/EP2006/005173

(87) WO 2007/009529 2007.01.25

(71)(73) ХУМАНА МИЛЬХУНИОН ЭГ (DE)

(72) Зелль Марко, Боде Дирк, Заватцки Гюнтер (DE)

(74) Веселицкая И.А., Пивницкая Н.Н., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А., Комарова О.М., Белоусов Ю.В. (RU)

(54) ПРИМЕНЕНИЕ КАЛЬЦИЙ-ПЕПТИДНОГО КОМПОНЕНТА ДЛЯ СНИЖЕНИЯ ВЕСА ТЕЛА

В изобретении предложено применение кальций-пептидного компонента, получаемого по меньшей мере из одной кальциевой соли, казеинофосфопептида и гликомакропептида, для приготовления средства, предназначенного для снижения веса тела. Достаточное поступление кальция в организм человека должно в настоящее время обеспечиваться на протяжении всей его жизни. Если уже в раннем возрасте кальций не поступает в организм человека в достаточных количествах, то сравнительно рано в организме возникает дефицит кальция, который необходим для формирования костной системы, а в более позднем возрасте остеопороз. Недостаточное снабжение организма кальцием приводит к уменьшению плотности костей. Однако еще до появления остеопороза дефицит кальция в организме приводит к многочисленным нарушениям обмена веществ. Симптомами нарушений являются повышенная возбудимость нервной и мышечной систем, которая может привести к мышечным судорогам. Для решения этой задачи в изобретении предлагается кальций-пептидный компонент указанного в начале описания типа, содержащий по меньшей мере одну кальциевую соль, казеинофосфопептиды и гликомакропептид. Изобретение основано на использовании присущего молоку принципа, а именно на связывании больших количеств кальция с белками. О молоке известно, что кальций равномерно распределен в жидкости и не образует никакого донного осадка. Кальций в молоке связывается главным образом с так называемыми казеинами, являющимися частью молочных белков.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016259	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2015.06.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016476
(13) B1
(45) 2012.05.30 бюл. № 05
(21) 201070180
(22) 2008.07.24
(51) Int. Cl. **A23L 1/22** (2006.01)
A24B 15/28 (2006.01)
(31) 60/935,068
(32) 2007.07.25
(33) US
(43) 2010.06.30
(86) PCT/IB2008/002792
(87) WO 2009/013632 2009.01.29
(71)(73) ФИЛИП МОРРИС ПРОДАКТС С.А. (CH)
(72) Мишра Мунмайя К., Лю Шэншэн, Келлогг Дайан С. (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) АРОМАТИЗИРУЮЩАЯ ДОБАВКА И ИЗДЕЛИЯ

Настоящее изобретение относится к композициям, содержащим иммобилизованные ароматизаторы для доставки аромата. В частности, настоящее изобретение относится к композициям для курения, содержащим ароматизирующие эфиры солей поликарбоновых кислот.

В одном варианте воплощения настоящее изобретение относится к композиции для курения, включающей курительное сырье и спиртовую составляющую сложного эфира, являющуюся ароматизатором, и кислотную составляющую, представляющую собой соль поликарбоновой кислоты (FES). Карбоксильная группа поликарбоновой кислоты этерифицируется спиртовой составляющей, где по меньшей мере одна из оставшихся карбоксильных групп поликарбоновой кислоты находится в форме соли и где по меньшей мере один атом углерода находится между углеродом карбонильной группы эфира и углеродом карбоксильной группы, образующей соль. В другом варианте воплощения настоящее изобретение относится к способу доставки ароматизирующего соединения, содержащего по меньшей мере одну гидроксильную группу FES. В другом варианте воплощения настоящее изобретение относится к промышленному изделию, включающему FES. Изделие может включать табачный штранг, в котором применен эфир. В другом варианте воплощения настоящее изобретение относится к пищевому продукту, включающему пищевое сырье и FES.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016476	AM, AZ, BY, KG, MD, TJ, TM	2012.07.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017122

(13) B1

(45) 2011.10.31 .бюл. № 10

(21) 200901333

(22) 2009.09.22

(51) Int. Cl. **A23L 2/02** (2006.01)

A23L 2/385 (2006.01)

A23L 2/52 (2006.01)

(43) 2011.04.29

(96) 2009000086 (RU) 2009.09.22

(72) Филонова Галина Леонтьевна, Ковалева Ирина Львовна, Головина Татьяна Алексеевна, Калинин Андрей Николаевич(RU)

(74) Туленинов А.Н. (RU)

(54) СИРОП, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ВОДЫ, НАСЫЩЕННОЙ КИСЛОРОДОМ (ВАРИАНТЫ)

Результатом изобретения является повышение качества коктейлей и напитков, изготавливаемых из насыщенной кислородом воды и сиропа, а также упрощение процесса изготовления. В результате получен сироп, содержащий на 1000,0 дм³ сиропа: фруктоза - 311,1-331,1 кг, кислота лимонная - 19,5-29,5 кг, концентрированный виноградный сок - 772,7-832,7 кг, желатин пищевой - 7,80- 17,80 кг, экстракт корня солодки - 42,0-52,0 дм³ , вода питьевая - остальное. Второй вариант сиропа содержит на 1000,0 дм³ сиропа: фруктоза - 256,6-296,6 кг, концентрированный вишневый сок - 859,0-919,0 кг, желатин пищевой - 6,01-16,01 кг, экстракт корня солодки - 36,2-46,2 дм³ , вода питьевая - остальное. В третьем варианте сироп содержит на 1000,0 дм³ сиропа: фруктоза - 316,2-346,2 кг, кислота лимонная пищевая - 31,6-41,6 кг, концентрированный грушевый сок - 749,8-829,8 кг, желатин пищевой - 8,4-18,4 кг, экстракт корня солодки - 44,4-54,4 дм³ , вода питьевая - остальное. Сироп в четвертом варианте его исполнения содержит на 1000,0 дм³ сиропа: фруктоза - 426,8-526,8 кг, кислота лимонная пищевая - 22,3-32,3 кг, концентрат на основе экстракта шиповника - 546,0-646,0 кг, желатин пищевой - 14,1-24,1 кг, экстракт корня солодки - 60,0-80,0 дм³ , вода питьевая – остальное. В пятом варианте исполнения сироп содержит на 1000,0 дм³ сиропа: фруктоза - 340,5-380,5 кг, концентрированный яблочный сок - 722,5-822,5 кг, желатин пищевой - 4,0-14,0 кг, экстракт корня солодки - 43,0-63,0 дм³ , вода питьевая - остальное.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017122	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2013.09.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017298
(13) B1
(45) 2012.11.30 бюл. № 11
(21) 201000817
(22) 2010.04.08
(51) Int. Cl. **A23L 2/00** (2006.01)
A23L 2/38 (2006.01)
(31) 2010111018
(32) 2010.03.24
(33) RU
(43) 2011.10.31
(96) 2010000037 (RU) 2010.04.08
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "НАТУРАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ" (RU)
(72) Гладыш Евгений Львович, Киселева Татьяна Леонидовна, Иванов Евгений Вадимович, Карпеев Алексей Алексеевич (RU)
(74) Протасенко М.Н. (RU)

(54) БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК "ЭЛИКСА" С ШИРОКИМ СПЕКТРОМ БИОЛОГИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к производству безалкогольных тонизирующих напитков. Техническим результатом настоящего изобретения является, прежде всего, получение тонизирующего напитка и исключение образования осадка при его хранении. Кроме этого, использование заявляемой комбинации биологически активных веществ, включая мумие, значительно расширяет спектр биологического действия напитка и усиливает комплексный лечебно-профилактический эффект при его употреблении. Кроме этого, заявляемая комбинация ингредиентов обеспечивает высокие органолептические свойства и продолжительный период хранения напитка. Заявленный технический результат достигается за счет использования в составе напитка меда натурального, кислоты лимонной, газированной или негазированной воды, а также водорастворимого экстракта мумие, ягодного, и/или фруктового, и/или травяного сиропа, бензоата натрия при следующем соотношении компонентов на 100 дал напитка: мед натуральный - 15-25 кг, лимонная кислота - 1,0-1,5 кг, растворенный в воде очищенный экстракт мумие - 0,15-0,25 кг, при этом соотношение экстракт мумие к воде составляет 1:8, бензоат натрия - 0,150-0,177 кг, фруктовый, и/или ягодный, и/или овощной сироп - 90-200 кг, вода - остальное.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017298	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2014.01.30

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017496
 (13) B1
 (45) 2012.12.28 бюл. № 12
 (21) 201070419
 (22) 2008.10.16
 (51) Int. Cl.

A23L 1/30 (2006.01)
A23L 1/302 (2006.01)
A23L 1/304 (2006.01)
A61P 9/00 (2006.01)
A61K 31/07 (2006.01)
A61K 31/201 (2006.01)
A61K 31/355 (2006.01)
A61K 31/375 (2006.01)

A61K 31/455 (2006.01)
A61K 31/51 (2006.01)
A61K 31/519 (2006.01)
A61K 33/06 (2006.01)
A61K 33/26 (2006.01)
A61K 33/30 (2006.01)
A61K 36/03 (2006.01)

(31) 07118598.7
 (32) 2007.10.16
 (33) EP
 (43) 2011.02.28
 (86) PCT/IB2008/002815
 (87) WO 2009/050580 2009.04.23
 (71)(73) ЭКСИШОЛЬ С.А. (CH)

(72) Буржуа-Луган Мари Франсуаз Ивон (FR), Вали Вальтер, Эль Кочаири Ильхем, Прадерван Сильвэн, Паризо Жиль Дидье (CH)

(74) Нилова М.И. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ МЕТАБОЛИЗМА ЛИПИДОВ

Настоящее изобретение относится к композиции для регулирования метаболизма липидов и способам, которые можно применять в пищевой промышленности, а также в нутрицевтической и терапевтической областях. В частности, настоящее изобретение относится к пищевым и питательным добавкам или добавкам, композиции, содержащей их, и их применению, в частности, для восстановления метаболизма субъекта, в частности метаболизма людей. Питание играет решающую роль в поддержании хорошего здоровья или общего хорошего самочувствия субъектов. В частности, питание позволяет укрепить общее состояние здоровья субъекта, снижая утомляемость, улучшая память, усиливая определенные функции, необходимые для жизнедеятельности организма, особенно стимулируя общий метаболизм и метаболизм энергоисточников. Микропитание, заключающееся в обеспечении организма одним или более питательными веществами в сниженных количествах, позволило частично решить проблемы, связанные с традиционным питанием во время режима потери веса. Питание во время режима потери веса не позволяет осуществить это. Но, что еще более важно, микропитание помогло решить задачу насыщения участков абсорбции. Таким образом, микропитание не насыщает участки абсорбции в кишечнике.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017496	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.10.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017724
(13) B1
(45) 2013.02.28 .бюл. № 02
(21) 201070906
(22) 2009.01.21
(51) Int. Cl. **A23L 1/236 (2006.01)**
A23L 2/60 (2006.01)
C12P 19/12 (2006.01)
(31) 102008007072.6
(32) 2008.01.31
(33) DE
(43) 2011.02.28
(86) PCT/EP2009/000342
(87) WO 2009/095171 2009.08.06
(71)(73) ЗЮДЦУКЕР АКЦИЕНГЕЗЕЛЛШАФТ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)
(72) Ковальчик Йорг, Хаусманнс Штефан(DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СЛАДКОГО ФЕРМЕНТИРОВАННОГО НАПИТКА

Изобретение относится к способу непрерывного получения ферментированных напитков, содержащих трегалулозу, в частности готовых к употреблению напитков или концентратов напитков.

Трегалулоза (1-О- α -D-глюкопиранозил-D-фруктоза) представляет собой гетеродисахарид, в котором глюкоза и фруктоза образуют связь α -1,1. Она известна как легко усваиваемый, не вызывающий кариеса сахарозаменитель, который имеет физиологические свойства, близкие к свойствам изомальтулозы. Правда, сладость трегалулозы составляет всего 40-50% от сладости сахарозы. Согласно DE 3241788 трегалулоза с трудом расщепляется ферментной системой тонкой кишки человека и поэтому всасывается лишь частично и замедленно. Документ EP 1424074 раскрывает пищевую композицию для контроля уровня сахара в крови или для предотвращения избыточного веса, которая содержит изомальтулозу или трегалулозу. Документ EP 1393637 A1 раскрывает агенты для улучшения концентрации и внимания, которые помимо изомальтулозы содержат также трегалулозу. В связи с настоящим изобретением под термином "напиток" понимается готовый к употреблению напиток, предпочтительно на водной основе, а также концентрат напитка, который можно получить, например, выпариванием полученной трегалулозной смеси вместе по меньшей мере с одним компонентом напитка и перед употреблением делая его готовым к употреблению в качестве напитка с помощью растворителя, например воды, а также в известных случаях CO₂. Поэтому полученные напитки могут в связи с настоящим изобретением находиться в виде растворов, концентратов, экстрактов, порошковых напитков или суспензий.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017724	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.01.22.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017773
(13) B1
(45) 2013.03.29 бюл. № 03
(21) 201001023
(22) 2008.12.17
(51) Int. Cl. **A23L 1/32 (2006.01)**
(31) 07123322.5
(32) 2007.12.17
(33) EP
(43) 2010.12.30
(86) PCT/NL2008/050810
(87) WO 2009/078716 2009.06.25
(71)(73) НЬЮТРИШИС Б.В. (NL)
(72) Тилен Вильгельмус Йоханнес Гертрудес, Берендсхот Тауссайнт Тересиа Йоханнес Мария, Нелиссен Йосеф Вильгельмус Петрус Мария, Плат Йогхум (NL)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ЯИЧНОГО ЖЕЛТКА И ПОЛУЧАЕМЫЕ С ЕГО ПОМОЩЬЮ ПРОДУКТЫ

Настоящее изобретение относится к области пищевых продуктов, в частности пищевых продуктов, помимо основной питательной функции предназначенных для обеспечения пользы для здоровья субъекта, систематически употребляющего данный продукт, например ежедневно. Согласно настоящему изобретению производятся яйца, в частности куриные яйца, обогащенные одним или несколькими биологически активными питательными веществами. Яичный желток, полученный из вышеупомянутых яиц, может подходящим образом применяться в высоких количествах в качестве компонента функционального продукта питания, обладающего всеми характеристиками, которые обычно требуются для таких функциональных продуктов питания. Предпочтительным примером пищевого продукта в соответствии с изобретением является готовая к употреблению однократная порция напитка, содержащая приблизительно один желток цельного яйца в объеме до 100 мл. По мнению авторов настоящего изобретения, доказана выполнимость, то есть также и на промышленном уровне, и коммерчески привлекательным способом, получения яиц, в частности куриных яиц, обогащенных одним или несколькими биологически активными питательными веществами, такими как выбранные из омега-3 жирных кислот, особенно DHA, витамина D; витамина E, фолиевой кислоты, ксантофиллов, йода и селена. Было обнаружено, что значительные доли таких биологически активных питательных веществ эффективно осаждаются в желтках яиц, поставляемых птицей, получающей обогащенный этими питательными веществами корм.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017773	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.12.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017831

(13) B1

(45) 2013.03.29 бюл. № 03

(21) 200702037

(22) 2006.04.03

(51) Int.Cl.

A23L 1/305 (2006.01)

A61P 39/02 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

A23L 1/00 (2006.01)

A61P 25/32 (2006.01)

A61P 25/34 (2006.01)

(31) 20050341

(32) 2005.04.01

(33) FI

(43) 2008.02.28

(86) PCT/FI2006/000104

(87) WO 2006/103316 2006.10.05

(71)(73) БИОХИТ ОИЙ (FI)

(72) Суованиemi Осмо, Саласпури Микко, Саласпури Вилле, Марвола Марти(FI)

(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ПИЩЕВАЯ КОМПОЗИЦИЯ, СВЯЗЫВАЮЩАЯ АЦЕТАЛЬДЕГИД, И СПОСОБ ЕЁ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изобретение относится к пищевым композициям, содержащим одно или более соединений, связывающих ацетальдегид, при этом указанное соединение, связывающее ацетальдегид, содержится в пищевой композиции в количестве по меньшей мере 0,2 мкМ соединения/1 мкМ ацетальдегида, при этом соединение, связывающее ацетальдегид, выбрано из цистеина или его производного или соли. Указанные композиции предназначены для снижения количества вредного для здоровья ацетальдегида в области рта, глотки, пищевода, желудка, толстого и тонкого кишечника и, таким образом, для снижения риска развития опухолевых заболеваний в этих отделах. В изобретении также предложен способ приготовления пищевой композиции согласно изобретению, заключающийся в том, что по меньшей мере одно соединение, связывающее ацетальдегид, выбранное из цистеина, его производного или соли, добавляют к выбранному пищевому продукту или напитку в количестве . Изобретение обладает существенными преимуществами. Пищевые композиции, содержащие соединения, связывающие ацетальдегид, могут применяться для снижения риска развития раковых заболеваний полости рта, глотки, пищевода, желудка, толстой и тонкой кишки. В частности, композиции согласно изобретению могут применяться лицами, злоупотребляющими алкоголем, курильщиками и лицами с врождённой низкоактивной модификацией фермента алкоголь-дегидрогеназы-2 или имеющим аллель гена , а также пациентами с атрофическим гастритом. Применение композиций согласно изобретению также может быть полезно тем, кто употребляет алкоголь в умеренных количествах или потребляет продукты с небольшим содержанием алкоголя или ацетальдегида.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017831	AM, KG, MD, TJ, TM	2013.04.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018211
(13) B1
(45) 2013.06.28 бюл. № 06
(21) 201070573
(22) 2010.06.04
(51) Int. Cl. **A23L 1/064** (2006.01)
A23L 1/06 (2006.01)
(31) 09007952.6
(32) 2009.06.17
(33) EP
(43) 2011.02.28
(71)(73) ВИЛЬД ДАЙРИ ИНГРЕДИЕНТС ГМБХ (DE)
(72) Вильд Ханс-Петер, Хильгемейер Сандра, Хатард Доминик, Кюсснер Клаус (DE)
(74) Можайский М.А. (RU)

(54) ПИЩЕВАЯ ФРУКТОВАЯ КОМПОЗИЦИЯ, СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОМПОЗИЦИИ И ЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Изобретение относится к композиции, содержащей: целые фрукты и/или кусочки фруктов по меньшей мере одного вида в твердой форме, занимающие объем от 8 до 6000 мм³, и по меньшей мере один вид фруктов в жидкой форме, имеющей вязкость по Боствику от 2 до 18 см за 15 с (20°C), отличающейся тем, что компонент равномерно распределен в компоненте без добавки загустителей.

Существует большая потребность в фруктовых приготовленных продуктах, в которых целые фрукты и/или кусочки фруктов распределены однородно. Такое равномерное распределение визуально выглядит привлекательно и дает возможность простой дальнейшей переработки в промышленном масштабе. На кусочки фруктов в окружающей жидкой основе воздействуют как подъемные силы, так и силы тяжести. Вследствие этих сил кусочки фруктов не могут удерживаться во взвешенном состоянии без особых мероприятий. Существенные факторы влияния представлены в уравнении Стокса:

где u_p - скорость осаждения или подъема кусочка фруктов;
($\rho_p - \rho_f$) - разность плотностей жидкости и кусочка фруктов;
 η - вязкость окружающей жидкости;
 r - радиус кусочка фруктов;
 g - ускорение свободного падения (9,81 м/с²).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018211	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.06.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018270
(13) B1
(45) 2013.06.28 бюл. № 06
(21) 201170416
(22) 2009.07.31
(51) Int. Cl. **A23L 1/226** (2006.01)
A23F 3/00 (2006.01)
(31) 08163749.8
(32) 2008.09.05
(33) EP
(43) 2011.08.30
(86) PCT/EP2009/059940
(87) WO 2010/026003 2010.03.11
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Гаука Робертус Йоханнес, Лаурбакос Афродите (NL)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СОЕДИНЕНИЯ И КОМПОЗИЦИИ ДЛЯ СНИЖЕНИЯ ИЛИ УСТРАНЕНИЯ ГОРЕЧИ, ВЫЗЫВАЕМОЙ ФЛАВАН-3-ОЛАМИ

В изобретении описывается применение соединения для снижения или устранения горечи, вызываемой флаван-3-олами. Также обеспечивается композиция, содержащая более 0,01 вес.% флаван-3-олов и которая содержит эффективное количество упомянутого соединения. Это соединение является одним или более из 4-фенилбутановой кислоты, 3-(3,4,5-триметоксифенил)пропионовой кислоты, 3,4,5-триметоксикоричной кислоты, 3-(4-метоксифенил)пропионовой кислоты, 4-метоксикоричной кислоты, 2,4-диметоксикоричной кислоты, 3-(3,4-диметоксифенил)пропионовой кислоты, 3,4-диметоксикоричной кислоты, 3-(3,4-дигидроксифенил)пропионовой кислоты и 3-(3-метокси-4-гидроксифенил)пропионовой кислоты для снижения или удаления горечи, вызываемой флаван-3-олами. Кроме воды, чай является наиболее популярным напитком, потребляемым человеком. Чай является очень освежающим напитком, может быть подан как горячим, так и холодным, и имеется в продаже в течение многих лет. Lipton[®], например, является мировой лидирующей чайной торговой маркой, которая стала доступна за счет Unilever в более 110 странах. Сегодня современные ученые исследуют стимулирующую способность чая, который обладает уникальной комбинацией природных антиоксидантов, известных как флавоноиды, которые могут включать флаван-3-олы, флавонолы и глюкозиды флавонолов. Регулярный прием чая может помочь улучшить сосудистую функцию, облегчить стрессовое состояние, снизить уровни холестерина и повысить тонус.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018270	M, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.08.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018487
(13) B1
(45) 2013.08.30 бюл. № 08
(21) 201070403
(22) 2008.08.04
(51) Int. Cl. **A23L 1/03** (2006.01)
G01N 33/64 (2006.01)
G01N 33/02 (2006.01)
G01N 33/03 (2006.01)
(31) 0718934.3
(32) 2007.09.28
(33) GB
(43) 2010.10.29
(86) PCT/GB2008/050656
(87) WO 2009/040563 2009.04.02
(71)(73) ДЖОНСОН МЭТТИ ПЛС (GB)
(72) Грин Даррелл, Макколлин Дункан Уилльям Джон, Ллюэллин Кристофер Томас (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ МЕЧЕНИЯ

Способ идентификации продукта, включающий образование меченого продукта путем добавления к указанному продукту индикаторного материала, включающего по меньшей мере одно индикаторное соединение, которое является пригодным для использования в качестве добавки к пищевым продуктам, и последующий анализ образца указанного продукта для определения присутствия указанного индикаторного соединения, тем самым определяя, является ли указанный образец образцом меченого продукта. Способ в особенности применим для идентификации продуктов на основе растительного масла из рационально эксплуатируемых источников. Применение разрешенных пищевых добавок в качестве индикаторов позволяет идентифицировать продукт по каналу поставки, в то же время обеспечивая его безопасное использование в пищевых продуктах, если требуется. Проблема, связанная с ростом потребления биодизельного топлива, состоит в том, что для выращивания масличных сельскохозяйственных культур, из которых производят растительное масло, требуются обширные земельные участки. Когда сельскохозяйственные культуры для получения биодизельного топлива выращивают на земле, которая была незаконно расчищена или выведена из обращения, предполагающего производство пищевых продуктов, то его получение может иметь нежелательные последствия для окружающей среды и биологического разнообразия. Поэтому существует потребность в создании способа идентификации растительных масел, которые были произведены экологически рациональным путем. Цель изобретения заключается в представлении такого способа.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018487	AM, AZ, BY, KG, MD, TJ, TM	2014.08.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018646
(13) B1
(45) 2013.09.30 бюл. № 09
(21) 201000188
(22) 2008.07.10
(51) Int. Cl. **A23L 1/229** (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01)
C12N 1/06 (2006.01)
(31) 07112167.7
(32) 2007.07.10
(33) EP
(43) 2010.06.30
(86) PCT/EP2008/059013
(87) WO 2009/007424 2009.01.15
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Нордам Бертус, Кортес Ян Геррит (NL)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) ДРОЖЖЕВОЙ АВТОЛИЗАТ, СПОСОБ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЕ, ВКУСОАРОМАТИЧЕСКАЯ ДОБАВКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ЕГО ОСНОВЕ

Изобретение относится к дрожжевому автолизату со свойствами усиления вкуса, который имеет высокое содержание солюбилизованных сухих веществ и который имеет соотношение сухих веществ по меньшей мере 50%. Изобретение также относится к способу приготовления автолизатов по изобретению. Способ включает подвергание дрожжей или дрожжевой фракции автолизу или гидролизу, немедленно следующее концентрирование всей реакционной смеси с образованием дрожжевого автолизата. Дрожжевые автолизаты по изобретению могут преимущественно быть использованы в источнике вкуса и аромата, в усилителе вкуса и аромата, в мясных продуктах, в улучшителе вкуса и аромата или в носителе верхней ноты. Автолизат настоящего изобретения, в частности, применим в кормовых или пищевых продуктах, которые не допускают применения дрожжевых автолизатов с высоким содержанием сухих веществ, например инъекции для мяса. "Автолизированные дрожжи", или "дрожжевой автолизат", известны много лет в качестве источника белка, пептидов, аминокислот, жиров, неорганических веществ и витаминов группы В.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018646	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.07.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019051
(13) B1
(45) 2013.12.30 бюл. № 12
(21) 201170662
(22) 2009.11.03
(51) Int. Cl. **A23L 1/211** (2006.01)
A23L 1/20 (2006.01)
(31) P0800665
(32) 2008.11.11
(33) HU
(43) 2011.10.31
(86) PCT/HU2009/000090
(87) WO 2010/055360 2010.05.20
(71)(73) ФИТОРЕКС ГРУП КФТ. (HU)
(72) Йеднаковитш Андреа, Шальго Андраш, Сильбереки Йенё, Барла Сабо Габор, Барла Сабо Габорне (HU)
(74) Дощечкина В.В., Липатова И.И., Рыбаков В.М., Новоселова С.В., Хмара М.В. (RU)

(54) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ ИЗ СОЕВЫХ БОБОВ И СОДЕРЖАЩИЕ ЕГО КОМПОЗИЦИИ

Настоящее изобретение относится к улучшенному продукту из соевых бобов, в котором содержание стахиозы составляет менее 7,0 мг/г в пересчете на сухое вещество и содержание витамина Е (токоферолов, токотриенолов) составляет более 3,0 мг/г в пересчете на сухое вещество. Изобретение также относится к получению указанного продукта.

Изобретение относится к улучшенному пищевому продукту из соевых бобов, к содержащим его композициям, пригодным для потребления человеком или животным, и к способу его получения. Известно, что в мире существует большое количество источников растительного белка, но овощи, и в частности соя, выделяются среди прочих. Особое положение сои основано на том, что она имеет высокое содержание белка, и этот полноценный белок со сбалансированной комбинацией аминокислот имеет высокую биологическую ценность по сравнению с белками других видов растений.

Благодаря указанным свойствам соя является масличной культурой, широко культивируемой и применяемой во всем мире в качестве пищевой и кормовой культуры. Помимо применения в пищевой и кормовой промышленности соя также широко применяется в других отраслях промышленности (фармацевтической, косметической, бытовой химии, биотехнологической). В настоящее время ассортимент продуктов, полученных самыми разными способами из сои, насчитывает несколько сот наименований.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019051	AM, BY, KG, MD, TJ	2014.11.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019184
(13) B1
(45) 2014.01. 30 № 01
(21) 201100167
(22) 2010.03.03
(51) Int. Cl. **A23L 1/30** (2006.01)
A23L 1/076 (2006.01)
A23L 1/302 (2006.01)
(31) 2009109273
(32) 2009.03.13
(33) RU
(43) 2011.06.30
(86) PCT/RU2010/000098
(87) WO 2010/104418 2010.09.16
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПАРАФАРМ" (RU)
(72) Елистратов Дмитрий Геннадьевич (RU)
(74) Андрущак Г.Н. (RU)

(54) БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА К ПИЩЕ

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству биологически активных пищевых добавок, предназначенных для повышения мышечной массы спортсменов. Добавка содержит левзею (или лекарственное растение, содержащее экидистериоды), аскорбиновую кислоту (витамин С), витамин Е и наполнители (стеарат кальция, тальк, лактозу). Новым в изобретении является то, что дополнительно введен трутневый расплод при следующем соотношении компонентов, мас. %: трутневый расплод 1-70; левзея (или лекарственное растение, содержащее экидистериоды) 5-70; аскорбиновая кислота 1-70; витамин Е 0,05-30; наполнители - остальное. В качестве наполнителей можно использовать, например, мас. %: стеарат кальция 0,92-0,95, тальк 3-6, лактоза - остальное. Результатом является создание биологически активной добавки к пище, особенностью которой является достижение технического результата, выраженного в быстром наращивании мышечной массы спортсменов. Наилучшими биостимуляторами и энергетически богатыми продуктами являются препараты, созданные на основе продуктов пчеловодства. В предлагаемом изобретении вместо цветочной пыльцы (пчелиной обножки) предлагается ввести вещество - трутневый расплод, который обладает более сильным анаболическим действием, чем цветочная пыльца, служит естественным допингом, позволяющим наращивать мышечную массу, защищать мышцы от биохимических повреждений, получать максимальные результаты. Трутневый расплод отличается от цветочной пыльцы большим количеством функциональных групп ферментов сульфидных групп, а также гормонов-тестостероидов, прогестерона и экстрадиола. Благодаря такому набору веществ трутневый расплод способствует ускоренному восстановлению биохимических и массометрических характеристик семенников и предстательной железы, выступая стимулятором центральных механизмов регуляции интенсивности образования андрогенов.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019282

(13) B1

(45) 2014.02.28 бюл. № 02

(21) 200901602

(22) 2008.05.06

(51) Int. Cl.

A23L 1/09 (2006.01)

A23L 1/03 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

A23L 3/3562 (2006.01)

A23L 2/42 (2006.01)

(31) 10 2007 026 975.9

(32) 2007.06.01

(33) DE

(43) 2010.08.30

(86) PCT/EP2008/003612

(87) WO 2008/145247 2008.12.04

(71)(73) ЗЮДЦУККЕР АКЦИЕНГЕЗЕЛЬШАФТ МАННХАЙМ/ОКСЕНФУРТ (DE)

(72) Ковальчик Йёрг, Хаусманнс Штефан, Паль Роланд (DE)

(74) Веселицкая И.А., Пивницкая Н.Н., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б.,

Каксис Р.А., Комарова О.М., Белоусов Ю.В. (RU)

(54) ПРИМЕНЕНИЕ ИЗОМАЛЬТУЛОЗЫ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ УСТОЙЧИВОСТИ К ОКИСЛЕНИЮ ЛЕГКООКИСЛЯЕМЫХ КОМПОНЕНТОВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, КОРМОВ, КОСМЕТИЧЕСКИХ СРЕДСТВ И ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИХ ПРЕПАРАТОВ

Изобретение относится к технической области добавок или вспомогательных веществ для пищевых продуктов, кормов, косметических средств и фармацевтических препаратов, прежде всего к обладающим антиокислительным действием добавкам и антиокислителям. В изобретении предлагается в первую очередь улучшенный антиокислитель для пищевых продуктов, кормов, косметических средств и фармацевтических препаратов, представляющий собой изомальтулозу, а также составы, которые содержат такой антиокислитель в качестве обладающей антиокислительным действием добавки, предпочтительно в качестве единственной добавки с подобным действием. Также существует потребность в других веществах, пригодных для их применения в качестве антиокислителей, которые при наличии у них антиокислительного действия не имели бы недостатков известных антиокислителей. Еще одной областью, к которой относится настоящее изобретение, является технология пивоварения, прежде всего производство пива с высокой сохраняемостью и необходимые для этого средства. Пиво исходно содержит ряд обладающих восстановительным действием (редуцирующих) веществ, которые в течение определенного периода времени препятствуют образованию подобных нежелательных продуктов окисления.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019282	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.05.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019705

(13) B1

(45) 2014.05.30 бюл. № 05

(21) 201000206

(22) 2010.02.12

(51) Int. Cl. **A23L 1/29** (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

A23L 1/308 (2006.01)

A23L 1/09 (2006.01)

A23L 2/39 (2006.01)

(43) 2011.08.30

(96) 2010000012 (RU) 2010.02.12

(71)(72)(73) РОДЮШКОВА ГАЛИНА ВАСИЛЬЕВНА (RU)

(74) Банзакова В.П. (RU)

(54) ПИЩЕВАЯ КОМПОЗИЦИЯ, ОБЛАДАЮЩАЯ ДИЕТИЧЕСКИМИ И ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ (ВАРИАНТЫ), И ВКЛЮЧАЮЩИЕ ЕЁ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В ТОМ ЧИСЛЕ НАПИТКИ

Изобретение относится к пищевой промышленности. Предложены три варианта пищевых композиций, обладающих диетическими и профилактическими свойствами, включающие пищевой полиол/комбинации пищевых полиолов, экстракт плодов шиповника сухой, пищевые волокна, а также сукралозу и стевиозид или сукралозу либо стевиозид. Композиции предназначены для включения в состав функциональных пищевых продуктов, в том числе напитков, с целью увеличения сроков их годности, сохранения органолептических и текстурных свойств. Заявлены функциональные пищевые продукты, в том числе напитки, включающие первый, или второй, или третий варианты заявленных композиций в количестве от 0,1 до 66,7 мас.% в составе готового продукта или напитка соответственно. При этом пищевыми продуктами могут являться кондитерские изделия, молочные продукты, желе, пудинги, смеси для выпечек, зерновые и продукты на основе зерновых, а также выпечные изделия, а напитками - плодово-ягодные кисели и компоты, безалкогольные напитки, шипучие напитки, готовые к потреблению замороженные напитки, кофейные напитки, чайные напитки, порошкообразные напитки, жидкие концентраты, ароматизированные воды, воды с добавками, фруктовые соки, ароматизированные соком напитки, напитки для спортсменов и спиртные напитки. Задачей заявляемого изобретения является получение пищевых композиций, обладающих диетическими и профилактическими свойствами, введение которых в состав функциональных пищевых продуктов и напитков обеспечивает увеличение сроков их годности. Задача решается путём включения в состав заявляемых композиций в определённом соотношении пищевого полиола или комбинации пищевых полиолов и экстракта плодов шиповника.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019705	AM, AZ, KG, MD, TJ, TM	2015.02.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019721
(13) B1
(45) 2014.05.30. бюл. № 05
(21) 201101380
(22) 2011.05.16
(51) Int. Cl. **A23L 1/30** (2006.01)
A23L 1/08 (2006.01)
A61K 36/00 (2006.01)
(31) а 2010 0120
(32) 2010.05.14
(33) AZ
(43) 2012.11.30
(96) 2011/008 (AZ) 2011.05.16
(71)(72)(73) КАХРАМАНОВА МАЛАХАТ ДЖАМИЛЬ КЫЗЫ (AZ)

(54) ОЗДОРОВИТЕЛЬНАЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к биологически активным добавкам к пище на основе природного растительного сырья, обладающим лечебнопрофилактическим действием на организм человека, представляющим собой фитокомпозиции и предназначенным для использования перед или после приёма пищи. Задачей заявленного изобретения является создание оздоровительной БАД на основе лекарственных растений, в составе которой сконцентрированы все имеющиеся биологически активные компоненты исходного сырья, способствующие повышению иммунитета, а также расширение ассортимента БАД. Поставленная задача решается приготовлением оздоровительной биологически активной добавки на основе спиртовых экстрактов горца птичьего (спорыша), семян фенхеля, корней и корневищ имбиря и солодки голой, которая выполнена в виде бальзама и дополнительно содержит свежавыжатый сок травы портулака с мёдом в соотношении 1:10-15 при следующем соотношении ингредиентов добавки, мас. %: экстракт травы спорыша 10-15, экстракт семян фенхеля 3-5, экстракт корней и корневищ солодки голой 10-15, экстракт корней и корневищ имбиря 3-5, свежавыжатый сок травы портулака с мёдом - до 100%. Добавки подобного рода реализуют механизм немедикаментозного, безопасного пути регулирования поддержки функции отдельных органов и систем организма человека, что обеспечивает повышение уровня здоровья и снижение заболеваемости. Их потребление является формой вспомогательного лечения многих широко распространенных заболеваний. Препараты из растений благодаря наличию различных биологически активных веществ в своём составе мягко воздействуют на организм в целом и корректируют измененные функции. Природные биоактивные вещества взаимно дополняют и усиливают друг друга; при этом происходит не просто фитотерапевтическое воздействие на тот или иной орган или систему органов, но и существенно повышается общая сопротивляемость организма.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019721	AM, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.05.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020034
(13) B1
(45) 2014.08.29 бюл. № 08
(21) 201000276
(22) 2010.03.01
(51) Int. Cl. **A23L 1/29** (2006.01)
A61K 36/42 (2006.01)
A61K 36/81 (2006.01)
A61P 9/10 (2006.01)
(43) 2011.10.31
(96) KZ2010/003 (KZ) 2010.03.01
(71)(73) ОШАКБАЕВ КУАТ ПЕРНЕКУЛОВИЧ (KZ)
(72) Ошакбаев Куат Пернекулович, Изатуллаев Елдос Абдыкалыкович,
Боборькин Владимир Михайлович (KZ)

(54) СПОСОБ НЕМЕДИКАМЕНТОЗНОГО ЛЕЧЕНИЯ АТЕРОСКЛЕРОЗА

Изобретение относится к лечению и регрессии атеросклероза и его клинических проявлений. Способ модификации пищевого поведения включает назначение водно-солевой низкокалорийной овощной диеты в течение 10-28 дней на один курс лечения. В первые 5-6 дней пьют прокипяченную водопроводную или бутилированную воду температурой не ниже 46°C в объеме 500,0-1500,0 мл/сут по потребности. С 5-6 дня назначают по 150-200 г помидоров, и/или по 150-200 г огурцов, и/или по 150-200 г продуктов, выбранных из листьев салата, зеленого перца, редиски, ежедневно с поваренной солью до 8-10 г/сут по принципу "1 день - 1-2 вида". Дополнительно каждые 3-4 дня по 5-10 г сухофруктов. В течение всего курса лечения соблюдают традиционную физическую активность и воздержание от половой жизни, параллельно под адекватным контролем клинико-лабораторных показателей снижают дозировки сахароснижающих, гиполипидемических, гипотензивных, мочегонных, дезинтоксикационных, инфузионных и других симптоматических препаратов вплоть до исключения. Изобретение позволяет повысить эффективность немедикаментозного лечения и регрессии атеросклероза с нормализацией клинико-лабораторных показателей.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020034	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2015.03.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020098
(13) B1
(45) 2014.08.29 бюл. № 08
(21) 201071136
(22) 2009.03.19
(51) Int. Cl. **A23L 1/275** (2006.01)
(31) 61/040,208; 12/399,223
(32) 2008.03.28; 2009.03.06
(33) US
(43) 2011.04.29
(86) PCT/US2009/037683
(87) WO 2009/120579 2009.10.01
(71)(73) ВАЙЛД ФЛЭЙВОРС, ИНК. (US)
(72) У Шаовэнь, Форд Чад, Хорн Грегори (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СТАБИЛЬНЫХ НАТУРАЛЬНЫХ КРАСИТЕЛЕЙ НА ОСНОВЕ СОКА, КРАСИТЕЛИ И СОДЕРЖАЩИЕ ИХ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Способ получения красителей из пищевых материалов, включающий обработку сока плодов *Genipa americana*, содержащего генипин, производные генипина или соединения-предшественники генипина с другими пищевыми соками или экстрактами, содержащими азотистые соединения, такие как аминокислоты, полипептиды или белки. Полученные натуральные красители имеют превосходную стабильность и могут иметь широкое применение, включая напитки, пищевые продукты, лекарственные средства, пищевые добавки, косметику, средства личной гигиены и кормовые продукты для животных.

Эта заявка относится к натуральным стабильным красителям, которые могут иметь широкое применение, включая пищевые продукты, лекарственные средства, пищевые добавки, средства личной гигиены, косметику, кормовые продукты для животных, и к способу получения этих окрашенных продуктов и пищевых продуктов. В частности, заявка относится к стабильным красителям, получаемым при

использовании сока плодов *Genipa Americana*, содержащего генипин, производные генипина или соединения-предшественники генипина вместе с другими пищевыми соками или экстрактами, содержащими

аминокислоты, полипептиды, белки и соединения с одной или более первичной аминогруппой.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020098	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.03.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020120
(13) B1
(45) 2014.08.29 .бюл. № 08
(21) 201170115
(22) 2009.06.30
(51) Int. Cl. **A23L 1/176** (2006.01)
A23P 1/12 (2006.01)
A23P 1/14 (2006.01)
(31) 0811970.3
(32) 2008.07.01
(33) GB
(43) 2011.06.30
(86) PCT/GB2009/001617
(87) WO 2010/001101 2010.01.07
(71)(73) КРИСП СЕНСЕЙШН ХОЛДИНГ СА (CH)
(72) Пикфорд Кит Грэм (GB)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) КРОШКА ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, СПОСОБ ЕЁ ПРОИЗВОДСТВА И ПОКРЫТЫЙ КРОШКОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ

Способ производства крошки для покрытия пищевых продуктов, включающий стадии, на которых формируют водную смесь, включающую мучной материал, включающий один или более видов муки, бикарбонат натрия, необязательные добавки, выбранные из вспомогательных веществ, солей, красителей и воды; вводят смесь в экструдер; добавляют водный гелеобразующий агент в экструдер; экструдировать полученную смесь мучного материала и гелеобразующего агента при температуре выше 100°C, обеспечивающей расширение экструдата на выходе из экструдера и образование пористого продукта; отличающийся тем, что гелеобразующий агент добавляют в экструдер после предварительного экструдирования водной смеси мучного материала с последующим совместным экструдированием получаемой смеси мучного материала и гелеобразующего агента, а образованный пористый продукт высушивают и измельчают для получения крошки.

Данное изобретение относится к крошке или хлебной крошке (далее, для простоты, называемой крошка) для использования в покрытии пищевых продуктов, в частности, но не исключительно, для пищевых продуктов, которые замораживают для хранения перед употреблением. Данное изобретение также относится к способу изготовления крошки. В частности, предпочтительные покрытия из крошки пригодны для приготовления или повторного нагрева из замороженного состояния с использованием микроволновой печи. В особенности предпочтительные покрытия из крошки также пригодны для приготовления или повторного нагрева с применением обычной печи, гриля или жарки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020120	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.07.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020252
 (13) B1
 (45) 2014.09.30 бюл № 09
 (21) 201070893
 (22) 2009.01.27
 (51) Int. Cl.

A23L 1/30 (2006.01)
A23L 1/302 (2006.01)
A23L 1/304 (2006.01)

A23L 1/305 (2006.01)
A61K 31/122 (2006.01)
A61K 35/20 (2006.01)

(31) 1034964
 (32) 2008.01.28
 (33) NL
 (43) 2011.02.28
 (86) PCT/EP2009/000578
 (87) WO 2009/095240 2009.08.06
 (71)(73) ФРИСЛАНД БРАНДЗ Б.В. (NL)
 (72) Схаафсма Анне, Глас Корнелис, Ван Ден Хевел Элизабет Гертруда
 Хендрика Мария (NL)
 (74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБЫ И КОМПОЗИЦИИ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ЗАБОЛЕВАНИЙ КОСТЕЙ

Настоящее изобретение относится к способам и композициям для лечения заболеваний костей, в частности потери костной массы, такой как остеопороз. В частности настоящее изобретение относится к питательным композициям на основе молока, в которые предпочтительно добавлены пребиотики и отдельный источник витамина К₂, и способам применения таких питательных композиций для лечения или профилактики заболевания костей, в частности потери костной массы, такой как остеопороз. Композиция по настоящему изобретению включает одну или более фракцию и/или компонент молока; предпочтительно один или более пребиотик; предпочтительно одну или более соль кальция и/или магния и витамин К₂ (менахинон), включающий от 7 до 13 изопропеноидных остатков.

Примерами натуральных пищевых матриц витамина К являются зеленые листовые овощи, такие как шпинат и салат-латук; крестоцветные, такие как капуста листовая, кочанная капуста, цветная капуста, брокколи и брюссельская капуста; пшеничные отруби; субпродукты; злаки; фрукты, такие как авокадо, киви и бананы; мясо; коровье молоко и другие молочные продукты; яйца и соевые продукты. Принимая во внимание положительные свойства композиции по настоящему изобретению, такие как, среди прочего, снижение потери костной массы, настоящее изобретение также относится к способам профилактики или лечения индивидуума, предпочтительно человеческого индивидуума с риском возникновения или страдающего от заболеваний костей, таких как потеря костной массы и, в частности, остеопороз, включающим введение питательной композиции по настоящему изобретению в течение достаточного периода времени, такого как от 1 месяца до нескольких лет.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020252	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.01.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020345
(13) B1
(45) 2014.10.30 бюл. № 10
(21) 201101590
(22) 2011.12.02
(51) Int. Cl. **A23L 1/30** (2006.01)
A23L 1/304 (2006.01)
C02F 1/32 (2006.01)
(31) IAP 2011 0054
(32) 2011.02.14
(33) UZ
(43) 2012.09.28
(71)(72)(73) ФАТТАХОВ АБДУХАМИТ АБДУВАЛИЕВИЧ (UZ)
(74) Русакова Н.В. (KZ)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ ДОБАВКИ

Изобретение относится к фармацевтической промышленности и к медицине. Задачей изобретения является получение кальцийсодержащего продукта, хорошо усваиваемого организмом, обладающего приятным вкусом и легко потребляемым. Сущность изобретения заключается в предложенном способе получения кальцийсодержащей биологически активной добавки путем смешивания карбоната кальция и магния с водой и лимонной кислотой, при этом воду предварительно обрабатывают ультрафиолетовым излучением с длиной волны от 0,27 до 0,4 мкм с одновременным изменением температуры от 0 до 100°C в течение 45 мин и с 100 до 0°C в течение 45 мин, не допуская замерзания и закипания воды, при смешивании ингредиентов дополнительно добавляют углекислый магний, затем воздействуют на смесь инфракрасным излучением с длиной волны от 2 до 40 мкм, после приготовления смесь выдерживают при температуре 10-25°C не менее 24 ч, а на смесь последовательно воздействуют инфракрасным излучением по меньшей мере от трех групп излучателей.

Также данный продукт относится к пищевой промышленности производству и фармацевтическому биологически активных добавок (БАД), в частности кальцийсодержащих, и может найти применение в лечебном питании и в медицине.

Дефицит кальция проявляется в повышенной возбудимости нервной системы, аллергических реакциях, судорогах, остеопорозе, у детей - в проявлениях рахита, отставании в росте, частых простудных заболеваниях. Все это послужило теоретическим фундаментом для разработки и внедрения в медицинскую практику препаратов кальция, созданных на основе его солей. В настоящее время в медицинской практике применяются такие соли кальция, как глицерофосфат, глюконат, карбонат, лактат, цитрат, хлорид, фосфат и многие другие.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020345	AM, AZ, KG, MD, TJ, TM	2014.12.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020587

(13) B1

(45) 2014.12.30 № 12

(21) 201200624

(22) 2012.05.03

(51) Int. Cl. **A23L 1/212** (2006.01)

A23L 1/20 (2006.01)

A23L 3/00 (2006.01)

(43) 2014.01.30

(96) 2012000117 (RU) 2012.05.03

(71)(73) ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ "САРАТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЗАКУСОЧНЫХ КОНСЕРВОВ С НУТОМ

Изобретение относится к технологии производства закусочных консервов. Техническая задача решается в способе производства закусочных консервов с нутотом, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, замачивание нута в питьевой воде при температуре 20-25°C в течение 8-12 ч со сменой воды через каждые 3 ч и его бланширование в течение 10-30 мин, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука, измельчение моркови, чеснока и зелени укропа и кинзы, заливку питьевой водой и выдержку для набухания подсолнечной муки, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, сахаром, солью, кориандром, перцем душистым и перцем красным острым, подогрев до температуры 75-80°C.

Известен способ производства закусочных консервов с фасолью, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замачивание фасоли в питьевой воде при температуре 20-25°C в течение 8-12 ч со сменой воды через каждые 3 ч и ее бланширование в течение 10-30 мин, резку и пассерование в растительном масле репчатого лука, измельчение моркови, чеснока и зелени укропа и кинзы, заливку питьевой водой и выдержку для набухания подсолнечной муки, смешивание перечисленных компонентов с томатной пастой, сахаром, солью, кориандром, перцем душистым и перцем красным острым, подогрев до температуры 75-80°C, фасовку, герметизацию и стерилизацию (патент РФ № 2444203, МПК A23L 1/00, опубл. 10.03.2012, бюл. № 7).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020587	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2015.05.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020607
(13) B1
(45) 2014.12.30 .бюл. № 12
(21) 201101275
(22) 2011.08.25
(51) Int. Cl. **A23L 1/10** (2006.01)
A23L 1/105 (2006.01)
(43) 2013.02.28
(96) 2011000117 (RU) 2011.08.25
(71)(72)(73) ДЕРЕВЯНКО ВИКТОР АЛЕКСАНДРОВИЧ (RU)
(74) Андреева М.Ю. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ОВСЯНОГО НАПИТКА

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано для приготовления напитков оздоровительного назначения. Способ получения овсяного напитка включает приготовление суспензии из овсяного зернового субстрата, обработку суспензии из овсяного зернового субстрата добавлением термостабильной α -амилазы с нагревом до температуры 90-95°C, выдерживание в течение 0,5-1,5 ч, последующий ферментативный гидролиз при температуре 50-55°C α -амилазой, образующей при гидролизе мальтозу, и β -глюканазой, отделение жидкой фазы и заключительную инактивацию ферментативной активности. Технический результат, достигаемый при осуществлении изобретения, выражается в улучшении органолептических показателей. Задачей, на решение которой направлено заявляемое изобретение, является создание напитка на основе ферментированного гидролизата зернового овсяного субстрата с улучшенными органолептическими свойствами и сбалансированным составом, содержащим полезные вещества. Технический результат, достигаемый при осуществлении изобретения, выражается в изменении свойств продукта, улучшении органолептических показателей, упрощении процесса приготовления целевого продукта. Известные способы получения овсяных напитков предполагают ферментативную обработку с гидролизом крахмала. Используются различные ферменты в различных комбинациях при различных температурах, при этом получают различные продукты как по вкусовым качествам, так и по составу. Задачей, на решение которой направлено заявляемое изобретение, является создание напитка на основе ферментированного гидролизата зернового овсяного субстрата с улучшенными органолептическими свойствами и сбалансированным составом, содержащим полезные вещества.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020607	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.08.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021110
(13) B1
(45) 2015.04.30 бюл. № 04
(21) 201200944
(22) 2010.11.30
(51) Int. Cl. **A23L 1/22 (2006.01)**
A23L 1/40 (2006.01)
(31) 09180754.5
(32) 2009.12.24
(33) EP
(43) 2012.12.28
(86) PCT/EP2010/068491
(87) WO 2011/076528 2011.06.30
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Иноуэ Тихару, Сильва Паэс Сабрина (NL), Перрин Марион Эсклармонд (DE), Попп Алоис Конрад (NL), Сейлер Уинифред (DE), Верслуис Петер (NL)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) ОСТРЫЙ ПИКАНТНЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНЦЕНТРАТ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Фасованный острый пикантный пищевой концентрат в форме геля, предназначенный для приготовления бульона, супа, соуса, подливки или для применения в качестве приправы, содержащий желирующую систему, жидкую фазу, содержащую жидкий многоатомный спирт, от 3 до 30 мас.% соли по отношению к общей массе пищевого концентрата, в котором жидкий многоатомный спирт присутствует в количестве от 0,1 до 80 мас.% по отношению к общей массе пищевого концентрата. Острые пикантные пищевые концентраты в форме геля хорошо известны и представлены на рынке в качестве альтернативы обычным твердым или пастообразным острым пикантным пищевым концентратам, также известным как бульонные кубики. Как и обычные бульонные кубики, острые пикантные пищевые концентраты в виде геля могут быть растворены в воде с получением готового к употреблению пищевого продукта, такого как бульон или суп. Кроме того, они могут добавляться, по меньшей мере частично, к блюдам в процессе или после их приготовления, в которых они растворяются и разбавляются, выступая, таким образом, в качестве приправы. Разбавление может выполняться в воде или в (полужидком) блюде. Концентрация ароматизатора и/или соли в острых пикантных пищевых концентратах не позволяет употреблять их пищу в исходном виде. Эти преимущества, которые предлагает потребителю пищевой концентрат в форме геля по сравнению с традиционными твердыми или пастообразными кубиками, с точки зрения свежести внешнего вида и возможности включения в концентрат недегидратированных, влажных ингредиентов обычные острые пикантные пищевые концентраты в форме геля.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021110	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.12.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021263
(13) B1
(45) 2015.05.29 № 05
(21) 201171440
(22) 2010.03.05
(51) Int. Cl. **A23L 3/3418** (2006.01)
B65B 25/00 (2006.01)
B65B 31/04 (2006.01)
(31) A 791/2009
(32) 2009.05.20
(33) AT
(43) 2012.05.30
(86) PCT/AT2010/000066
(87) WO 2010/132902 2010.11.25
(71)(72)(73) МИТТЕРМАЙР АЛЕКСАНДЕР (АТ)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ АРОМАТИЗАЦИИ РАЗМЕЩАЕМОГО В УПАКОВКЕ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА

Предложен способ ароматизации размещаемого в упаковке пищевого продукта, при котором в незаполненное пространство в верхней части открытой упаковки прежде чем упаковка будет загерметизирована, вместе с жидкостью содержащей по меньшей мере один ароматизатор, подаются защитный газ, в частности углекислый газ, азот, инертный газ или их смеси. Для создания лучших условий производства предлагается, чтобы в жидкость, основным компонентом которой является, в частности, вода, добавлялся антиокислитель. Данное изобретение ставит перед собой задачу усовершенствования способа ароматизации упаковки пищевого продукта на основе описанного уровня техники в такой степени, чтобы, несмотря на длительное хранение, не приходилось мириться с изменением аромата и чтобы аромат при открывании мог удерживаться в узких пределах. Кроме того, способ должен быть простым и экономичным. Изобретение решает поставленную задачу в отношении способа за счет того, что в жидкость, основным компонентом которой, в частности, является вода и которая содержит ароматизатор, добавляется антиокислитель. Задачей изобретения является создание устройства для осуществления способа согласно изобретению, обеспечивающего сравнительно экономичную и конструктивно простую подачу средств обработки ароматизатора пищевого продукта, размещаемого в упаковке.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021263	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2018.03.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021283
(13) B1
(45) 2015.05.29 бюл. № 05
(21) 201001620
(22) 2009.04.08
(51) Int. Cl.

A23L 1/29 (2006.01)
A23L 1/314 (2006.01)
C12N 9/10 (2006.01)

A23K 1/18 (2006.01)
A23L 1/305 (2006.01)
A23L 1/317 (2006.01)

(31) 0807161.5
(32) 2008.04.18
(33) GB
(43) 2011.10.31
(86) PCT/IB2009/005440
(87) WO 2009/127969 2009.10.22

(71)(73) ДЮПОН НЬЮТРИШН БАЙОСАЙЕНСИЗ АПС (DK)
(72) Кристиансен Лив Спонгнер, Сёе Йёрн Борк, Кампп Йеспер (DK)
(74) Веселицкая И.А., Пивницкая Н.Н., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б.,
Каксис Р.А., Комарова О.М., Белоусов Ю.В. (RU)

(54) СПОСОБ СНИЖЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ХОЛЕСТЕРИНА, И/ИЛИ УЛУЧШЕНИЯ КОНСИСТЕНЦИИ, И/ИЛИ ПОВЫШЕНИЯ СТАБИЛЬНОСТИ ЖИРА В ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ, ПРИМЕНЕНИЕ ЛИПИД-АЦЕТИЛТРАНСФЕРАЗЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА, ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ

В изобретении описан способ снижения содержания холестерина, и/или улучшения консистенции, и/или снижения потери массы, и/или повышения стабильности жира в пищевом продукте на основе мяса, заключающийся в том, что приводят в контакт мясо с липид-ацилтрансферазой; инкубируют мясо, приведенное в контакт с липид-ацилтрансферазой, при температуре от примерно 1 до примерно 70°C; получают пищевой продукт из мяса; при этом стадию осуществляют до, одновременно или после стадии в. В изобретении описано применение липид-ацилтрансферазы для снижения содержания холестерина в пищевом продукте на основе мяса. При производстве мясных продуктов и колбасных изделий основными задачами являются эмульгирование добавленного жира и связывание или иммобилизация добавленной воды с активированным белком из мясной основы (структурная матрица мясной эмульсии). Например, технология изготовления вареных колбас включает применение механической энергии и добавок, таких как фосфаты и соль, которые активируют высвободившийся белок. Конечным результатом процесса должен быть однородный, тонкоизмельченный, имеющий мягкую консистенцию продукт, который может выдерживать обработку без отделения жира или воды, характеризуясь плотной консистенцией и хорошим привкусом.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021283	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2016.04.09.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021490
(13) B1
(45) 2015.06.30 бюл. № 06
(21) 201270679
(22) 2011.01.17
(51) Int. Cl. **A23L 1/00** (2006.01)
(31) 1000647.6; 1006097.8; 1006108.3; 1007843.4
(32) 2010.01.15; 2010.04.13; 2010.04.13; 2010.05.11
(33) GB
(43) 2013.01.30
(86) PCT/GB2011/050057
(87) WO 2011/086383 2011.07.21
(71)(73) КРИСП СЕНСЕЙШН ХОЛДИНГ С.А. (СН)
(72) Пикфорд Кит (GB)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) СПОСОБ ОБРАБОТКИ ПРИГОТАВЛИВАЕМОГО В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ

Способ обработки пищевого продукта, состоящий из следующих этапов: полная или частичная пропитка субстрата составом стабилизатора, где субстрат содержит кусочки мяса, домашнюю птицу или рыбу, где в состав стабилизатора входит водный раствор:

Целлюлозная камедь-5-12%

Модифицированный кпахмал-16-50%

Загуститель 32-79%

и дополнительные вспомогательные ингредиенты и

где процентное содержание ингредиентов в сухом

весе выбрано из диапазона, в итоге составляющего 100%; и где на пропитанный субстрат

нанесено

покрытие на водной основе, содержащее от 0,1 до

5% в сухом весе:

Целлюлозная камедь-5-35%

Модифицированный кпахмал-15-50%

Гидроколлоид-20-30%

Белковый компонент-10-20%

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021490	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.01.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021517
(13) B1
(45) 2015.07.30. бюл. № 07
(21) 201200110
(22) 2010.11.11
(51) Int. Cl. **A23L 1/30** (2006.01)
A23K 1/16 (2006.01)
(31) 2010126530
(32) 2010.06.29
(33) RU
(43) 2012.06.29
(86) PCT/RU2010/000662
(87) WO 2012/002835 2012.01.05
(71)(73)ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ГамаВетФарм" (RU)
(72) Наровлянский Александр Наумович,Пронин Александр Васильевич,
Санин Александр Владимирович, Свиридов Алексей Юрьевич,
Старикова Мария Валентиновна, Хомич Александр Владимирович (RU)
(74) Певцов Д.А. (RU)

(54) **БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА И СПОСОБ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ**

Изобретение относится к диетическим и профилактическим пищевым биологически активным добавкам (БАД), в частности из растительного сырья, и способам их получения и может быть использовано в качестве пищевой добавки для людей и домашних животных для снижения количества холестерина в крови, стимуляции гликозилирования белков и профилактики инфекционных и сердечно-сосудистых заболеваний. Технический результат от использования предлагаемой БАД заключается в создании средства для снижения количества холестерина в крови, стимуляции гликозилирования белков и профилактики инфекционных и сердечно-сосудистых заболеваний. Биологически активная добавка содержит по крайней мере один полипренилфосфат или полипренилпирофосфат с количеством изопреновых звеньев от 7 до 30 или смесь различных полипренилфосфатов и полипренилпирофосфатов, адсорбированных на твердом сорбенте, в частности сорбите, лактозе, крахмале, и дополнительно бетаситостерин. Биологически активную добавку получают путем растворения смеси полипренилфосфатов и/или полипренилпирофосфатов в органическом растворителе, добавления в полученный раствор сорбента и последующего перемешивания и отгонки растворителя. Вместе с сорбентом может быть добавлен бетаситостерин.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021517	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2015.11.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021566
(13) B1
(45) 2015.07.30 бюл. № 07
(21) 201270681
(22) 2011.01.17
(51) Int. Cl. **A23L 1/00** (2006.01)
(31) 1000647.6; 1006097.8; 1006108.3; 1007843.4
(32) 2010.01.15; 2010.04.13; 2010.04.13; 2010.05.11
(33) GB
(43) 2013.01.30
(86) PCT/GB2011/050055
(87) WO 2011/086381 2011.07.21
(71)(73) КРИСП СЕНСЕЙШН ХОЛДИНГ С.А.(СН)
(72) Пикфорд Кит (GB)
(74) Представитель: Носырева Е.Л. (RU)

(54) СТАБИЛИЗИРОВАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ С ПОКРЫТИЕМ, ПРИГОТАВЛИВАЕМЫЕ С ПОМОЩЬЮ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Заявлен способ получения приготавливаемого с использованием микроволнового излучения пищевого продукта, содержащего основу, включающую куски домашней птицы, рыбы, красного мяса, фруктов или овощей, молочный продукт, заключающийся в выполнении следующих операций: наносят на основу покрытие из композиции на водной основе; причем композиция для покрытия на водной основе содержит воду и от 0,1 до 5 мас.% смеси, содержащей в сухом состоянии

Целлюлозная камедь-5-35%

Модифицированный кпахмал-15-50%

Гидроколлоид-20-30%

Белковый компонент-10-20%

где процентное содержание ингредиентов выбрано из диапазонов, приведенных к общей сумме 100%; и наносят на покрытие на водной основе первое покрытие из мелкой панировочной крошки с образованием в результате слоя мелкой панировочной крошки, закрывающего основу; наносят на покрытие из мелкой панировочной крошки жидкую панировочную композицию с образованием в результате жидкого панировочного покрытия.

Данное изобретение относится к пищевым продуктам, которые можно приготавливать или разогревать с помощью микроволновой печи. Изобретение относится, в частности, к пищевым продуктам, содержащим толщу и покрытие, окружающее толщу, например, пищевого продукта с жидкой или сухой панировкой. Изобретение относится также к пищевым продуктам без покрытия и ингредиентам для пищевых продуктов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021566	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.01.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021711
(13) B1
(45) 2015.08.31. бюл. № 08
(21) 201200843
(22) 2010.10.21
(51) Int. Cl. **A23L 1/30** (2006.01)
A23L 1/304 (2006.01)
A23L 1/076 (2006.01)
(31) 2009144461
(32) 2009.11.30
(33) RU
(43) 2013.04.30
(86) PCT/RU2010/000613
(87) WO 2011/065864 2011.06.03
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ПАРАФАРМ" (RU)
(72) Елистратов Дмитрий Геннадиевич(RU)
(74) Представитель: Андрущак Г.Н. (RU)

(54) БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА К ПИЩЕ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ЗАБОЛЕВАНИЙ ОСТЕОПОРОЗОМ

Изобретение относится к биологически активным добавкам (БАД) к пище и предназначено для профилактического воздействия при состояниях, связанных с остеопорозом. Техническим результатом является получение БАД к пище, поддерживающей нормальный уровень тестостерона в организме, обеспечивающей эффективное усвоение кальция организмом и удержание его в костной ткани длительное время, что, в свою очередь, способствует профилактике заболеваний остеопорозом.

Биологически активная добавка к пище, выполненная в порошкообразном, таблетированном или капсулированном виде и предназначенная для профилактики остеопороза, представляющая собой, мас. %: соединение кальция, выбранное из ряда: кальция карбонат, кальция цитрат, кальция глюконат, кальция аспартат, фосфат кальция, лимоннокислый кальций - 16,67-93,75; трутневый расплод - 6,25- 83,33.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021812
(13) B1
(45) 2015.09.30. бюл. № 09
(21) 201291352
(22) 2011.06.17
(51) Int. Cl. **A23L 1/236** (2006.01)
A23L 1/22 (2006.01)
(31) 10167311.9
(32) 2010.06.25
(33) EP
(43) 2013.05.30
(86) PCT/EP2011/060174
(87) WO 2011/161027 2011.12.29
(71)(73)УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Асумаду-Менсах Абоагьева (GH), Бергер Маттиас (CH), Джоунз Тимоти Грэм, Поуви Кевин Джон, Уилкинсон Аннабел Луиз (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ПРОДУКТ, СОДЕРЖАЩИЙ СТЕВИЮ

Изобретение относится к продуктам, содержащим стевию. Продукты по изобретению содержат подслащивающий агент, полученный из *Stevia rebaudiana*, содержащий ребаудиозид А, где продукт содержит сухие вещества из *Aspalathus linearis*. В частности, настоящее изобретение относится к применению сухих веществ из *Aspalathus linearis* для получения улучшенных продуктов, содержащих подслащивающие агенты, полученные из *Stevia rebaudiana*.

Stevia rebaudiana представляет небольшой многолетний кустарник, родиной которого является Южная Америка. Оба, и растение *Stevia rebaudiana*, и сладкие компоненты, полученные из него, часто указывают просто как "стевия". В некоторых частях мира стевию используют как некалорийный подсластитель. Например, листья *S. rebaudiana* на протяжении веков коренные жители Парагвая использовали для подслащивания напитков, а с 1970 г. подсластители из стевии стали использовать в Японии.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021812	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.06.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021961
(13) B1
(45) 2015.10.30. бюл. № 10
(21) 200970339
(22) 2006.11.30
(51) Int. Cl. **A23L 1/00** (2006.01)
A21D 10/00 (2006.01)
(31) PA200601320
(32) 2006.10.11
(33) DK
(43) 2009.08.28
(86) PCT/DK2006/000677
(87) WO 2007/042045 2007.04.19
(71)(73) ПАЛСГААРД А/С (DK)
(72) Фрамбол Энс Вигго, Дженсен Сорен Албин, Норн Вигго Кремерс (DK)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) СЫПУЧИЙ ПОРОШКОВЫЙ ПРОДУКТ, СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЕ ПРОДУКТА

Изобретение касается в основном сыпучих порошковых продуктов, а также их получения. Порошковый продукт включает покрытые носители с отличными функциональными свойствами. Порошковые продукты можно получить простым и экономичным путем. В частности, данное изобретение касается в основном сыпучего порошкового продукта, включающего покрытые носители. Порошковый продукт пригоден для различных применений, особенно в области хлебопекарских ингредиентов.

Определенные поверхностно-активные продукты, например улучшающие качество пищи поверхностно-активные средства, такие как эмульгаторы или аэрирующие средства (аэрирующее средство является названием, применяемым в пищевой промышленности для эмульгатора, который используют для взбиваемости, другими словами, для получения эмульсий, где воздух составляет дисперсную фазу), для применения в пищевой промышленности, такие как эмульгаторы, которые являются неполными жирнокислотными сложными эфирами глицерина или глицериновых конденсатов, являются веществами жироподобной консистенции и поведения или, выражаясь другим способом, веществами липидного характера. Для добавления в продукты, которые они аэрируют или эмульгируют, например хлебное тесто, смеси для тортов или другие пищевые продукты, их удобно применять в форме порошка, предпочтительно сыпучего порошка.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021961	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.12.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022258
(13) B1
(45) 2015.11.30 бюл. № 11
(21) 201290633
(22) 2010.10.05
(51) Int. Cl. **A23L 1/0562** (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01)
C01B 3/12 (2006.01)
C11B 9/00 (2006.01)
(31) 61/248,724; 61/248,776; 61/267,520
(32) 2009.10.05; 2009.10.05; 2009.12.08
(33) US
(43) 2012.12.28
(86) PCT/US2010/051499
(87) WO 2011/044145 2011.04.14
(71)(73) ДРАЙЛЕТ, ЛЛК (US)
(72) Тревино Рамиро, Эллис Стивен Р. (US)
(74) Микуцкая Т.Ю. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ МИКРООРГАНИЗМОВ В СУХОЙ ФОРМЕ

Изобретение относится, в общем, к композициям для транспортировки веществ в сухой форме. В одном варианте осуществления вещество может представлять собой бактерии, ферменты, другие микроорганизмы или их сочетания. Композиции, которые находятся в соответствии с разнообразными вариантами осуществления настоящего изобретения, имеют различные применения, которые могут включать транспортировку микроорганизмов для отделения примесей, таких как масло, химический реагент, отходы или стоки, от почвы, воды или воздуха. В других вариантах осуществления вещества могут включать жидкие продукты питания, жидкие пищевые добавки, жидкие биотехнологические сельскохозяйственные ингредиенты, традиционные жидкие сельскохозяйственные ингредиенты, жидкие добавки для здоровья и диеты человека и жидкие парфюмерные и косметические изделия.

Разнообразные вещества очень трудно транспортировать в сухой форме. Например, многие важные минералы, используемые для выращивания пищевых культур, являются гигроскопичными, когда они находятся в своей сухой форме. Это делает затруднительным эксплуатацию и хранение данных сухих форм, поскольку они склонны к поглощению водяного пара из атмосферы, образуя в результате влажную клейкую массу, которая не обладает высокой текучестью. Гигроскопичные минералы обычно гранулируют и покрывают оболочкой или кристаллизуют, чтобы ограничивать их природные гигроскопичные свойства.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022258	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2016.10.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022377
(13) B1
(45) 2015.12.30. бюл. № 12
(21) 201001044
(22) 2008.12.19
(51) Int. Cl. **A23L 1/221 (2006.01)**
A23L 1/212 (2006.01)
(31) 07124025.3; 07124003.0
(32) 2007.12.21
(33) EP
(43) 2010.12.30
(86) PCT/EP2008/068052
(87) WO 2009/080763 2009.07.02
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Дуббельман Сандер, Мавроудис Николаос (NL), Олихоек Леонардо (BR), Равестайн Петер (NL)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) УМАМИ-АКТИВНАЯ ФРАКЦИЯ И СПОСОБ ЕЁ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к усиливающей вкус умамиактивной фракции растительного экстракта, которая способна проходить через мембраны ультрафильтрации, отделяющие вещества с молекулярной массой 250 кДа, содержит по меньшей мере 1 мас.%, но менее 50 мас.% глутаминовой кислоты на сухую массу фракции, по существу, не содержит ликопина, имеет массовое соотношение глюкозы к глутаминовой кислоте менее 7, но более 0,01, и имеет массовое соотношение лимонной кислоты к глутаминовой кислоте не более 0,7. Предпочтительно умами-активная фракция выделена из томатного экстракта. Также предложены варианты способа приготовления умами-активной фракции растительного экстракта, пищевые продукты, содержащие эту фракцию, и способ приготовления таких пищевых продуктов.

Настоящее изобретение относится к активной фракции растительного экстракта, придающей и/или усиливающей вкус умами, и к содержащим ее композициям, предназначенным для применения в пищевых продуктах, а также к способам приготовления таких фракций и композиций.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022377	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.12.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022519
(13) B1
(45) 2016.01.29 .бюл. № 01
(21) 201270680
(22) 2011.01.17
(51) Int. **Cl. A23L 1/00** (2006.01)
(31) 1000647.6; 1006097.8; 1006108.3; 1007843.4
(32) 2010.01.15; 2010.04.13; 2010.04.13; 2010.05.11
(33) GB
(43) 2013.01.30
(86) PCT/GB2011/050060
(87) WO 2011/086386 2011.07.21
(71)(73) КРИСП СЕНСЕЙШН ХОЛДИНГ С.А.(СН)
(72) Пикфорд Кит (GB)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) ПАНИРОВКА, ПРЕДНАЗНАЧЕННАЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ РАЗОГРЕВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Изобретение относится к панировке для пищевых продуктов, которые готовят или разогревают в микроволновой печи, включающей водную смесь с содержанием по сухому весу: крахмала; мучного компонента, содержащего безглютеновую муку, в частности кукурузную; желирующего агента; энзимной добавки, включающей альфа-амилазу; и необязательно, дополнительных ингредиентов, содержащих цельное яйцо.

В частности неисключительно, к жидким или сухим панировкам, которые готовят или разогревают при помощи микроволновой печи. Целью данного изобретения является обеспечение улучшенных свойств жидкой панировки при изготовлении, хранении и потреблении. В соответствии с настоящим изобретением жидкую или сухую панировку предпочтительно готовят или разогревают с использованием конвекционных печей или фритюрниц в дополнение к микроволновым печам и комбинированным микроволновым печам. Разогрев в микроволновой печи может завершить процесс приготовления или просто подогреть предварительно приготовленный продукт. К приготовлению покрытий в микроволновой печи существуют специальные требования. Микроволновая энергия проникает по всей толще продукта питания. Пар, выпускаемый из толщи продукта питания, может привести к тому, что покрытие из жидкой панировки будет сырым. Это ухудшает текстуру и вкус продукта.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022519	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.01.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022601
(13) B1
(45) 2016.01.29. бюл. № 01
(21) 201290081
(22) 2010.08.27
(51) Int. Cl. **A23L 2/84** (2006.01)
A47J 27/08 (2006.01)
C12C 7/00 (2006.01)
(31) 10 2009 040 048.6
(32) 2009.09.03
(33) DE
(43) 2012.08.30
(86) PCT/EP2010/005282
(87) WO 2011/026591 2011.03.10
(71)(73) КРОНЭС АГ (DE)
(72) Мюллер-Ауфферман Конрад, Райшманн Штефан (DE)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ КВАСНОГО СУСЛА

Изобретение относится к способу термической обработки квасного сусла или концентрата квасного сусла, а также к устройству, в частности устройству для осуществления указанного способа, согласно которому квасное сусло вводят в варочную емкость, находящуюся под избыточным давлением, и нагревают, причем в варочной емкости избыточного давления устанавливают такое избыточное давление, что квасное сусло не кипит в течение всего процесса.

Квас - это очень древний напиток, который традиционно готовят из хлеба, зерновых злаков, солода и сахара и к которому часто добавляют другие продукты растительного происхождения. Ферментация в большинстве случаев производится смешанной культурой дрожжей и молочно-кислых бактерий, так что получаемый напиток, содержащий двуокись углерода, имеет ощутимо кисловатый вкус и одновременно содержит незначительное количество алкоголя. Полезное для организма действие приписывается квасу уже на протяжении веков, и в России, Украине и других странах Восточной Европы он считается одним из национальных напитков. В последние годы наблюдается рост популярности этого традиционного продукта, главным образом в России и Украине.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022601	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2016.08.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022822
(13) B1
(45) 2016.03.31 бюл. № 03
(21) 201300787
(22) 2013.07.22
(51) Int. Cl. **A23L 1/20** (2006.01)
A23L 1/03 (2006.01)
A23J 3/14 (2006.01)
(43) 2015.01.30
(96) 2013000092 (RU) 2013.07.22
(71)(72)(73) ЗЕЙФ ВИТАЛИЙ ГРИГОРЬЕВИЧ (RU)
(74) Спесивцева И.Ю., Станковский В.М., Капустина Ю.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ИЗ СУШЕНЫХ ПЛОДОВ ГОРОХА

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу получения пищевого продукта из сушеных плодов гороха. Технический результат заключается в том, что предлагаемый способ позволяет получить из сушеных плодов гороха пищевой продукт, показатели которого (по содержанию белков, углеводов и жиров, а также по калорийности и кислотности) сравнимы с соответствующими показателями исходного сырья. Сущность изобретения заключается в получении пищевого продукта из сушеных плодов гороха способом, включающим насыщение водой цельных плодов гороха с неповрежденными оболочками, удаление поверхностной влаги из плодов, их последующую термическую обработку, перемешивание с вкусовыми и/или ароматическими добавками, характеризующимся тем, что сушеные плоды гороха предварительно промывают, после чего насыщают водой в течение 4-8 ч, термическую обработку проводят в течение 8-20 мин при температуре от 160 до 250°C с использованием газовых или электрических горелок, при этом равномерность температуры и вывод испаряющейся влаги поддерживают с помощью радиальных вентиляторов, далее плоды охлаждают и просеивают, после чего перемешивают с нагретым до температуры 60-80°C растительным маслом, дозировано распыляемым сжатым воздухом, а также с вкусовыми и/или ароматическими добавками, равномерно распределяемыми с помощью вибрационного сита, полученный продукт охлаждают до комнатной температуры.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022822	KG	2017.07.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022846
(13) B1
(45) 2016.03.31 бюл. № 03
(21) 201300715
(22) 2011.12.07
(51) Int. Cl. **A23L 1/00** (2006.01)
A23L 1/40 (2006.01)
(31) 10195630.8
(32) 2010.12.17
(33) EP
(43) 2013.11.29
(86) PCT/EP2011/072101
(87) WO 2012/080063 2012.06.21
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР НВ (NL)
(72) Фарр Роберт Стэнли (GB), Келлерман Ричард Фридрих (DE)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) БУЛЬОННЫЙ ИЛИ ПРИПРАВОЧНЫЙ КУБИК И СПОСОБ ЕГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Заявлен бульонный или приправочный кубик, содержащий от 2 до 15 мас.% воды, NaCl в количестве, обеспечивающем, по меньшей мере, насыщенный раствор, в пересчёте на содержание воды, глутамат натрия в количестве, обеспечивающем, по меньшей мере, насыщенный раствор, в пересчёте на содержание воды, моносахаридные сахара в количестве по меньшей мере 25 мас.% в пересчёте на общую массу содержащейся воды. Изобретение также относится к способу изготовления заявленного бульонного или приправочного кубика и его применению для изготовления различных блюд.

Бульонные или приправочные кубики используются во всём мире для приготовления блюд путём растворения кубика в водной жидкости. Они известны как сухие кубики или таблетки, обычно упакованные в картонную коробку, содержащую кубики, которые могут быть завернуты по отдельности в обёрточный материал, изготовленный, например, из металлической фольги или полимерной плёнки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022846	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2016.12.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022851
(13) B1
(45) 2016.03.31. бюл. № 03
(21) 201391409
(22) 2012.03.30
(51) Int. Cl. **A23L 1/275** (2006.01)
C09B 63/00 (2006.01)
C09B 61/00 (2006.01)

(31) 11160330.4
(32) 2011.03.30
(33) EP
(43) 2014.01.30
(86) PCT/EP2012/055849
(87) WO 2012/131057 2012.10.04
(71)(73) КР. ХАНСЕН НЭЙЧУРАЛ КОЛОРС А/С (DK)
(72) Рока Элизабет, Лемоннье Патрик, Рубий Режи (FR)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ВЫСОКОСТАБИЛЬНАЯ КОМПОЗИЦИЯ КАРМИНОВОГО ПИЩЕВОГО КРАСИТЕЛЯ

Настоящее изобретение относится к композиции карминового пищевого красителя с высокой устойчивостью к кислотности и теплу и к ее использованию для окрашивания пищевых продуктов, таких как фруктовые продукты и молочные продукты. Композиция карминового пищевого красителя включает в себя дисперсию карминового пигмента, смешанную с раствором растворенного карминового пигмента. Настоящее изобретение дополнительно относится к способу приготовления композиции карминового пищевого красителя и к использованию такой композиции карминового пищевого красителя. Кармин является одним из широко используемых красителей для фруктовых и молочных продуктов. Он занимает 40% рынка красителей для фруктовых продуктов. Карминовый краситель обычно используется для того, чтобы окрасить, например, земляничный йогурт. Он добавляется к фруктовому продукту во время пастеризации (тепловая обработка с минимальной температурой 85°C) для того, чтобы: 1) усилить цвет йогурта, содержащего этот фруктовый продукт, и 2) стандартизировать цвет партий йогурта и избежать изменений в цвете из-за качества фруктов или происхождения фруктового продукта. Карминовая кислота является красителем, который может быть извлечен из тел самок насекомого *Dactylopius coccus costa* (альтернативное название *Coccus sacchi* L.). Карминовая кислота собирается путем экстракции из высушенных тел упомянутых насекомых водой или спиртом. Некоторые растворы существуют на рынке. Они состоят главным образом из дисперсий карминового пигмента. Дисперсии карминового пигмента менее чувствительны к среде. Однако они не обеспечивают столь же яркого и интенсивного цвета, как растворы кармина, и они не окрашивают кусочки фруктов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022851	AZ, KG, MD, TJ, TM	2017.03.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022980

(13) B1

(45) 2016.04.29. бюл. № 04

(21) 201201156

(22) 2011.02.18

(51) Int. Cl. **A23L 3/40** (2006.01)

C08B 30/00 (2006.01)

C08L 3/12 (2006.01)

(31) 10154095.3

(32) 2010.02.19

(33) EP

(43) 2013.02.28

(86) PCT/NL2011/050117

(87) WO 2011/102723 2011.08.25

(71)(73) КОПЕРАТИ АВЕБЕ У.А. (NL)

(72) Джузеппин Марко Луиджи Федерико, Смитс Петер Ян, Хофланд Герард Виллем (NL)

(54) **СУШКА БИОПОЛИМЕРНОГО МАТЕРИАЛА С ПОМОЩЬЮ ДОКРИТИЧЕСКОГО ГАЗА**

Изобретение обеспечивает потребность в простом и эффективном способе сушки полисахаридов без значительных изменений их свойств, который является экологически безвредным и экономичным с точки зрения потребления энергии и стоимости. Способ включает следующие последовательные стадии: получение осадка на фильтре, содержащего полисахарид и от 30 до 60 мас.% воды; контактирование указанного осадка на фильтре с газом под давлением для экстракции воды из осадка на фильтре, при этом указанный газ под давлением имеет параметры давления и температуры ниже критических параметров газа, а именно газ под давлением имеет давление по меньшей мере 0,6 МПа (6 бар) и до 6 МПа (60 бар) и температуру от 10 до 40°C, отделение содержащего воду газа под давлением от обезвоженного осадка на фильтре и сбор порошка обезвоженного полисахарида.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022980	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.02.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023010
(13) B1
(45) 2016.04.29. бюл. № 04
(21) 201390657
(22) 2011.11.04
(51) Int. Cl. **A23L 1/27** (2006.01)
A23L 2/58 (2006.01)
(31) 10190127.0
(32) 2010.11.05
(33) EP
(86) PCT/EP2011/069449
(87) WO 2012/059590 2012.05.10
(71) КР. ХАНСЕН НЭЙЧУРАЛ КОЛОРС А/С (DK)
(72) Мэйсон Сара Луиза (DK), Бонне Мари (FR)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) МНОГОФАЗНЫЕ ЭМУЛЬСИИ ДЛЯ КРАСИТЕЛЕЙ

Настоящее изобретение относится к многофазной эмульсии вода-в-масле-в-воде (В/М/В), которая может быть использована для стабилизации натуральных окрашивающих агентов, таких как антоцианы, фикоцианины из спиролины и карминовая кислота, от изменений уровня pH, а также для окрашивания пищевых продуктов, выбранных из группы, состоящей из кондитерского изделия, фруктового наполнителя и мороженого.

Многофазные эмульсии вода-в-масле-в-воде (В/М/В), или двойные эмульсии, представляют собой эмульсионные системы, где маленькие капли воды заключены в более крупные капли масла, которые в свою очередь диспергированы в непрерывной водной фазе. Многофазные эмульсии имеют множество применений в промышленности, такой как пищевая, фармацевтическая и косметическая, за счет заключения полезных веществ внутри маленьких капель воды.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023010	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.11.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023270
(13) B1
(45) 2016.05.31. № 05
(21) 201200871
(22) 2010.12.02
(51) Int. Cl. **A23L 1/22** (2006.01)
A23L 1/40 (2006.01)
A23L 1/00 (2006.01)
(31) 09178781.2
(32) 2009.12.11
(33) EP
(43) 2012.11.30
(86) PCT/EP2010/068725
(87) WO 2011/069885 2011.06.16
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бюккер Бернд, Майр Андреас, Штайнмец Жан-Мари (DE)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ОСТРЫЙ ПИКАНТНЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНЦЕНТРАТ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Предложен гранулированный острый пикантный пищевой концентрат, содержащий от 10 до 65 мас.% соли, от 1 до 20 мас.% экстракта дрожжей и от 10 до 50 мас.% муки, крахмала или их смеси, при этом данный гранулированный пищевой концентрат не находится в застеклованном состоянии.

Из известного уровня техники известно много примеров острых пикантных гранулированных пищевых концентратов, предназначенных для использования в качестве концентрата для приготовления, например, бульона или супа. Гранулированные острые пикантные пищевые концентраты обладают преимуществом перед пищевыми концентратами в формате одноразовой дозировки, например, в форме кубика или таблетки, благодаря возможности их удобного дозирования потребителем из упаковки. Можно выделить два основных способа производства, применимых для приготовления гранулированных острых пикантных пищевых концентратов. При первом способе гранулирования в качестве связующего агента для ингредиентов гранул используется жир. Эта методика предпочтительно применяется для приготовления гранул, которые используются для создания после их разбавления в воде кремообразной консистенции.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023270	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2016.12.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023308
(13) B1
(45) 2016.05.31 бюл. № 05
(21) 201170482
(22) 2009.09.24
(51) Int. Cl. **A23L 3/00** (2006.01)
A23L 3/02 (2006.01)
A23L 3/12 (2006.01)
(31) 0817602.5; 0817678.6
(32) 2008.09.25; 2008.09.26
(33) GB
(43) 2011.12.30
(86) PCT/GB2009/002315
(87) WO 2010/035016 2010.04.01
(71)(73) РИСЕРЧ ЭНД ДИВЕЛОПМЕНТ СИСТЕМЗ ЛИМИТЕД (GB)
(72) Ламберт Дэвид (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ТЕПЛООБМЕННАЯ И ТРАНСПОРТИРУЮЩАЯ СИСТЕМА ДЛЯ АВТОКЛАВИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА

В изобретении представлено устройство для термообработки продукта, в частности продукта, содержащегося внутри герметично запечатанного мешка или другого пластикового контейнера, содержащее нагревательный узел для содержания продукта, по мере того как продукт доводится до температуры и давления обработки, стерилизующий узел для содержания продукта при заданных температуре и давлении обработки, чтобы стерилизовать продукт, и охлаждающий узел для доведения продукта от упомянутых температуры и давления обработки до условий окружающей среды; причем каждый узел выполнен с возможностью выборочной герметизации от другого узла, причем устройство дополнительно содержит каналы, переносящие теплообменные текучие среды, позволяя теплопередачу между узлами; и нагреватель предпочтительно вырабатывающий пар, для подачи тепла в устройство; теплообменный узел, обеспечивающий перенос тепловой энергии от одного канала к другому; нагреваемый резервуар для поддержания резервуара теплоносителя при самой высокой температуре, требуемой устройством.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023308	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2018.09.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023308
(13) B1
(45) 2016.05.31. бюл. № 05
(21) 201170482
(22) 2009.09.24
(51) Int. Cl. **A23L 3/00** (2006.01)
A23L 3/02 (2006.01)
A23L 3/12 (2006.01)
(31) 0817602.5; 0817678.6
(32) 2008.09.25; 2008.09.26
(33) GB
(43) 2011.12.30
(86) PCT/GB2009/002315
(87) WO 2010/035016 2010.04.01
(71)(73) РИСЕРЧ ЭНД ДИВЕЛОПМЕНТ СИСТЕМЗ ЛИМИТЕД (GB)
(72) Ламберт Дэвид (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ТЕПЛООБМЕННАЯ И ТРАНСПОРТИРУЮЩАЯ СИСТЕМА ДЛЯ АВТОКЛАВИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА

В изобретении представлено устройство для термообработки продукта, в частности продукта, содержащегося внутри герметично запечатанного мешка или другого пластикового контейнера, содержащее нагревательный узел для содержания продукта, по мере того как продукт доводится до температуры и давления обработки, стерилизующий узел для содержания продукта при заданных температуре и давлении обработки, чтобы стерилизовать продукт, и охлаждающий узел для доведения продукта от упомянутых температуры и давления обработки до условий окружающей среды; причем каждый узел выполнен с возможностью выборочной герметизации от другого узла, причем устройство дополнительно содержит каналы переносящие теплообменные текучие среды, позволяя теплопередачу между узлами; и нагреватель предпочтительно вырабатывающий пар, для подачи тепла в устройство; теплообменный узел, обеспечивающий перенос тепловой энергии от одного канала к другому; нагреваемый резервуар для поддержания резервуара теплоносителя при самой высокой температуре, требуемой устройством.

Настоящее изобретение касается автоклавирующего устройства, используемого для термообработки пищевых продуктов, в частности системы теплообмена, включенной в него.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023308	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2018.09.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023409

(13) B1

(45) 2016.06.30. бюл. № 06

(21) 201200034

(22) 2011.10.25

(51) Int. Cl. **A23L 1/09** (2006.01)

C08B 30/18 (2006.01)

C12P 19/00 (2006.01)

(31) 2011/1008.1

(32) 2011.10.04

(33) KZ

(43) 2013.04.30

(96) KZ2011/039 (KZ) 2011.10.25

(71)(73) ТОВАРИЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"КАЗАХСКИЙ НАУЧНОИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ" (KZ)

(72) Шаймерденова Даригааш Арыновна, Оспанкулова Гульназым Хамитовна,
Каманова Светлана Георгиевна, Нечай Наталья Леонидовна (KZ)

(54) САХАРИСТЫЕ КРАХМАЛОПРОДУКТЫ ИЗ РИСА И СПОСОБЫ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к глубокой переработке крахмалосодержащего зернового сырья и может быть использовано для получения сахаристых крахмалопродуктов из рисового крахмала - паток различного углеродного состава и сиропов с различным содержанием глюкозы, которые широко используются в различных отраслях народного хозяйства, в том числе в пищевой промышленности. Технической задачей изобретения является получение сахаристых крахмалопродуктов из крупы и дробленки риса, которая достигается путем использования рисового крахмала, который подвергается ферментативному гидролизу α -амилазой при 70-80°C в течение 3-30 мин с получением низкоосахаренной патоки, гидролизу ферментом глюкоамилазой в течение 10 мин при температуре 60°C с получением среднеосахаренной патоки, увеличением времени гидролиза до 20 мин с получением высокоосахаренной патоки, увеличением времени гидролиза до 60 мин с получением глюкозного сиропа, изомеризации глюкозы во фруктозу в глюкозном сиропе с помощью иммобилизованной глюкозоизомеразы в колоночном реакторе с неподвижным слоем биокатализатора при 60±5°C с объемной скоростью 0.06 л/час с получением глюкозно-фруктозного сиропа. Изобретение решает задачу получения сахаристых крахмалопродуктов: 1) паток различного углеводного состава (низко-, средне-, высокоосахаренная патоки); 2) глюкозных сиропов; 3) глюкозно-фруктозных сиропов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023409	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.10.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023718
(13) B1
(45) 2016.07.29 бюл. № 07
(21) 201101130
(22) 2010.01.05
(51) Int. Cl. **A23L 1/22** (2006.01)
A23L 1/304 (2006.01)
A23L 1/40 (2006.01)
(31) 09151435.6
(32) 2009.01.27
(33) EP
(43) 2011.12.30
(86) PCT/EP2010/050027
(87) WO 2010/086192 2010.08.05
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Келлерманн Ричард Ф., Сееви Гиля (DE)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) СОЛЕННЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНЦЕНТРАТ, СОДЕРЖАЩИЙ ИСТОЧНИК ИОНОВ ЖЕЛЕЗА

В изобретении представлен сухой соленый пищевой концентрат, содержащий от 30 до 70 мас.% NaCl; б) от 0,05 до 2 мас.% ионов железа, выбранных из группы, состоящей из Fe²⁺ и Fe³⁺ и их смесей, где ионы железа получены из добавляемого соединения железа, которое является растворимым в водном растворе, от 0,35 до 7,0 мас.% кислотного соединения, выбранного из группы, состоящей из лимонной кислоты, аскорбиновой кислоты, яблочной кислоты, винной кислоты, молочной кислоты и их смесей, где все массовые проценты определяются по отношению к общей массе сухого соленого пищевого концентрата, в котором соотношение кислотных ионов к ионам железа на молекулярном уровне составляет между 1:1 и 10:1 и при этом концентрат является концентратом, выбранным из группы, состоящей из концентрата бульона, концентрата супа, концентрата соуса и концентрата подливы.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023718	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.01.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023823
(13) B1
(45) 2016.07.29. бюл. № 07
(21) 201370159
(22) 2012.01.18
(51) Int. Cl. **A23L 1/00** (2006.01)
A23B 4/09 (2006.01)
A23L 1/31 (2006.01)
A23L 1/315 (2006.01)
(31) 11152421.1
(32) 2011.01.27
(33) EP
(43) 2013.12.30
(86) PCT/EP2012/050738
(87) WO 2012/101025 2012.08.02
(71)(73) КРИСП СЕНСЕЙШН ХОЛДИНГ С.А.(СН)
(72) Пикфорд Кит (GB)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ С ПОКРЫТИЕМ

Способ производства замороженного пригодного для приготовления в микроволновой печи пищевого продукта с покрытием, при этом указанный способ включает этапы, на которых предоставляют порционную часть твердого или отвержденного субстрата; покрывают порционную часть водной жидкостью для предварительного покрытия для образования порционной части с предварительным покрытием; наносят покрытие связующей крошки на порционную часть с предварительным покрытием для образования покрытой крошкой порционной части; наносят жидкую панировку на покрытую крошкой порционную часть для образования покрытой жидкой панировкой порционной части; наносят покрытие из панировочной крошки на покрытую жидкой панировкой порционную часть для образования панированной порционной части; обжаривают панированную порционную часть, вводя в контакт указанную панированную порционную часть по меньшей мере в течение 100 с горячим маслом, температура которого составляет по меньшей мере 150°C, тем самым получая обжаренную порционную часть с покрытием с внутренней температурой выше 70°C; и замораживают обжаренную порционную часть с покрытием введением указанной обжаренной порционной части в морозильную камеру; отличающийся тем, что внутренняя температура обжаренной порционной части с покрытием составляет не менее чем 50°C, предпочтительно не менее чем 60°C после введения указанной обжаренной порционной части в морозильную камеру, и при этом указанную внутреннюю температуру уменьшают до менее чем -15°C с применением криогенного замораживания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023823	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.01.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

- (11) 023843
- (13) B1
- (45) 2016.07.29. бюл. № 07
- (21) 201300674
- (22) 2011.12.20
- (51) Int. Cl. **A23L 2/52** (2006.01)
A23L 2/60 (2006.01)
A23L 2/68 (2006.01)
- (31) 10 2011 008 017.1
- (32) 2011.01.06
- (33) DE
- (43) 2014.11.28
- (86) PCT/DE2011/002144
- (87) WO 2012/092917 2012.07.12
- (71)(73) МД&Д АЛЬЯНС ГМБХ (DE)
- (72) Кой Йоханнес (DE)
- (74) Саломатина И.С. (RU)

(54) **ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ НАПИТОК**

Создан новый вид сладкого прохладительного напитка, не содержащего фосфорной кислоты, но содержащего вместо неё глюконовую кислоту в количестве по меньшей мере 0,3% вес./об. Глюконовая кислота содержит малое количество минералов, а именно менее 250 мг/л, малое количество сахара, а именно не более 2,5% вес./об., причём в эти сахара входят галактоза в количестве не менее 10% вес./вес. и дополнительно изомальтулоза и/или тагатоза, и имеет гликемический показатель не выше 35 (GI<35).

"Прохладительный напиток" - это напиток, содержащий воду (питьевую воду и/или природную минеральную воду, и/или родниковую воду, и/или столовую воду) и вкусовые ингредиенты, кроме того могут содержаться и дополнительные добавки, например, углекислота, минеральные вещества, витамины, разные виды сахара, фруктовые соки и/или фруктовые концентраты, ароматические вещества.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024516
(13) B1
(45) 2016.09.30. бюл. № 09
(21) 201400600
(22) 2014.06.18
(51) Int. Cl. **A23L 1/303** (2006.01)
A23L 1/304 (2006.01)
A61K 35/741 (2015.01)
A61K 47/02 (2006.01)
(31) RU2013151983
(32) 2013.11.21
(33) RU
(43) 2015.05.29
(71)(72)(73) СИНИЦА АЛЕКСАНДР ВЛАДИМИРОВИЧ (RU)

(54) **БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА К ПИЩЕ**

Изобретение относится к области медицины, касается биологически активной добавки к пище (БАД), а именно, витаминно-минерально-пробиотического комплекса с широким спектром физиологических эффектов, обеспечивающего сбалансированное поступление в организм витаминов и минеральных веществ, а также повышение устойчивости организма к воздействию неблагоприятных факторов за счет стимулирования роста и активности лактобацилл естественной эндогенной микрофлоры кишечника, активации неферментативного звена антиоксидантной системы и уменьшения повреждающего воздействия свободных радикалов, активации факторов общей неспецифической защиты организма и укрепления иммунной системы, проявляющего адаптогенный и цитопротективный эффекты, повышающего физическую и умственную работоспособность, который может быть использован в фармацевтической и пищевой промышленности.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024516	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2021.06.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

- (11) 024545
- (13) B1
- (45) 2016.09.30. № 09
- (21) 201390893
- (22) 2011.12.16
- (51) Int. Cl. **A23L 1/0524** (2006.01)
A23L 1/29 (2006.01)
A61P 1/04 (2006.01)
A23L 1/054 (2006.01)
- (31) 1060691
- (32) 2010.12.17
- (33) FR
- (43) 2013.12.30
- (86) PCT/EP2011/073039
- (87) WO 2012/080462 2012.06.21
- (71)(73) ЮНАЙТЕД ФАРМАСЬЮТИКАЛЗ(FR)
- (72) Маргоссян Джонатан Альбер, Прадо Николя, Фаллур Янник (FR)
- (74) Медведев В.Н. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ПРОТИВ СРЫГИВАНИЯ И/ИЛИ ЖЕЛУДОЧНО-ПИЩЕВОДНОГО РЕФЛЮКСА, ЕЕ ПОЛУЧЕНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ

Изобретение относится к композициям, предназначенным для уменьшения и в идеальном случае для устранения феноменов срыгивания и/или желудочно-пищеводного рефлюкса, болезненно проявляющихся у пациентов. Более предпочтительно описаны композиции и молоко для детей против срыгивания и/или рефлюкса, предназначенные для питания новорожденных, грудных детей и детей раннего возраста.

Срыгивание представляет собой симптом, часто наблюдаемый у новорожденных и грудных детей и возникающий вследствие повышения давления в брюшной полости по сравнению с давлением в грудной полости. Оно часто возникает после приема пищи или при отрыжке. Срыгивание, которое может болезненно проявляться также и у взрослых и отличается в медицинском смысле термина от рвоты, не оказывает влияния на развитие ребенка и главным образом касается дискомфорта. Механизм срыгивания может быть объяснен следующим образом. Нижний сфинктер пищевода представляет собой кольцевую мышцу, расположенную в нижней части пищевода. Во время приема пищи эта мышца расслабляется для облегчения проталкивания проглоченной пищи (пищевое комка) в желудок. Главная функция этой мышцы состоит в предотвращении возврата содержимого желудка в пищевод благодаря ее тоническому сокращению.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024807
(13) B1
(45) 2016.10.31. бюл. № 10
(21) 201301052
(22) 2011.05.03
(51) Int. Cl. **A23L 1/30** (2006.01)
A23L 1/076 (2006.01)
(31) 2010117666
(32) 2010.05.04
(33) RU
(43) 2014.11.28
(86) PCT/RU2011/000294
(87) WO 2012/150872 2012.11.08
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ПАРАФАРМ" (RU)
(72) Елистратов Дмитрий Геннадьевич (RU)
(74) Андрущак Г.Н. (RU)

(54) БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА К ПИЩЕ ДЛЯ НОРМАЛИЗАЦИИ УРОВНЯ АНДРОГЕНОВ И СНИЖЕНИЯ ОЖИРЕНИЯ У МУЖЧИН

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно, к биологически активным добавкам (БАД) к пище для нормализации гормонального фона и общего состояния мужчин, в основе которых лежат природные компоненты. БАД к пище содержит корни и корневища лапчатки белой или наземную часть лапчатки белой, или их смесь, а также трутневый расплод в количестве от 20 до 80 мас.%. Изобретение позволяет получить продукт, который за счет оптимально подобранного соотношения компонентов проявляет синергетический эффект в отношении нормализации уровня андрогенов и профилактики ожирения у мужчин. Цель изобретения заключается в разработке БАД к пище для профилактики ожирения у мужчин с частичным возрастным андрогенным дефицитом, нормализации уровня андрогенов. Задачей изобретения является расширение арсенала биологически активных добавок к пище, обладающих широким спектром воздействия на организм человека и способствующих оздоровлению населения. Для решения поставленной задачи было предложено усилить положительный терапевтический эффект лапчатки белой дополнительным введением в состав трутневого расплода, в качестве донатора половых энтомологических гормонов: пролактина, эстрадиола, прогестерона, тестостерона - оказывающих стимулирующее действие на андрогенные функции мужчин. Насыщенный витаминами и гормонами, не являющимися гормонозаменителями, трутневый расплод эффективен при нарушениях гормонального фона. Есть возможность добиться гармоничной работы всех органов и систем организма человека.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024858
(13) B1
(45) 2016.10.31. бюл. № 10
(21) 201201486
(22) 2011.04.18
(51) Int. Cl. **A23L 1/05** (2006.01)
A23L 1/0524 (2006.01)
A23L 1/212 (2006.01)
A23L 1/24 (2006.01)
(31) 10 161 702.5
(32) 2010.05.03
(33) EP
(43) 2013.03.29
(86) PCT/EP2011/056150
(87) WO 2011/138163 2011.11.10
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Дуббельман Сандер, Мавроудис Николаес (NL), Олихоек Леандро (BR)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) ПОЛУЧАЕМЫЙ ИЗ ТОМАТОВ ЗАГУЩАЮЩИЙ АГЕНТ

Изобретение обеспечивает получаемый из томатов загущающий агент, при этом указанный агент отличается тем, что в пересчете на сухую массу содержит: 0,1-3 мас.% ликопина; 14-34 мас.% белка; 11-35 мас.% пектина; 17-39 мас.% сахара, выбранного из фруктозы, глюкозы и их комбинаций. Изобретение, кроме того, относится к способу приготовления получаемого из томатов загущающего агента и к применению такого загущающего агента в пищевых продуктах, таких как томатный кетчуп, соусы на основе томатов, соус для пиццы, томатный суп и томатный сок.

Продукты на основе томатов, такие как томатные кетчупы, соусы для барбекю, соусы для пиццы и другие подобные приправы обычно готовятся из томатной пасты, томатного пюре, томатного сока или других подобных композиций, которые содержат существенные количества сухого вещества томатов. Эти сухие вещества томатов включают нерастворимые в воде частицы томатов, включая семена томатов и фрагменты кожицы томатов; волокна томатов, которые представляют собой основную часть плодов томатов, и пектин. Каждый из этих компонентов влияет на устойчивость, внешний вид, вкусоароматические качества и сенсорную привлекательность пищевых продуктов на основе томатов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024858	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.04.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024884

(13) B1

(45) 2016.10.31.бюл. № 10

(21) 2013000002

(22) 2013.01.09

(51) Int. Cl. **A23L 1/317** (2006.01)

(43) 2014.07.30

(96) 20130000003 (RU) 2013.01.09

(71)(72)(73) ГОРДЫШЕВСКИЙ СЕМЁН МИХАЙЛОВИЧ; РИГИНА ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА; ЦАРЁВ ДЕНИС ВЛАДИМИРОВИЧ; НОСОВ СЕРГЕЙ НИКОЛАЕВИЧ (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАС

Изобретение относится к мясной промышленности. Способ предусматривает подготовку мясного сырья, измельчение и предварительный посол всего мясного сырья, а именно говядины и свинины полужирной, путем перемешивания с солью и пищевой добавкой Натур Микс и частью воды, выдержку в посоле, приготовление фарша путем куттерования, при котором вводят шпик, молоко сухое, яйцо или меланж и воду и/или лед, наполнение оболочки фаршем.

Для получения вареных колбас с пониженным содержанием жира предлагается в качестве ингредиентов мясного фарша наряду с говядиной использовать мясо птицы и куриный жир.

Известна технология производства вареных колбас, которая включает прием, зачистку, разделку мясного сырья, обвалку, жиловку и сортировку мяса, измельчение мясного сырья, посол и созревание, приготовление фарша - (куттерование) 8-10 мин, наполнение оболочек и вязку батонов, осадку 2 ч при температуре 0-4°C, обжарку 60-140 мин при температуре 90-100°C, варку 40-180 мин при температуре 75-85°C, охлаждение до достижения температуры в центре батона не выше 15°C, контроль качества, упаковку, хранение. При приготовлении фарша вносят воду, специи, белковые и другие добавки (Рогов И.А. и др. Общая технология мяса и мясопродуктов. М., "Колос", 2000 г.). Данная технология является классической, при которой на разных этапах в зависимости от мясного сырья и разных добавок можно получать разные мясные изделия.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024884	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.01.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025006

(13) B1

(45) 2016.11.30. бюл. № 11

(21) 201300854

(22) 2013.08.22

(51) Int. Cl. **A23L 1/29** (2006.01)

A23L 1/325 (2006.01)

A23L 1/302 (2006.01)

(43) 2015.02.27

(96) 2013000110 (RU) 2013.08.22

(71)(73) ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

"НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПИТАНИЯ РАМН"

РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ МЕДИЦИНСКИХ НАУК (ФГБУ "НИИ ПИТАНИЯ" РАМН)

(RU)

(72) Тутельян Виктор Александрович, Кочеткова Алла Алексеевна, Смирнова Елена

Александровна, Королева Ольга Владимировна, Николаев Илья Владимирович,

Шинкарев Сергей Михайлович (RU)

(54) ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПИЩЕВОЙ ИНГРЕДИЕНТ С ЗАДАНЫМ ЛИПИДНЫМ ПРОФИЛЕМ

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к пищевым ингредиентам, предназначенным для обогащения пищевых продуктов полиненасыщенными жирными кислотами (ПНЖК), получения функциональных и специализированных пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Функциональный пищевой ингредиент с заданным липидным профилем содержит рыбный жир и природный антиоксидант, при этом используют рыбный жир с суммарным содержанием полиненасыщенных жирных кислот не менее 25%, при этом из них сумма эйкозапентаеновой и докозагексаеновой кислот не менее 5%, соотношение омега-6 и омега-3 соответственно 3-5:1, рыбный жир получен из жирового сырья африканского сома *Clarias Gariepinus*, выращенного в условиях аквакультуры, перекисное число при выработке ингредиента не превышает 1,6 ммоль 1/2 O₂/кг. В качестве природного антиоксиданта берут смесь натуральных токоферолов в комбинации с растительным маслом, взятых в соотношении 2,3-2,5:1, в количестве 0,02-0,05% к массе рыбного жира. Функциональный пищевой ингредиент является источником полиненасыщенных жирных кислот, обеспечивает оптимальное соотношение в суточном рационе омега-6 и омега-3, имеет высокую устойчивость к окислению, нейтральные органолептические характеристики.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025006	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.08.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025058
(13) B8
(15) Версия исправления: 1 (W1 B1) исправления в биб. данных, код ИНИД (72)
(48) 2017.02.28, бюл. №2'2017
(45) 2016.11.30
(21) 201290985
(22) 2011.04.11
(51) Int. Cl. **A23L 1/00** (2006.01)
A61K 9/00 (2006.01)
A61K 9/107 (2006.01)
A61K 9/20 (2006.01)
A61K 31/343 (2006.01)
A61K 31/496 (2006.01)
(31) 1006178.6
(32) 2010.04.14
(33) GB
(43) 2013.05.30
(86) PCT/GB2011/000557
(87) WO 2011/128627 2011.10.20
(71)(73) АЙАНДА ГРУП АС (NO)
(72) Драгет Курт Ингар, Хауг Ингвильд Йохане, Энгельсен Стейнар Йохан, Сетернес Туре (NO)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) ПЕРОРАЛЬНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ КОМПОЗИЦИЯ, ЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ В ЛЕЧЕНИИ И СПОСОБ ЛЕЧЕНИЯ ПУТЕМ ЕЕ ВВЕДЕНИЯ

Согласно данному изобретению предложена пероральная ветеринарная композиция, содержащая физиологически приемлемую гелеобразную эмульсию типа масло-в-воде, аттрактант, представляющий собой корригент, придающий вкус мяса цыпленка, говядины, свинины, ягненка, кролика или рыбы, и ветеринарное лекарственное средство, где водная фаза гелеобразной эмульсии типа масло-в-воде содержит физиологически приемлемый гелеобразующий агент, выбранный из желатина, альгината, каррагинана и пектина. Также предложено применение указанной композиции в лечении субъекта-млекопитающего, не являющегося человеком, и способ его лечения путем перорального введения указанной композиции.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025058	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.04.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025285
(13) B1
(45) 2016.12.30. бюл. № 12
(21) 201390577
(22) 2011.10.12
(51) Int. Cl. **A23L 1/00** (2006.01)
A23G 9/38 (2006.01)
A23G 9/46 (2006.01)
(31) 10188160.5
(32) 2010.10.20
(33) EP
(43) 2013.08.30
(86) PCT/EP2011/067825
(87) WO 2012/052335 2012.04.26
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Кокс Эндрю Ричард (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ПЕНООБРАЗОВАТЕЛЬ, СОДЕРЖАЩИЙ ГИДРОФОБИН

Изобретение относится к композиции пищевого продукта, содержащей гидрофобин, белок и/ или полисахарид и соответствующий расщепляющий фермент, где активность расщепляющего фермента существенно снижена.

Гидрофобины могут быть получены культивированием мицелиальных грибов, таких как гифомицеты (например, *Trichoderma*), базидиомицеты и аскомицеты, которые секретируют гидрофобин в питательную среду. В качестве альтернативы гидрофобины могут быть получены при использовании рекомбинантной технологии. Например, клетки-хозяева, как правило микроорганизмы, могут быть модифицированы для экспрессии гидрофобинов. Как правило, питательная среда, содержащая гидрофобин, также содержит другие продукты процесса ферментации. В EP 1626361 описывается, что гидрофобин очень эффективен при получении и стабилизации пен, например, в аэрированных пищевых продуктах, таких как мороженое. Многие пищевые продукты содержат полисахариды (такие как камедь плодов рожкового дерева, гуаровая камедь и карбоксиметилцеллюлоза) в качестве стабилизаторов или загустителей. Также пищевые продукты часто содержат белки, такие как молочные белки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025285	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2017.10.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025388
(13) B1
(45) 2016.12.30.бюл. № 04
(21) 201490497
(22) 2012.08.21
(51) Int. Cl. **A23L 1/212** (2006.01)
A23F 3/34 (2006.01)
A23F 3/40 (2006.01)
A23L 1/00 (2006.01)
A23L 1/222 (2006.01)
A23L 2/395 (2006.01)
(31) 11178980.6
(32) 2011.08.26
(33) EP
(43) 2014.05.30
(86) PCT/EP2012/066282
(87) WO 2013/030049 2013.03.07
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бейндорфф Христиан Михаэль (NL), Коллетт Джонатан Джордж (GB),
Жюбло Лионель (CH), Каллуфи Седдик (NL)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) НАСТАИВАЕМЫЙ ИНГРЕДИЕНТ НАПИТКОВ И СПОСОБ ЕГО ПРОИЗВОДСТВА

Настоящее изобретение касается способа производства настаиваемого ингредиента напитков, содержащего кусочки сухофруктов, включающий стадии: получение кусочков фруктов и частиц покрытия; смешивание кусочков фруктов и частиц покрытия с получением кусочков фруктов с покрытием и затем сушка кусочков фруктов с покрытием до содержания влаги менее 30 вес. %, предпочтительно до содержания влаги от 0,1 до 10 вес.%, причем частицы покрытия содержат частицы фруктовой кожуры, диаметр которых менее 1,5 мм.

Существует много разновидностей настаиваемых продуктов для получения напитков. Например, во всем мире все более популярными становятся фруктовые настойки. Фруктовые настойки, как правило, имеют в своей основе стандартные продукты для настаиваемых напитков (например, чай), но с добавлением фруктовых вкусовых агентов и ароматизаторов. Действительно, потребителям особенно нравятся фруктовые настойки, содержащие кусочки фруктов. Считается, что это происходит, благодаря полезной коннотации фрукта, привлекательному визуальному восприятию, которые обеспечивают кусочки фруктов, и привлекательному вкусу и аромату конечного напитка. Однако такие продукты для настаиваемых напитков могут быть сложны для производства из-за липкой природы, свойственной кусочкам фруктов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025388	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.08.22.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025410
 (13) B1
 (45) 2016.12.30. бюл. № 12
 (21) 201500134
 (22) 2013.06.26
 (51) Int. Cl.

A23L 1/0524 (2006.01)
A23L 1/0532 (2006.01)
A23L 1/054 (2006.01)
A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/24 (2006.01)
A23L 1/39 (2006.01)
A23L 1/40 (2006.01)

(31) 12176416.1
 (32) 2012.07.13
 (33) EP
 (43) 2015.05.29
 (86) PCT/EP2013/063357
 (87) WO 2014/009155 2014.01.16
 (71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
 (72) Попп Алоис Конрад, Сильва Паэс Сабрина, Врекер Роберт (NL)
 (74) Саломатина И.С. (RU)

(54) ЖЕЛИРОВАННЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНЦЕНТРАТ, СОДЕРЖАЩИЙ ПЕКТИНОВЫЙ ГЕЛЬ

Настоящее изобретение относится к желированному пищевому концентрату, в частности к желированному пищевому концентрату для приготовления готового к употреблению конечного продукта, такого как суп, соус или подливка. Задачей изобретения является обеспечение желированного пищевого концентрата, который при разбавлении в водной жидкости обеспечивает густой, готовый к употреблению конечный продукт, наиболее предпочтительно желированного пищевого концентрата с однородной текстурой и распределением ингредиентов. Неожиданно эти осложнения были преодолены с помощью желированного пищевого концентрата, включающего воду, чувствительную к соли камедь, соль и желирующий пектин. Обычным способом приготовления супа, соуса или подливки является разбавление концентрированного продукта в воде. В случае, когда жидкий несладкий продукт получают из сухого концентрированного продукта, содержащего крахмал, путем разбавления концентрата в воде, обычно после нагревания, крахмал активируется и обеспечивает густой жидкий продукт питания, такой как загущенный соус, подливка или суп. Традиционные концентраты являются сухими концентратами, например в форме кубиков или гранул. Формат несладких пищевых концентратов, часто предпочитаемый потребителями, является сырым, не жидким концентратом, в форме геле. Гель обеспечивает добавления содержащих воду или жидких ингредиентов, вносящих вклад в ощущение свежести концентрата.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025410	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.06.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025577

(13) B1

(45) 2017.01.30. бюл. № 01

(21) 201490058

(22) 2012.05.22

(51) Int. Cl.

A23L 1/00 (2006.01)

A23L 1/36 (2006.01)

A23P 1/10 (2006.01)

A23G 9/50 (2006.01)

A23L 1/025 (2006.01)

(31) 11170693.3; 11170694.1

(32) 2011.06.21

(33) EP

(43) 2014.04.30

(86) PCT/EP2012/059485

(87) WO 2012/175265 2012.12.27

(71)(73)УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)

(72) Бартковска Беата, Брукс Натали Энн, Лак Ричард Генри (GB), Сунь Лина (CN), Ноубл Дебора Джейн (GB)

(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СЪЕДОБНЫЕ ЕМКОСТИ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Съедобная емкость, пригодная для содержания замороженного кондитерского изделия, которая включает не более 15 вес.% связующего и по меньшей мере 50 вес.% частиц орехов, в котором частицы имеют средний диаметр от 0,001 до 5 мм и содержание воды не более 5 вес.%. Мы обнаружили, что съедобные емкости, такие как рожки, могут быть произведены из орехов без необходимости больших количеств связующего, при условии, что при формировании съедобных емкостей используется особая методика. й используется особая методика. Соответственно, первый объект изобретения предлагает съедобную емкость, пригодную для содержания замороженного кондитерского изделия. Такие съедобные емкости решают ряд проблем известных съедобных емкостей. В частности, они не содержат больших количеств дополнительных жиров и сахара в качестве связующих, и, кроме того, они сохраняют свою структуру после формирования, во время хранения на фабрике, во время наполнения замороженными кондитерскими изделиями, в цепочке поставок и во время хранения перед употреблением. Кроме того, они обеспечивают новую и необычную текстуру и внешний вид для потребителя.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025577	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.05.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025742
 (13) B1
 (45) 2017.01.30. бюл. № 01
 (21) 201370249
 (22) 2012.05.30
 (51) Int. Cl.
 A23L 1/31 (2006.01)
 A23L 1/315 (2006.01)
 A23L 1/00 (2006.01)
 A23L 1/0522 (2006.01)
 A23L 1/0526 (2006.01)
 A23L 1/053 (2006.01)
 A23L 1/0532 (2006.01)
 A23L 1/054 (2006.01)
 A23L 1/0562 (2006.01)
 A23L 1/08 (2006.01)
 (31) EP11166066.8
 (32) 2011.05.13
 (33) EP
 (43) 2014.03.31
 (86) PCT/GB2012/051215
 (87) WO 2012/175930 2012.12.27
 (71)(73) КРИСП СЕНСЕЙШН ХОЛДИНГ С.А. (CH)
 (72) Пикфорд Кит (GB)
 (74) Носырева Е.Л. (RU)
 (54) **КОМПОЗИЦИЯ ПОКРЫТИЯ, ПРИГОДНОГО К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ИЛИ ПОДОГРЕВУ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА**

Настоящее изобретение относится к покрытию для пищевых продуктов, которое пригодно для приготовления или подогрева с использованием микроволновой печи, комбинированной микроволновой печи или с помощью лучистого тепла любыми средствами. Изобретение относится, в частности, но не исключительно, к пригодным для приготовления или подогрева в микроволновой печи жидким панировкам или сухим панировкам. Целью настоящего изобретения является обеспечение покрытия из жидкой панировки, характеризующегося улучшенными свойствами при изготовлении, хранении, приготовлении или подогреве в микроволновой печи и при потреблении. Авторами настоящего изобретения было обнаружено, что композицию покрытия пищевого продукта, характеризующуюся такими улучшенными свойствами, можно получить путем сочетания воды и некоторого количества пищевых ингредиентов, включающих муку, немодифицированный крахмал и желирующее вещество в определенных количествах. Более того, как будет продемонстрировано ниже, авторами настоящего изобретения было обнаружено, что определенные типы муки являются особенно подходящими.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025742	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.05.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026139
(13) B1
(45) 2017.03.31. бюл. № 03
(21) 201100855
(22) 2009.11.09
(51) Int. Cl. **A23L 1/24** (2006.01)
A23L 1/22 (2006.01)
A23L 1/212 (2006.01)
A23L 1/308 (2006.01)
(31) 08170194.8
(32) 2008.11.28
(33) EP
(43) 2011.10.31
(86) PCT/EP2009/064820
(87) WO 2010/060778 2010.06.03
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Мелвитц Дитер В. (DE)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) ПЮРЕОБРАЗНАЯ КОМПОЗИЦИЯ ИЗ АРОМАТИЧЕСКИХ ТРАВ, ОВОЩЕЙ И/ИЛИ СПЕЦИЙ И СПОСОБ ЕЁ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Настоящее изобретение предлагает пюреобразную композицию из ароматических (кухонных) трав, овощей и/или специй, которая показывает отличное сенсорное качество и которая является микробиологически безопасной и стабильной в хранении. Изобретение предлагает содержащую непрерывную водную фазу композицию из ароматических (кухонных) трав, овощей и/или специй, включающую от 1 до 60 мас.% ароматических трав и/или специй, от 1 до 10 мас.% нерастворимых пищевых волокон, от 1 до 40 мас.% растительного масла и имеющую рН от 2,0 до 4,0. Предлагается также способ приготовления указанной композиции.

Почти каждое блюдо, приготовленное на профессиональной кухне (ресторан, предприятия массового питания при учебных заведениях, больницах и др.), содержит одну или более ароматических трав и/или специй. Эти ароматические травы и/или специи могут использоваться в свежем виде, однако свежие ароматические травы имеют короткий срок хранения и гораздо медленнее или, наоборот, слишком быстро (что зависит от вида блюда) высвобождают вкусовые и ароматические вещества в блюдо. Жировые композиции, которые содержат ароматические травы и/или специи, хорошо известны. Однако до настоящего времени такие композиции были известны только в виде паст или других не текучих дисперсий ароматических трав, в которых используемые жиры имеют высокое содержание транс-жирных кислот. Более того, такие продукты содержат высокие уровни (12%) поваренной соли и других неорганических или органических солей для достижения микробиологической стабильности и эффекта усиления вкуса.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026139	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.11.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026141

(13) B1

(45) 2017.03.31. бюл. № 03

(21) 201300850

(22) 2013.08.20

(51) Int. Cl. **A23L 1/29** (2006.01)

A23L 1/302 (2006.01)

A23L 1/305 (2006.01)

A23L 1/09 (2006.01)

(31) 2012135612

(32) 2012.08.21

(33) RU

(43) 2014.03.31

(71)(73) ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИТАНИЯ, BIOTEХНОЛОГИИ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ (ФГБУН "ФИЦ ПИТАНИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ") (RU)

(72) Тутельян Виктор Александрович, Кочеткова Алла Алексеевна, Воробьева Валентина Матвеевна, Воробьева Ирина Сергеевна, Смирнова Елена Александровна, Мазо Владимир Кимович, Зорин Сергей Николаевич (RU)

(54) ИНСТАНТНЫЙ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к функциональным пищевым продуктам, предназначенным для снижения риска развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращения дефицита или восполнения имеющегося в организме человека дефицита пищевых веществ, сохранения и улучшения его здоровья. Инстантный функциональный пищевой продукт для коррекции нарушений пищевого статуса состоит из комплексных ингредиентов, обеспечивающих заданную функциональную направленность, содержит белковый, углеводный и жировой компоненты, витаминно-минеральный премикс, пищевые волокна, вкусовые, ароматические и другие добавки, при этом в качестве белкового компонента используется гидролизат куриного белка, обогащенный белком обезжиренного коровьего молока в соотношении 74:26, в качестве углеводного компонента - смесь моно- или дисахарида с полисахаридом, а витаминно-минеральный премикс дополнительно содержит биологически активное вещество - смесь селена, молибдена и хрома. Заданная функциональная направленность (заявленная польза продукта для здоровья) достигается за счет различного состава углеводного (комбинаций фруктозы, сахарозы, инулина, мальтодекстрина) и жирового (содержания докозагесаеновой и/или среднецепочечных жирных кислот) компонентов, а также дополнительных ингредиентов в составе комплекса биологически активного вещества.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026141	M, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.08.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026164

(13) B1

(45) 2017.03.31. бюл. № 03

(21) 201291294

(22) 2011.07.09

(51) Int. Cl.

A23L 1/09 (2006.01)

A23L 1/236 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

A23L 2/52 (2006.01)

A23L 2/60 (2006.01)

A61K 31/7016 (2006.01)

A61P 25/00 (2006.01)

(31) 10007288.3

(32) 2010.07.14

(33) EP

(43) 2013.05.30

(86) PCT/EP2011/003432

(87) WO 2012/007138 2012.01.19

(71)(73) ЗЮДЦУКЕРАКЦИЕНГЕЗЕЛЛЬШАФТ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)

(72) Холуб Инес, Козьяновский Гунхильд (DE)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПРИМЕНЕНИЕ ИЗОМАЛЬТУЛОЗЫ ДЛЯ УСИЛЕНИЯ УМСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Изобретение относится к применению изомальтулозы для усиления умственной деятельности у нуждающегося в этом субъекта в фазе постгликемического ответа и пищевому продукту, напитку или лекарственному средству, включающему изомальтулозу, для усиления умственной деятельности в фазе постгликемического ответа.

Поскольку глюкоза является основным источником энергии для мозга, то гипотеза, что изменения глюкозы в крови могут влиять на когнитивную деятельность, в последнее время вызывает большой интерес в научных кругах. Выделение глюкозы в кровь вызывает инсулиновый ответ, который возвращает циркулирующую глюкозу к нормальным уровням и поддерживает гомеостаз. Гликемический ответ или индекс характеризует воздействие углеводов на уровень глюкозы в крови. Гликемический индекс конкретного пищевого продукта определяют, как площадь под кривой двухчасового глюкозного ответа в крови (AUC) после потребления определенной порции углеводов. Показатель AUC тестируемого пищевого продукта делят на AUC стандарта (главным образом глюкоза, но также белый хлеб дают два различных определения) и умножают на 100.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026164	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.07.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026262
(13) B1
(45) 2017.03.31. бюл. № 03
(21) 201490253
(22) 2012.06.22
(51) Int. Cl. **A23L 1/0532** (2006.01)
A23G 9/38 (2006.01)
A23G 9/48 (2006.01)
A23G 9/44 (2006.01)
(31) 11173395.2
(32) 2011.07.11
(33) EP
(43) 2014.04.30
(86) PCT/EP2012/062064
(87) WO 2013/007493 2013.01.17
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Брэмли Аллан Сидни, Мэйес Сара Джейн (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ЗАМОРОЖЕННЫЙ КОНДИТЕРСКИЙ ПРОДУКТ С ГЕЛЕВЫМ ПОКРЫТИЕМ

Изобретение относится к замороженному кондитерскому продукту. Замороженный кондитерский продукт содержит сердцевину из замороженного кондитерского материала, по меньшей мере частично, покрытую гелем, причем сердцевина из замороженного кондитерского материала содержит структурирующий лед белок.

Потребители (в частности, дети) всегда находятся в поиске замороженных кондитерских продуктов, обеспечивающих интересный опыт при их потреблении. Продукты, состоящие из сердцевины, представляющей собой замороженный кондитерский материал, с желеподобным покрытием, известны в течение нескольких лет. В CN 101120714A описывается вариант покрытия в виде желе, которое может быть удалено с сердцевины из замороженного кондитерского материала, как кожура с фрукта. Однако может быть затруднительно отделять желеподобное покрытие от сердцевины из замороженного кондитерского материала без прилипания части покрытия к сердцевине и/или без разрыва покрытия на мелкие кусочки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026262	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.06.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026289

(13) B1

(45) 2017.03.31. бюл. № 03

(21) 201400059

(22) 2013.12.19

(51) Int. Cl.

A23L 1/30 (2006.01)

A23L 1/053 (2006.01)

A23L 1/054 (2006.01)

A23L 1/302 (2006.01)

A23L 1/304 (2006.01)

A23L 1/09 (2006.01)

A61K 36/00 (2006.01)

A61K 9/10 (2006.01)

(43) 2015.06.30

(96) 2013000175 (RU) 2013.12.19

(71)(73) ЗАО "ЭВАЛАР" (RU)

(72) Прокопьева Лариса Александровна, Тихонова Елена Викторовна, Панкратова Галина Анатольевна, Семенова Елена Витальевна (RU)

(54) БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА К ПИЩЕ В ФОРМЕ КОЛЛОИДА

Изобретение относится к биологически активным добавкам к пище. БАД к пище выполнена в форме коллоида содержащего: по меньшей мере один биологически активный ингредиент; жидкий носитель, содержащий структурирующий агент; регуляторы кислотности; консерванты; корригенты вкуса. В качестве биологически активного ингредиента БАД может содержать вместе или по отдельности порошок и/или сухой экстракт лекарственного растения или их смесь, макро- или микроэлемент или их смесь, а также витамин или смесь витаминов. Жидкий носитель, содержащий структурирующий агент, выполнен из диспергированных в глицерине веществ природного происхождения, таких как ксантановая, гуаровая, акациевая и трагакантовая камеди, камедь рожкового дерева, конжаковый глюкоманнан. БАД отличается высокой биодоступностью, хорошими органолептическими качествами, стабильностью при хранении. БАД пригодна для непосредственного перорального приема без разбавления водой или другими жидкостями и может быть воспроизведена в промышленных масштабах по низкой себестоимости без потребности в каких-либо сложных устройствах и стадиях производства.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026289	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.12.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026573
(13) B1
(45) 2017.04.28. бюл. № 04
(21) 201390486
(22) 2011.10.12
(51) Int. Cl. **A23L 3/3526** (2006.01)
A23B 7/154 (2006.01)
(31) 105331; 1017283.1
(32) 2010.10.12; 2010.10.13
(33) PT; GB
(43) 2013.08.30
(86) PCT/EP2011/067821
(87) WO 2012/049213 2012.04.19
(71)(73) КОНСУМУ ЭМ ВЕРДИ - БИОТЕКНОЛОЖИЯ ДАШ ПЛАНТАШ, С.А. (PT)
(72) Каррейра Алезандра Мануэла Лоуренку, Валадаш Да Силва Монтейру Сара Алезандра, Ди Сейшаш Боавида Феррейра Рикардо Мануэль (PT)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПРИМЕНЕНИЕ КОМПОЗИЦИИ, СОДЕРЖАЩЕЙ АНТИМИКРОБНЫЙ ПЕПТИД, В КАЧЕСТВЕ ПИЩЕВОГО КОНСЕРВАНТА

Предложено применение композиции, содержащей антимикробный полипептид, включающий V1ad или его активный вариант, для предотвращения или подавления порчи пищевого продукта, вызываемой микроорганизмом. Также предложен способ предотвращения или подавления вызываемой микроорганизмом порчи пищевого продукта, включающий введение в предназначенный для этого пищевой продукт эффективного количества композиции, содержащей антимикробный полипептид, включающий V1ad или его активный вариант.

Консервация пищевых продуктов представляет собой процесс обработки пищевых продуктов с целью предотвращения или подавления их порчи, вызываемой эндогенным химическим/ферментативным разложением и/или вызываемой или ускоряемой микроорганизмом. Существует много способов консервации пищевых продуктов, некоторые из которых подавляют эндогенные процессы (например, антиоксиданты), некоторые из которых подавляют микробные процессы (например, антимикробные препараты) и некоторые из которых подавляют оба типа процессов (например, замораживание). Химическое соединение, которое используется для подавления порчи пищевых продуктов, обычно называют консервантом, который может быть, например, антиоксидантом или антимикробным препаратом.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026573	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.10.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026725
(13) B1
(45) 2017.05.31. бюл. № 05
(21) 201500082
(22) 2013.06.11
(51) Int. Cl. **A23L 1/39** (2006.01)
A23L 1/40 (2006.01)
A23L 1/24 (2006.01)
A23L 1/0524 (2006.01)
(31) 12174651.5
(32) 2012.07.02
(33) EP
(43) 2015.04.30
(86) PCT/EP2013/061974
(87) WO 2014/005801 2014.01.09
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Сильва Паэс Сабрина, Бауэнс Элисабет Корнелиа Мария, Меллема Михель (NL)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ПИЩЕВОГО КОНЦЕНТРАТА В ФОРМЕ ГЕЛЯ

Настоящее изобретение относится к композиции пищевого концентрата, содержащей воду, соль и пектин, для приготовления бульона, супа, соуса, подливы или блюда с приправой. Целью настоящего изобретения является создание композиции пищевого концентрата в форме геля при комнатной температуре, которая имеет устойчивую форму при высоких уровнях соли, при этом увеличение вязкости при охлаждении разбавленной композиции пищевого концентрата очень низкое. Обнаружено, что композиция пищевого концентрата в форме устойчивого геля может быть получена, когда концентрат содержит воду, соль натрия, измельченный растительный материал, пектин и соль кальция, при этом часть указанного пектина связана с указанным измельченным растительным материалом, и часть указанного пектина не связана с указанным измельченным растительным материалом (свободный пектин), и указанный свободный пектин и указанный связанный пектин присутствуют в соотношении от 0,2 до 200.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026725	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.06.12

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026726
(13) B1
(45) 2017.05.31. бюл. № 05
(21) 201500274
(22) 2013.07.15
(51) Int. Cl. **A23L 1/39** (2006.01)
A23L 1/40 (2006.01)
A23L 1/05 (2006.01)
(31) 12182371.0
(32) 2012.08.30
(33) EP
(43) 2015.07.30
(86) PCT/EP2013/064873
(87) WO 2014/032845 2014.03.06
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Меллема Михель, Попп Алоис Конрад(NL)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) ПИЩЕВОЙ КОНЦЕНТРАТ В ФОРМЕ ГЕЛЯ И СПОСОБ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фасованный пищевой концентрат, содержащий гель и слой, в котором слой содержит более 26,5 мас.% соли [в пересчёте на массу содержащейся в слое воды; рассчитывается как $((\text{масса соли в слое})/(\text{масса соли в слое} + \text{масса воды в слое})) \times 100\%$], при этом слой контактирует с гелем, и в котором слой расположен под гелем.

Солёные пищевые концентраты в форме геля описаны, например, в WO 2007/068402. Их преимуществом перед сухими пищевыми концентратами, такими как традиционные бульонные кубики, является их свежий вид. Жидкие пищевые концентраты с повышенным содержанием соли имеют тот недостаток, что любой возможный материал в виде макрочастиц может дать осадок, что нежелательно. Кроме того, жидкий пищевой концентрат может легко пролиться.

Гелеобразная форма содержит значительное количество воды, гелеобразователь, который обеспечивает требуемую твёрдую текстуру геля, и значительное количество соли (может быть желательным любой уровень соли вплоть до уровня насыщения или даже выше). Относительно высокий уровень соли требуется для обеспечения растворения пищевого концентрата в больших объёмах водного раствора при одновременном обеспечении придания вкуса конечному готовому к употреблению продукту. Сам пищевой концентрат как таковой обычно не годится для употребления в пищу из-за высокого уровня соли.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026726	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.07.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026757
(13) B1
(45) 2017.05.31. бюл. № 05
(21) 201500081
(22) 2013.06.20
(51) Int. Cl. **A23L 1/39** (2006.01)
A23L 1/40 (2006.01)
A23L 1/24 (2006.01)
A23L 1/0524 (2006.01)
(31) 12174652.3
(32) 2012.07.02
(33) EP
(43) 2015.10.30
(86) PCT/EP2013/062895
(87) WO 2014/005853 2014.01.09
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Сильва Паэс Сабрина, Схюмм Стефан Георг (NL)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ПИЩЕВОГО КОНЦЕНТРАТА, СОДЕРЖАЩАЯ КИСЛЫЙ ПЕКТИНОВЫЙ ГЕЛЬ

Изобретение относится к концентрированной пищевой композиции и применению указанной пищевой композиции для приготовления бульона, супа, соуса, подливы или блюда с приправой. Растворение или диспергирование известных пищевых концентратов с высоким уровнем соли в воде или в блюде часто занимает несколько минут, в то время как быстрое растворение и диспергирование в блюде имеют большое значение. Таким образом, существует потребность в пищевом концентрате, который дает возможность высокой степени разбавления при сохранении вкусового эффекта и который растворяется относительно быстро в горячей воде или в горячем блюде. Обнаружено, что пищевой концентрат в форме геля, имеющий рН ниже 3,5, содержащий воду, соль натрия и желирующий пектин, растворяется быстро в горячей воде или в горячем блюде.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026757	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.06.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

- (11) 026767
- (13) B1
- (45) 2017.05.31. бюл. № 05
- (21) 201301051
- (22) 2012.07.03
- (51) Int. Cl. **A23L 1/30** (2006.01)
A23L 1/076 (2006.01)
A23F 5/00 (2006.01)
A23F 5/44 (2006.01)
- (31) 2011128763
- (32) 2011.07.05
- (33) RU
- (43) 2015.02.27
- (86) PCT/RU2012/000527
- (87) WO 2013/006093 2013.01.10
- (71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПАРАФАРМ" (RU)
- (72) Трифонов Вячеслав Николаевич, Елистратова Юлия Анатольевна, Елистратов Константин Геннадьевич, Курусь Наталья Вячеславовна, Хомякова Ирина Владимировна, Елистратова Татьяна Викторовна RU)
- (74) Андрущак Г.Н. (RU)

(54) КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к биологически активным добавкам (БАД) к пище, предназначено для профилактического, лечебно-профилактического воздействия при состояниях, связанных с утомлением, и представляет собой кофейный или иной напиток и состоит из 1 части трутневого расплода, 3-9 частей глюкозы или фруктозы и 1-100 частей наполнителя (порошок кофейного или иного напитка).

В России запатентована "Биологически активная добавка для получения косметических средств регенерирующего действия" (патент №2128501). Эта биологически активная добавка представляет собой личинки трутней пчел, рекомендуемые для получения косметических средств регенерирующего характера. В Румынии запатентован способ получения биологически активного продукта из личинок трутней, или рабочих пчел, или маток (патент ОСМИ №74872/1980), являющийся биологически активным веществом для получения лекарственных препаратов и косметических средств. В состав данного продукта входит лактоза, которая не растворяется в воде и представляет собой взвесь. Известен патент № 2245155, Состав консервированного гомогената расплода пчел (трутневого расплода и маточных личинок). Субстанция рассматривается нами в качестве прототипа.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

- (11) 026768
- (13) B1
- (45) 2017.05.31. бюл. № 05
- (21) 201301053
- (22) 2012.07.05
- (51) Int. Cl. **A23L 1/30** (2006.01)
A23L 1/076 (2006.01)
A61K 35/644 (2015.01)
- (31) 2011153905
- (32) 2011.12.29
- (33) RU
- (43) 2015.02.27
- (86) PCT/RU2012/000541
- (87) WO 2013/100802 2013.07.04
- (71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПАРАФАРМ" (RU)
- (72) Трифонов Вячеслав Николаевич, Елистратова Юлия Анатольевна, Елистратов Константин Геннадьевич, Курусь Наталья Вячеславовна, Хомякова Ирина Владимировна, Елистратова Татьяна Викторовна, Бурмистрова Лилия Александровна, Будникова Наталья Валентиновна (RU)
- (74) Андрущак Г.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ОТБОРА ТРУТНЕВЫХ ЛИЧИНОК С НАИВЫСШЕЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ

Изобретение относится к фармацевтической и пищевой промышленности, к медицине, в частности к биологически активным добавкам (БАД) к пище, и описывает процесс отбора трутневых личинок для получения трутневого расплода с наивысшей биологической активностью. В Румынии запатентован способ получения биологически активного продукта из личинок трутней, или рабочих пчел, или маток являющийся биологически активным веществом для получения лекарственных препаратов и косметических средств. Известен патент RU № 2402920 "Способ приготовления кормовой добавки из личинок трутней для повышения резистентности организма собак при паразитозах". Известен патент RU № 2258522 "Способ приготовления препарата для стимуляции организма животных из личинок трутней". Известен патент RU № 2395289 "Способ изготовления биогенного стимулятора из личинок трутневого расплода пчел". Известен патент № 2245155 "Состав консервированного гомогената расплода пчел (трутневого расплода и маточных личинок)". В румынском патенте Патент RO № 74872/1980 сказано, что собирают личинки перед запечатыванием ячеек с личинками на 10-й день после откладки яиц. В патенте RU № 2258522 сказано, что препарат изготавливают из личинок трутней любого возраста. В патенте RU № 2402920 - производят сбор личинок 9-10-дневных. В патенте RU № 2395289 - возраст трутневых личинок 18-22 дня.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026871
(13) B1
(45) 2017.05.31. бюл. № 05
(21) 201291405
(22) 2011.05.05
(51) Int. Cl. **A23L 1/30** (2006.01)
A23L 2/38 (2006.01)
A23L 2/52 (2006.01)
A23F 3/00 (2006.01)
A61K 36/82 (2006.01)
A61K 36/48 (2006.01)
(31) 10164932.5
(32) 2010.06.04
(33) EP
(43) 2013.08.30
(86) PCT/EP2011/057224
(87) WO 2011/151127 2011.12.08
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Блит Мэриан Джин, Джоунз Тимоти Грэхем, Уилкинсон Аннабел Луиз(GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ПРОДУКТ, СОДЕРЖАЩИЙ КАТЕХИНЫ

Изобретение относится к продуктам, содержащим катехины. Продукты по изобретению включают твердые вещества из *Aspalathus linearis* и по меньшей мере 50 мг катехинов, причем соотношение твердых веществ из *Aspalathus linearis* к катехинам составляет от 10:1 до 1:20.

В последнее время очень большое внимание уделяется чаю в связи с его потенциально положительным воздействием на здоровье человека. Проведенные эпидемиологические, клинические и экспериментальные исследования выявили положительную корреляцию между потреблением чая и определенным положительным влиянием на здоровье. Указывается, что регулярное потребление чая помогает улучшить сосудистую функцию, облегчить стрессовые состояния, приводит к снижению уровня холестерина в крови и повышению уровня жизненной энергии. Положительное влияние чая на здоровье в первую очередь связано с высоким содержанием полифенолов. Основные полифенольные соединения зеленого чая представляют собой катехины, которые включают эпигаллокатехин-галлат (EGCG), эпикатехин (EC), эпикатехин-галлат (ECG) и эпигаллокатехин (EGC). Установлена положительная корреляция между потреблением катехинов и улучшением здоровья сердечно-сосудистой системы, и предложено их использование в качестве антиаллергических агентов и активаторов церебральной функции.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026871	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.05.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027035
(13) B1
(45) 2017.06.30 бюл. № 06
(21) 201590584
(22) 2013.09.18
(51) Int. Cl. **A23L 1/304** (2006.01)
A23K 1/175 (2006.01)
A61K 33/26 (2006.01)
C05D 9/02 (2006.01)
(31) 2012/0666
(32) 2012.10.10
(33) BE
(43) 2015.08.31
(86) PCT/EP2013/069397
(87) WO 2014/056690 2014.04.17
(71)(73) ПРЕЙОН (BE)
(72) Каппелль Филипп Жак Мирьям, Верхелст Курт Тьерри С. (BE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) НЕОРГАНИЧЕСКАЯ НУТРИТИВНАЯ КОМПОЗИЦИЯ ЖЕЛЕЗА

Изобретение относится к неорганической жидкой нутритивной композиции, содержащей по меньшей мере одну водную фазу, полифосфат и по меньшей мере один источник железа в качестве микронутриента с молярным соотношением Rполи/Fe общее от 5 до 50.

Как для питания человека, так и для питания животных, а также для питания растений или микроорганизмов потребление минеральных веществ (макро- и микронутриентов) является очень важным для жизненных циклов этих различных организмов. Однако для того, чтобы они могли быть адсорбированы и потреблены, необходимо, чтобы эти нутритивные элементы были биодоступными, то есть они могут быть полностью растворены в растворе, из которого они могут быть извлечены и поглощены этими организмами.

Однако железо представляет микронутриент, хорошо известный как элемент, который растворяется особенно трудно. Одним из способов, используемых для растворения железа, является комплексообразование с органическим хелатом. Однако органические хелаты, как и все органические добавки, становятся все более спорными в качестве пищевых добавок и, следовательно, более не подходят для растворения железа, применяемого в пищевых добавках, или при культивировании микроорганизмов, предназначенных для потребления внутрь, таких как некоторые ферменты или микроводоросли, или для пищевых растений.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027035	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.09.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027191

(13) B1

(45) 2017.06.30. бюл. № 06

(21) 201500990

(22) 2014.06.04

(51) Int. Cl.

A23L 1/30 (2006.01)

A23L 1/302 (2006.01)

A23L 1/305 (2006.01)

A23L 1/304 (2006.01)

A23L 1/076 (2006.01)

A61K 35/64 (2015.01)

A61K 36/79 (2006.01)

A61K 36/00 (2006.01)

(31) 2013129539

(32) 2013.06.28

(33) RU

(43) 2016.05.31

(86) PCT/RU2014/000411

(87) WO 2014/209166 2014.12.31

(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПАРАФАРМ" (RU)

(72) Струков Виллорий Иванович, Поликарпочкина Надежда Васильевна, Трифонов Вячеслав Николаевич, Елистратова Юлия Анатольевна, Елистратов Константин Геннадьевич, Курусь Наталья Вячеславовна, Крутяков Евгений Николаевич, Федоров Александр Викторович, Андреева Елена Станиславовна, Елистратова Елена Станиславовна, Хомякова Ирина Владимировна, Толбина Галина Анатольевна, Поликарпочкин Александр Николаевич (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ И СПОСОБ ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ МОБИЛИЗАЦИОННЫХ РЕЗЕРВОВ ОРГАНИЗМА

Изобретение относится к медицине, в частности к способам улучшения мобилизационных резервов организма. Задача, на решение которой направлено заявленное изобретение, заключается в повышении скорости реакции спортсмена и улучшении мобилизационных резервов организма спортсмена.

Известен патент US 20120027897 A1, 02.02.2012. Описываемое изобретение представляет способ определения стандартной эквивалентной единицы питания в одной порции взвешенного состава, который содержит 85% всех фруктов и овощей, потребляемых в определенной географической местности; метод укрепления основного рациона питания, так, чтобы в рационе содержалась стандартная эквивалентная единица питания, представления как минимум в одной порции, содержащей: минимум один фрукт, минимум один овощ или минимум один фрукт или один овощ; а также пищевая добавка, содержащая набор питательных компонентов, где такой набор включает как минимум одну стандартную эквивалентную единицу питания, представленную в одной порции состава, содержащего минимум один фрукт и минимум один овощ.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027252
(13) B1
(45) 2017.07.31. бюл. № 07
(21) 201200856
(22) 2010.11.25
(51) Int. Cl.
 A23L 1/30 (2006.01)
 A23L 1/076 (2006.01)
(31) 2009144334
(32) 2009.11.30
(33) RU
(43) 2013.04.30
(86) PCT/RU2010/000704
(87) WO 2011/078736 2011.06.30
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПАРАФАРМ" (RU)
(72) Елистратов Дмитрий Геннадьевич(RU)
(74) Андрущак Г.Н. (RU)

(54) БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА К ПИЩЕ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ОЗДОРОВЛЕНИЯ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТОЙ СИСТЕМЫ

Изобретение относится к биологически активным добавкам (БАД) к пище и предназначено для лечебно-профилактического воздействия на сердечно-сосудистую систему, включающим цветки, и/или плоды, и/или листья боярышника, отличающимся тем, что дополнительно содержат пчелиное маточное молочко при соотношении ингредиентов, мас. %: цветки, и/или плоды, и/или листья боярышника 61-90, пчелиное маточное молочко 10-24, наполнители до 29.

Известны терапевтические препараты в виде фитосборов для лечения больных с различного рода нарушениями работы сердечно-сосудистой системы (в частности, патенты РФ № 2000807 (сбор для лечения сердечно-сосудистых заболеваний "CORDIS"), № 2019185 (сбор лекарственных растений, обладающий успокоительным и гипотензивным действием), № 2020952 (сбор лекарственных растений "Глая", "Дарья", "Елена", "Ева", обладающий общеукрепляющим и антисклеротическим действием), № 2088250 (лекарственный сбор для лечения больных с нарушениями сердечного ритма), № 2104024 (сбор "Касмин" для профилактики и лечения тромбозов).

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027254

(13) B1

(45) 2017.07.31. бюл. № 07

(21) 201300832

(22) 2011.12.12

(51) Int. Cl.

A23L 1/0522 (2006.01)

A23L 1/0526 (2006.01)

A23L 1/0528 (2006.01)

A23L 1/0532 (2006.01)

A23L 1/054 (2006.01)

A23L 1/24 (2006.01)

A23L 1/39 (2006.01)

A23L 1/40 (2006.01)

(31) 11151168.9

(32) 2011.01.17

(33) EP

(43) 2013.12.30

(86) PCT/EP2011/072417

(87) WO 2012/097918 2012.07.26

(71) (73) ЮНИЛЕВЕР НВ (NL)

(72) Попп Алоис Конрад, Сильва ПаэсСабрина, Врекер Роберт (NL)

(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) **ЖЕЛИРОВАННЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНЦЕНТРАТ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ**

Желированный пищевой концентрат, включающий чувствительную к солям камедь, соль в количестве, достаточном для сохранения чувствительной к солям камеди в высоленном состоянии, устойчивую к солям желирующую систему в количестве, эффективном для обеспечения желированного пищевого концентрата, воду, данный желированный пищевой концентрат после разведения в водной среде, представляющей собой воду, может привести к готовому к употреблению конечному продукту, включающему от 0,1 до 2,5 мас.% соли и от 0,01 до 3,5 мас.% чувствительной к солям камеди, готовый к употреблению конечный продукт, имеющий вязкость выше 15 МПа·с при 20°C. Традиционный путь приготовления супа, соуса или подливки заключается в разведении концентрированного продукта в воде. В случае если жидкий продукт с приправами получают из сухого концентрированного продукта, содержащего крахмал, то при разведении концентрата в воде, обычно после нагревания, крахмал становится активным и обеспечивает вязкий жидкий пищевой продукт. Традиционные концентраты представляют собой сухие концентраты, например, в форме кубиков или гранул. Форма пищевых концентратов с приправами, которую в настоящее время ценят потребители, представляет собой влажный, нежидкий концентрат в виде геля. Гель позволяет добавлять ингредиенты, содержащие воду или жидкие ингредиенты, которые влияют на восприятие свежести концентрата.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027254	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2017.12.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027275
(13) B1
(45) 2017.07.3. бюл. № 07
(21) 201500321
(22) 2013.08.30
(51) Int. Cl. **A23L 1/01** (2006.01)
B65D 81/34 (2006.01)
A23L 1/223 (2006.01)
A23L 1/31 (2006.01)
(31) 12184450.0
(32) 2012.09.14
(33) EP
(43) 2015.07.30
(86) PCT/EP2013/067978
(87) WO 2014/040868 2014.03.20
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Натх Прасанта Кумар, Дзаго Игорь, Циттербарт Маттиас Штефан (DE)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИПРАВЛЕННОГО ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ И УПАКОВАННАЯ КОМПОЗИЦИЯ ПРИПРАВЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАННОМ СПОСОБЕ

Изобретение относится к способу приготовления приправленного пищевого продукта кулинарной обработки, причём указанный способ предусматривает закладывание пищевого продукта вместе с композицией приправы в пакет для кулинарной обработки; размещение пакета для кулинарной обработки, содержащего пищевой продукт и композицию приправы, на сковороде; нагревание сковороды с лежащим на ней указанным пакетом с продуктом для тепловой кулинарной обработки приправленного пищевого продукта в указанном пакете для кулинарной обработки; и извлечение готового приправленного пищевого продукта кулинарной обработки из пакета для кулинарной обработки; в котором пакет для кулинарной обработки изготовлен из термостойкой и жиронепроницаемой бумаги, внутренняя поверхность пакета для кулинарной обработки имеет покрытие и/или образует ламинат с одним или более слоями, выбранными из алюминиевого слоя и термостойкого полимерного слоя, и в котором края пакета для кулинарной обработки герметично уплотнены сшивкой. Этот частный способ приготовления является очень удобным и надёжным. Настоящее изобретение обеспечивает также упакованную композицию приправы, включающую упаковку; от 15 до 100 г собственно приправы, которая содержится в упаковке, и пустой пакет для кулинарной обработки, как описано выше.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027275	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.08.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027283
 (13) B1
 (45) 2017.07.31. бюл. № 07
 (21) 201101591
 (22) 2011.09.22
 (51) Int. Cl. **A23L 1/317** (2006.01)
 (43) 2013.03.29
 (96) 2011/EA/0048 (BY) 2011.09.22
 (71)(73) СОВМЕСТНОЕ ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
 "ИНВЕСТГРУПП-БЕЛАЯ РУСЬ" (BY)
 (72) Бабак Виктор Александрович (BY), Богуш Владимир Иванович,
 Красуля Ольга Николаевна (RU), Кузнецов Сергей Вадимович (BY),
 Матяш Виктор Васильевич (UA), Рукманис Андрис Викентьевич (LV),
 Смешек Эдуард Юлианович, Шестаков Сергей Дмитриевич, Шленская Татьяна
 Владимировна (RU)
 (74) Кузнецова О.И. (BY)

(54) СПОСОБ ГИДРАТАЦИИ СОДЕРЖАЩЕЙ БЕЛОК ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ БИОМАССЫ И ПОЛУЧАЕМЫЙ ИЗ НЕЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ ИЛИ ПОЛУФАБРИКАТ

Изобретение относится к способам приготовления пищевых продуктов и полуфабрикатов из рубленого мяса скота, птицы или морских животных, рыбы, содержащей белок измельченной растительной биомассы, а также смесей такой растительной биомассы с мясной или рыбной. Техническим результатом изобретения является повышение, без увеличения энергии, затрачиваемой на подготовку воды или раствора, средой которого она является, влагосвязывающей способности биомассы, позволяющее удерживать в ней независимо от ее pH максимально возможное количество вступающей в реакцию гидратации биополимеров воды, значит не увеличивающей ее измеряемую стандартным методом влажность и не способной отделиться от нее при термообработке, а также улучшение потребительских качеств получаемого из нее полуфабриката или продукта. Этот результат достигается тем, что в способе гидратации содержащей белок измельченной биомассы, характеризующемся тем, что воду или воду с растворенной в ней в любом количестве поваренной солью либо другими пищевыми электролитами, в том числе смешанными в любом составе и в любых пропорциях, обрабатывают ультразвуковой кавитацией в сонохимическом реакторе, затрачивая заданное количество акустической энергии, затем смешивают с измельченной биомассой в соотношении не более $0,0175 \cdot 1,45pH \cdot p \cdot lg$ кг воды к 100 кг биомассы, где p - содержание в ней белка в процентах, d - средняя дисперсность ее измельченных кусков в м-1, и в результате получают полуфабрикат или продукт с улучшенными потребительскими качествами.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027283	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2017.09.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027364
(13) B1
(45) 2017.07.31. бюл. № 07
(21) 201491050
(22) 2012.11.28
(51) Int. Cl. **A23L 1/29** (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01)
A23L 1/308 (2006.01)
(31) 11191182.2
(32) 2011.11.29
(33) EP
(43) 2014.09.30
(86) PCT/EP2012/073846
(87) WO 2013/079536 2013.06.06
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Берри Марк Джон, Блай Хизер Фрэнсис Дженифер, Фаулер Марк Иан,
Хантер Карл Джон, Маколей Катрина (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) НАБОР ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПОЛНОГО ЗАВТРАКА, ОБЕДА И УЖИНА

Изобретение относится к набору продуктов для полного завтрака, обеда и ужина, исключая напитки для диетотерапии, и его применению для предупреждения или лечения сердечно-сосудистых заболеваний, диабета 2 типа, и также для предупреждения и/или контроля ожирения, и для контроля и снижения веса. Следовательно, обеспечен набор, содержащий 250-650 килокалорий (1045-4180 кДж); 10-50 г пищевых волокон; 10-50 г белка; до 5 г крахмала; до 2 г лактозы; 20-250 мг любого агликона флавоноидов и (g) 30-250 мг любого глюкозида флавоноидов, где набор содержит в сумме 75-1000 мг агликонов флавоноидов и глюкозидов флавоноидов. Следовательно, нутритивное содержание полученного в результате пищевого продукта ближе к питанию Палеолита, до потребления которого человек эволюционировал и, следовательно, оно более совместимо с физиологией человека и соответственно полезно для здоровья, как проиллюстрировано в примерах. Продолжают прилагаться усилия по обеспечению пищевых продуктов с положительным воздействием на здоровье и обладающим дополнительными выгодами.

Пищевой продукт, стандартизованный до 650 ккал на порцию пищевого продукта, имеет относительно низкое содержание пищевых волокон и флавоноидов и высокое содержание белка по сравнению с пищевым продуктом по настоящему изобретению. Уровни углеводов, в общем, сравнимы. Из данных, доступных из базы данных Phenol Explorer database, наблюдается большой недостаток флавоноидов агликонов, глюкозидаз и антоцианидинов в завтраке, низкое присутствие в обеде и относительно высокое в ужине.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027364	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.11.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027656
(13) B1
(45) 2017.08.31. бюл. № 08
(21) 201491203
(22) 2012.12.18
(51) Int. Cl. **A23L 1/176** (2006.01)
(31) 11194683.6
(32) 2011.12.20
(33) EP
(43) 2014.09.30
(86) PCT/EP2012/076015
(87) WO 2013/092627 2013.06.27
(71)(73) КРИСП СЕНСЕЙШН ХОЛДИНГ СА(СН)
(72) Пикфорд Кит Грэм (GB), Ван Дорн Кес, Рейхгелт Керри (NL)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СУХАРНОЙ КРОШКИ

Предложен способ производства сухарной крошки для покрытия пищевого продукта, включающий следующие этапы: экструдирование композиции теста, содержащей муку, гидроколлоид в качестве желирующего вещества и воду, с получением экструдированной композиции; сушку экструдированной композиции в барабанной сушилке, причем содержание воды в высушенной композиции по массе составляет от 0,1 до 1,5%; и дробление высушенной композиции с получением сухой сухарной крошки с содержанием воды по массе от 0,1 до 1,5%.

В обыкновенной сухарной хлебной крошке содержание воды составляет приблизительно от 4 до 12% и сразу же после погружения в воду она намокает. Такую сухарную крошку в силу необходимости приходится использовать во влажных окружающих средах, в частности, для покрытия продуктов, приготавливаемых в микроволновых печах. Сухарная крошка, произведенная способом, предлагаемым согласно настоящему изобретению, имеет преимущество, состоящее во влагостойкости в период тепловой обработки или подогревания в тепловой, микроволновой или комбинированной тепловой и микроволновой печи. Сухарная крошка, применяется, в частности, в продуктах, которые замораживаются для хранения до их употребления. Равномерное распределение желирующего вещества, особенно гидроколлоида, по всему объему сухарной крошки придает водостойкость всей основной массе сухарной крошки, но не поверхностному наружному слою, который может повреждаться при использовании.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027656	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.12.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

- (11) 027762
(13) B1
(45) 2017.08.31. бюл. № 08
(21) 201301050
(22) 2012.04.10
(51) Int. **Cl. A23L 1/30** (2006.01)
A23L 1/305 (2006.01)
A23L 1/076 (2006.01)
(43) 2015.02.27
(86) PCT/RU2012/000271
(87) WO 2012/128672 2012.09.27
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПАРАФАРМ" (RU)
(72) Трифонов Вячеслав Николаевич, Елистратова Юлия Анатольевна,
Елистратов Константин Геннадьевич, Курусь Наталья Вячеславовна (RU)
(74) Андрущак Г.Н. (RU)

(54) БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА К ПИЩЕ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ЭРЕКТИЛЬНОЙ ДИСФУНКЦИИ У МУЖЧИН

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к биологически активным добавкам (БАД) к пище для профилактики эректильной дисфункции у мужчин, в основе которой лежат природные компоненты. Сущность изобретения заключается в том, что предлагается биологически активная добавка к пище для профилактики эректильной дисфункции у мужчин, содержащая согласно изобретению L-аргинин, а также трутневый расплод при следующем соотношении ингредиентов, мас. %: L-аргинин 50-96,2; трутневый расплод 3,8-50.

Известна БАД к пище, содержащая трутневый расплод в количестве 1-70 мас. % - RU 2390270 С1, 27.05.2010. Недостатком известного средства является длительное во времени развитие терапевтического эффекта (до 2 недель).

Известно средство для профилактики эректильной дисфункции у мужчин, содержащее L-аргинин в количестве 50-80 мас. ч. (KR 20030049063 А, 25.06.2003). Недостатком известного средства является: все фармакологические эффекты L-аргинина связаны с его конвертированием внутри организма человека в молекулы оксида азота (NO). Оксид азота, в свою очередь, принимает участие в регуляции кровообращения, иммунологических и нейромедиаторных функций, функций печени, свертываемости крови, половой функции. Для достижения терапевтического эффекта требуется очень большое количество L-аргинина - от 2,8 до 4 г (Российская энциклопедия биологически активных добавок, Москва, "ГЭОТАР-Медиа", 2007) Данное количество является недопустимым для выпуска БАД в виде таблетки или капсулы, т.к. большую таблетку или капсулу невозможно изготовить и тем более проглотить. Вторым существенным недостатком известного средства является факт того, что L-аргинин не является незаменимой аминокислотой и может также поступать с обычной пищей. Поэтому есть риск того, что образованный в больших количествах NO может переродиться в очень токсичный долгоживущий пероксинитрат-анион. В отличие от NO, пероксинитрат-анион стимулирует захват кальция митохондриями, разобщая тем самым процессы тканевого дыхания и окислительного фосфорилирования, что в итоге приводит к падению энергетического потенциала нервных клеток с вытекающими отсюда последствиями.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027807
(13) B1
(45) 2017.09.29. бюл. № 09
(21) 201500135
(22) 2013.06.11
(51) Int. Cl. **A23L 1/40** (2006.01)
A23L 1/39 (2006.01)
A23L 1/24 (2006.01)
A23L 1/0524 (2006.01)
A23L 1/0522 (2006.01)
(31) 12176415.3
(32) 2012.07.13
(33) EP
(43) 2015.05.29
(86) PCT/EP2013/061998
(87) WO 2014/009079 2014.01.16
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Перрин Марион Эсклармонд, Сейлер Уинфред (DE), Сильва Паэс Сабрина (NL)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) НЕСЛАДКИЙ ПИЩЕВОЙ КОНЦЕНТРАТ, ВКЛЮЧАЮЩИЙ ПЕКТИНОВОКРАХМАЛЬНЫЙ ГЕЛЬ

Настоящее изобретение относится к несладкому пищевому концентрату в форме геля для применения указанного несладкого пищевого концентрата для приготовления супа, соуса, подливки или блюда с приправами. Задачей изобретения является обеспечение несладкого концентрата, обеспечивающего высокую вязкость при разбавлении в горячей воде, как необходимо при приготовлении густого соуса, подливки или загущенного супа. Установлено, что упакованный пищевой концентрат в форме геля, содержащий воду, соль натрия, желирующий пектин, соль кальция и нежелатинизированный крахмал, обладает необходимыми свойствами.

Известны концентраты для несладких, пряных пищевых приложений, например, таких как супы, соусы или подливки, где концентраты находятся в форме геля. Они описаны в данной области техники в качестве альтернативы сухим концентратам, например бульонным кубикам, и жидким концентратам. Концентраты в форме геля разделяют преимущество сухих концентратов (бульонных кубиков), обеспечивающих создание отдельных доз. С жидкими концентратами они разделяют то преимущество, что они обеспечивают включение жидких ингредиентов и влагосодержащих частиц. Вслед за этим преимуществом несладкие концентраты в форме геля гораздо больше напоминают по внешнему виду натуральные несладкие пищевые продукты домашнего приготовления. Готовые к употреблению несладкие пищевые продукты домашнего приготовления, такие как супы, соусы или подливки, традиционно можно приготовить с применением мяса и костей.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027807	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.06.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027826

(13) B1

(45) 2017.09.29 .бюл. № 09

(21) 201500462

(22) 201500462

(51) Int. Cl. **A23L 1/311** (2006.01)

A23K 1/10 (2006.01)

(31) 2014/0624.1

(32) 2014.05.06

(33) KZ

(43) 2016.01.29

(96) KZ2015/013 (KZ) 2015.03.13

(71)(73) АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "КАЗАХСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ САКЕНА СЕЙФУЛЛИНА" (KZ)

(72) Искаков Руслан Маратбекович, Искаков Маратбек Мухабекович, Имашева Асель
Шамилевна, Исенов Султанбек Сансызбаевич, Букганбаева Жания Ерболаткызы, Манапова
Жанбота Кайратовна (KZ)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МЯСОКОСТНОЙ МУКИ

Изобретение относится к кормопроизводству, в частности к промышленной переработке ветеринарных конфискатов, павших животных, птиц, боенских отходов и других мясокостных отходов, и может быть использовано в сельском хозяйстве, мясной, пищевой и комбикормовой промышленности. Техническим результатом является способ производства мясокостной муки, предусматривающий полную переработку различных первоначально образовавшихся мясокостных отходов с применением компактного и малогабаритного оборудования, гарантирующего получение качественного кормового продукта высокой биологической ценности. Способ производства мясокостной муки осуществляется следующим образом. Различные первоначально образовавшиеся мясокостные отходы загружают в силовой измельчитель для предварительного измельчения. После этого сырье подвергают обезжириванию в варочном котле. Высушенные и окончательно измельченные частицы мясокостной муки выгружают и упаковывают. Предлагаемый способ обеспечивает интенсивную сушку и дополнительную тепловую обработку паром за счет одновременного измельчения сырья в высокотемпературном потоке горячего воздуха в компактном и малогабаритном устройстве, снижающего длительность процесса тепловой обработки сырья и одновременно повышающего биологическую ценность производимой мясокостной муки, обеспечивает возможность осуществления всего цикла производства мясокостной муки из различных первоначально образовавшихся мясокостных отходов за счет включения технологических операций предварительного измельчения и обезжиривания сырья в компактных и малогабаритных устройствах.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027826	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.03.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027827

(13) B1

(45) 2017.09.29. бюл. № 09

(21) 201590733

(22) 2013.10.16

(51) Int. Cl.

A23L 1/30 (2006.01)

A23L 1/10 (2006.01)

A23L 1/172 (2006.01)

A23L 1/20 (2006.01)

(31) P1200592

(32) 2012.10.16

(33) HU

(43) 2015.11.30

(86) PCT/HU2013/000100

(87) WO 2014/060784 2014.04.24

(71)(73) ФИТОРЕКС КФТ. (HU)

(72) Сильбереки Йенё, Йеднаковитш Андреа, Шальго Андраш, Барла Сабо

Габор, Сабадош Ласло (HU)

(74) Новоселова С.В., Рыбаков В.М., Хмара М.В., Липатова И.И., Дощечкина В.В., Пантелеев А.С., Ильмер Е.Г., Осипов К.В. (RU)

(54) СЫРЬЕВОЙ МАТЕРИАЛ ДЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Предложен новый способ получения сырьевого материала для функциональных продуктов питания, содержащих биологически активные соединения, включающий активацию ферментов, содержащихся в съедобных зернах растений или их пророщенных формах, при температуре 10-35°C в течение периода, составляющего от 5 до 72 ч, в присутствии кислорода и воды до достижения зернами максимальной питательной ценности, затем полученные таким образом зерна обрабатывают в водном растворе, или суспензии, или эмульсии материала, содержащего биологически активные соединения, при температуре 60-100°C, в течение периода, составляющего от 10 до 180 мин, и затем сырьевой материал, содержащий указанные выше соединения в повышенной концентрации, отделяют, сушат, необязательно, измельчают и упаковывают. Изобретение также относится к материалу, который получают заявленным способом, и его применению. Известно, что эффективность восприятия питательной и вкусовой ценности затрудняется тем фактом, что компоненты и питательные вещества, обеспечивающие полезный физиологический, биологический и питательный эффект, присутствуют в зерновых культурах, бобовых или семенах, а также в получаемых из них пищевых композициях, продуктах и смесях, используемых для потребления в пищу, в ограниченных количествах. Соответственно, потребление таких продуктов обычно обеспечивает необходимые жизненные физиологические, биологические и пищевые потребности либо в недостаточной степени, либо не совсем оптимально, либо неэффективно.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027827	AM, AZ, KG, TJ, TM	2017.10.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027881
(13) B1
(45) 2017.09.29. бюл. № 09
(21) 201600154
(22) 2016.03.02
(51) Int. Cl. **A23L 2/00** (2006.01)
A23L 2/38 (2006.01)
(31) 2015136627
(32) 2015.08.28
(33) RU
(43) 2017.02.28
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ТИ ФАННИ ВОРЛД"
(RU)
(72) Шляховер Леонид Григорьевич (RU)
(74) Купцова Е.В. (RU)

(54) НАПИТОК ТИ ФАННИ

Изобретение относится к пищевым продуктам, а именно к охлажденным напиткам на основе чая. Задачей изобретения является расширение продуктовой линейки напитков, удовлетворение разнообразных вкусовых предпочтений потребителей, а также создание рецептуры прохладительного напитка с улучшенными органолептическими показателями. Техническим результатом изобретения является повышение вкусовых качеств охлажденного напитка на основе чая. Технический результат достигается при использовании напитка, содержащего ароматизированный чайный концентрат - 1,5-1,8%; воду подготовленную - 40-45%, фруктовый сироп - 4-5,5%, топпинг - 7-13%, лед - все остальное.

Наличие фруктовых ароматизаторов позволяет предоставить на рынок широкий спектр напитков на основе чая для потребителей с разными вкусовыми предпочтениями. Однако охлаждение указанных напитков возможно только в холодильных установках в местах продажи. При изъятии продукта из холодильника происходит его быстрое нагревание, особенно в жаркое время года, что приводит к потере привлекательности вкусовых качеств и нежеланию употреблять оставшуюся нагретую часть продукта.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027881	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.03.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027904
(13) B1
(45) 2017.09.29. бюл. № 09
(21) 201500357
(22) 2015.04.23
(51) Int. Cl. **A23L 1/326** (2006.01)
A23K 1/10 (2006.01)
(31) 2014116585
(32) 2014.04.24
(33) RU
(43) 2015.11.30
(71) Заявитель: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ "СЕВЕРОВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.К.
АММОСОВА" (RU)
(72) Сафонова Светлана Лукинична, Борисов Василий Егорович, Борисов
Егор Егорович (RU)
(74) Месяшная Н.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ РЫБОКОСТНОЙ МУКИ

Изобретение относится к рыбной промышленности, в частности к способам получения рыбокостной, в том числе и пищевой муки на основе рыбного сырья, содержащего кости, включая отходы рыбоперерабатывающих производств. Способ получения пищевой рыбокостной муки из рыбного сырья включает измельчение рыбных отходов в виде костей с остатками филе до получения состояния однородной массы, сушку при температуре не выше 60°C. Высушенный продукт повторно измельчают до размера частиц муки ячеек не менее 0,1 и не более 0,5 мм. При использовании в качестве рыбного сырья используют рыбу и/или отходы рыб семейства сиговых, что позволяет получить пищевой продукт с высокими пищевыми и вкусовыми качествами. Благодаря богатому содержанию полезных для организма макро- и микроэлементов и полиненасыщенных жирных кислот группы Омега-3 и Омега-6 пища на основе северной рыбы издревле считается одним из основных компонентов рациона питания населения, проживающего в климатических условиях Севера. Кроме того, пищевая рыбокостная мука, например, из рыбы семейства сиговых в отличие от муки из морской рыбы обладает приятными вкусовыми качествами и отсутствием неприятного резкого рыбного запаха. Исходным сырьем для получения пищевой рыбокостной муки по заявленному решению являются как рыба, так и кости и остатки филе на костях (например, плечевые и реберные кости с остатками филе, плавники вместе с костным основанием), предварительно очищенные от крови и слизи, при этом перерабатываемая рыба должна быть разморожена не более одного раза.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027904	AM, AZ, BY, KG, RU, TJ, TM	2018.04.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027962
(13) B1
(45) 2017.09.29. бюл. № 09
(21) 201300771
(22) 2011.12.06
(51) Int. **Cl. A23L 1/20** (2006.01)
A23L 1/24 (2006.01)
(31) 10197054.9
(32) 2010.12.27
(33) EP
(43) 2013.12.30
(86) PCT/EP2011/071871
(87) WO 2012/089448 2012.07.05
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР НВ (NL)
(72) Биалек Ядвига Малгорзата, Нейссе Якоб, Сильва Пазс Сабрина, Вреккер Роберт (NL)
(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) СТАБИЛИЗИРОВАННАЯ СЪЕДОБНАЯ ЭМУЛЬСИЯ ТИПА "МАСЛО В ВОДЕ", СОДЕРЖАЩАЯ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ ЗЕРНА БОБОВЫХ КУЛЬТУР

Настоящее изобретение относится к съедобным эмульсиям типа "масло в воде", которые были стабилизированы введением небольшого количества измельченных зерен бобовых культур. Более конкретно, изобретение предоставляет съедобную эмульсию типа "масло в воде", содержащую 15-80 мас.% сплошной водной фазы, причем рН упомянутой водной фазы находится в диапазоне 3,0-5,0; 20-85 мас.% диспергированной масляной фазы, содержащей 80-100 об.% капель масла диаметром менее 20 мкм; отличающуюся тем, что эмульсия обладает модулем упругости G' 100-3500 Па при 20°C и содержит 0,1-8% тонкоизмельченных зерен бобовых культур в пересчете на сухое вещество от массы водной фазы, причем упомянутые тонкоизмельченные зерна бобовых культур были получены из зерен бобовых культур следующего состава в пересчете на сухое вещество: 30-60 мас.% крахмала; 1-40 мас.% пищевых волокон; 0,5-12 мас.% сахаров; 15-35 мас.% протеина; 0,8-12 мас.% масла; отличающуюся тем, что крахмал, пищевые волокна, сахара, протеин и масло вместе составляют 95-100 мас.% сухого вещества, содержащегося в зернах бобовых культур; и отличающуюся тем, что зерна бобовых культур содержат крахмал и протеин в массовом соотношении от 2:3 до 3:1.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027962	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.12.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027964
(13) B1
(45) 2017.09.29. бюл. № 09
(21) 201391067
(22) 2012.01.23
(51) Int. Cl. **A23L 1/30** (2006.01)
A23L 2/02 (2006.01)
A23L 2/52 (2006.01)
(31) 11151624.1; 11158249.0
(32) 2011.01.21; 2011.03.15
(33) EP
(43) 2013.12.30
(86) PCT/EP2012/050930
(87) WO 2012/098254 2012.07.26
(71)(73) КР. ХАНСЕН А/С (DK)
(72) Хорнбек Тина, Готтлиб Каролине Треббиен, Торсен Тина Маллинг, Соммер Петер (DK)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОБИОТИЧЕСКОГО ФРУКТОВОГО НАПИТКА

Настоящее изобретение относится к способу получения пробиотического фруктового напитка, включающего большое количество жизнеспособных пробиотических бактерий, адаптированных к кислотам, например штамма *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei*, а также к пробиотическому фруктовому напитку, который можно получить таким способом.

Известно, что некоторые бактерии обладают пробиотическими свойствами, т.е. они оказывают положительное влияние на состояние здоровья организма хозяина при потреблении соответствующих количеств жизнеспособных бактерий. В частности, штаммы бактерий, относящихся к родам *Lactobacillus* и *Bifidobacterium*, стали предметом многочисленных исследований, которые продемонстрировали профилактическое клиническое действие в различных областях и на определенные физиологические функции. Эти пробиотики, как правило, являются безопасными и в могут в значительной степени способствовать надлежащему функционированию кишечной флоры. Помимо очевидных свидетельств положительного влияния бактерий, соответствующих определению пробиотиков, на здоровье потребителей, эти бактерии должны обладать способностью выживать и образовывать колонии в кишечнике, а также переносить процессы производства и хранения пищевых продуктов в жестких условиях. Клинические данные показывают, что для обеспечения пробиотической эффективности дневная доза пробиотических бактерий должна составлять не менее 10⁹ CFU (колониеобразующих единиц).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027964	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.01.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028124
(13) B1
(45) 2017.10.31. бюл. № 10
(21) 201270238
(22) 2010.07.29
(51) Int. Cl. **A23L 1/056** (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01)
A61K 31/715 (2006.01)
(31) 09425315.0
(32) 2009.08.03
(33) EP
(43) 2012.07.30
(86) PCT/EP2010/061002
(87) WO 2011/015509 2011.02.10
(71)(73) АЦЬЕНДЕ КИМИКЕ РЬЮНИТЕ АНДЖЕЛИНИ ФРАНЧЕСКО
А.К.Р.А.Ф. С.П.А. (IT)
(72) Руссо Винченцо, Либерати Элиза, Бьонди Джузеппе (IT)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПИЩЕВАЯ КОМПОЗИЦИЯ, СОДЕРЖАЩАЯ ГЛИКОГЕН

Настоящее изобретение относится к пищевой композиции с контролируемым выделением глюкозы, содержащей гликоген и по меньшей мере один другой съедобный компонент, наряду с применением гликогена для ее получения.

Настоящее изобретение относится к применению гликогена при получении пищевой композиции с контролируемым выделением глюкозы. В частности, настоящее изобретение относится к применению гликогена со средней молекулярной массой около 2000000 для получения искусственной пищевой композиции с контролируемым выделением глюкозы.

Искусственные пищевые композиции, содержащие источник глюкозы, хорошо известны из предшествующего уровня техники. Эти композиции могут быть применены в различных областях.

В первом аспекте настоящее изобретение относится к применению в качестве пищевых добавок для профессиональных атлетов или любителей.

Во втором аспекте настоящее изобретение относится к применению для парентерального введения, когда она не может быть введена нормально через желудочно-кишечный тракт индивидууму, которому требуется лечение.

В третьем аспекте настоящее изобретение относится к применению для энтерального питания в форме жидкостей, вводимых через катетер непосредственно в желудок или кишечник.

В четвертом аспекте настоящее изобретение относится к применению в качестве агентов, способных вызывать ощущение сытости (агент-наполнитель) без необходимости потребления значительного количества калорий.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028124	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2021.07.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028132
(13) B1
(45) 2017.10.31. бюл. № 10
(21) 201491216
(22) 2012.12.20
(51) Int. Cl. **A23L 1/212** (2006.01)
A23L 1/29 (2006.01)
A23L 1/308 (2006.01)
A23L 2/52 (2006.01)
(31) P 201132052
(32) 2011.12.20
(33) ES
(43) 2014.09.30
(86) PCT/ES2012/070885
(87) WO 2013/093161 2013.06.27
(71)(73) КОНСЕХО СУПЕРИОР ДЕ ИНВЕСТИГАСИОНЕС СЪЕНТИФИКАС (КСИС) (ES)
(72) Саура Каликсто Фульхенсио Диего (ES)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) АНТИОКСИДАНТНАЯ НИЗКОКАЛОРИЙНАЯ РАСТИТЕЛЬНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА, СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЭТОЙ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ И ЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Настоящее изобретение относится к антиоксидантному низкокалорийному ингредиенту, получаемому способом, включающим следующие этапы: выбор в качестве сырья по меньшей мере одного фрукта и/или растительного материала с высоким содержанием антиоксидантов, более 6 г/100 г сухого вещества; получение сока и пульпы посредством измельчения, отжима и/или прессования сырья; экстрагирование сахаров из пульпы, полученной на предшествующем этапе, для получения пульпы с низкой калорийностью; дегидратация пульпы одним из следующих способов: атмосферная сушка, низкотемпературная сушка с применением вакуума и/или лиофилизация; и помол пульпы для получения антиоксидантного низкокалорийного ингредиента. Также изобретение относится к способу получения упомянутого ингредиента и к его применению для производства функциональных пищевых продуктов. Антиоксиданты являются важными компонентами рациона, защищающими организм (клетки, ДНК, белки, липиды...) от окислительного повреждения и от его влияния на экспрессию генов. Потребление достаточного количества пищи и напитков, богатых антиоксидантами, приводит к увеличению концентрации антиоксидантов (витаминов С и Е, полифенолов, каротиноидов) в плазме, что связано со значительным снижением риска хронических заболеваний (сердечно-сосудистых, онкологических, нейродегенеративных) и снижением смертности.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028132	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.12.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028142
(13) B1
(45) 2017.10.31. бюл. № 10
(21) 201500776
(22) 2015.08.27
(51) Int. Cl. **A23L 13/00** (2016.01)
(43) 2017.02.28
(96) 2015000080 (RU) 2015.08.27
(71)(73) ВЛАДИМИРОВНА; МИХАЙЛЕНКО ВЛАДИМИР ИВАНОВИЧ (RU)
(72) Михайленко Татьяна Владимировна(RU)

(54) УПАКОВАННЫЙ МЯСНОЙ ПРОДУКТ ТИПА БЕКОНА

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к новому способу производства бекона из натуральных продуктов. Упакованный мясной продукт типа бекона содержит предварительно подготовленные до состояния готовых к употреблению в пищу, нарезанные на пластины и чередующиеся между собой в собранном виде прослойки филе постного мяса из говядины, свинины или телятины и соленого или солено-копченого сала, причем толщина, размеры, очередность и расположение пластин формируются в традиционной и удобной к употреблению форме, при этом перед сборкой филе постного мяса подвергают термической обработке или сырокопчению, а сало подвергают любым из известных способов засолки или копчения. Изобретение позволяет создать деликатесный продукт типа бекона, обладающий высокими потребительскими свойствами, с длительным сроком хранения и расширить ассортимент натуральных мясных продуктов, традиционных для производителя и потребителя. В настоящее время производство бекона осуществляется из определенного поголовья свиней, кормление и выращивание которых ведется по специальному режиму питания. Бекон является целномышечным продуктом и вырезается из определенных частей туши свинины. Предлагаемый новый способ производства бекона не привязан к определенным породам свиней и специальному их режиму кормления и предназначен для решения задач упрощения длительного и трудоемкого процесса изготовления бекона.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028142	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.08.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028454
(13) B1
(45) 2017.11.30. бюл. № 11
(21) 201400496
(22) 2012.12.05
(51) Int. Cl. **A23L 1/10** (2006.01)
A21D 13/02 (2006.01)
(31) 2011149653
(32) 2011.12.06
(33) RU
(43) 2014.09.30
(86) PCT/RU2012/001021
(87) WO 2013/085432 2013.06.13
(71)(72)(73) СТАРОВЕРОВ ЮРИЙ ГЕННАДЬЕВИЧ (RU)

(54) СПОСОБ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ ИЛИ ПОЛУФАБРИКАТ

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству продуктов питания, имеющих в своем составе продукты переработки зерновых культур, и может найти широкое применение при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, макарон, пиццы, снеков, блинчиков, пельменей, сухих завтраков, питания для собак и других продуктов. Заявленное техническое решение направлено на получение комплексного технического результата: обеспечение удобства технологического контроля, применение научно обоснованных режимов технологического процесса, получение стабильного качества продукции с повышенной биологической ценностью конечного продукта. Указанный технический результат достигается процессом замачивания зерна, окончание которого должно наступить не ранее того момента, когда усилие сжатия, необходимое для пластической деформации зерновки, будет менее 11 кгс, но более 0,15 кгс, а температура в процессе замачивания не должна превышать 45°C, при этом измельчение зерна осуществляют при температуре выходящей из измельчителя массы не более 60°C.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028454	AM, AZ, KG, RU, TJ, TM	2017.12.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028868
(13) B1
(45) 2018.01.31. бюл. № 01
(21) 201590375
(22) 2013.07.11
(51) Int. Cl. **A23L 1/18** (2006.01)
A23P 1/08 (2006.01)
(31) P201231330
(32) 2012.08.27
(33) ES
(43) 2015.06.30
(86) PCT/ES2013/070497
(87) WO 2014/033338 2014.03.06
(71)(73) ДОДЕ, С.А. (ES)
(72) Гальсеран Марторель Карлос (ES)
(74) Зуйков С.А. (RU)

(54) СПОСОБ ОБРАБОТКИ ЗЕРЕН КУКУРУЗЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОПКОРНА ПРИ ПОМОЩИ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ, И КОНЕЧНЫЙ ПРОДУКТ

Целью изобретения является создание с использованием микроволновой печи более полезного для здоровья продукта, который содержит меньшее количество жира и не содержит аллергенов, а также хрустит и не слипается, в результате чего достигается максимальная однородность полученного попкорна. В соответствии с этим согласно изобретению во время обработки зерна кукурузы вместо масел покрываются подсолнечным лецитином - более полезным для здоровья продуктом, который позволяет достичь указанных выше результатов.

В области практического применения изобретения известно много способов, используемых для обработки зерен кукурузы с целью их дальнейшего превращения в попкорн при помощи микроволновой печи. Для этого зерна кукурузы не подвергаются нагреву, но они должны быть обработаны маслами, крахмалами или тому подобными веществами с добавлением вкусовых добавок и ароматизаторов, таких как соль, сахар, сливочное масло и т.д.

Среди масел наиболее часто используется пальмовое масло, которое, как было обнаружено, не является одним из самых полезных для здоровья продуктов, так как в большом количестве содержит вредные жиры; помимо этого, необходимо отметить тот факт, что при использовании пальмового масла получаемый продукт слипается и приобретает неоднородную структуру, в результате этого отдельные зерна попкорна могут быть не хрустящими, а мягкими, что влечет за собой негативный результат.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028868	KG, KZ, TJ, TM	2018.07.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029002
(13) B1
(45) 2018.01.31. бюл. № 01
(21) 201391803
(22) 2012.05.29
(51) Int. Cl. **A23L 1/30 (2006.01)**
A61K 31/352 (2006.01)
A61K 31/7048 (2006.01)
(31) 11168797.6
(32) 2011.06.06
(33) EP
(43) 2014.03.31
(86) PCT/EP2012/059956
(87) WO 2012/168108 2012.12.13
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Берри Марк Джон, Фаулер Марк Иан, Хит Алан Дэвид (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СЪЕДОБНАЯ КОМПОЗИЦИЯ

Продукты или питание с высоким содержанием доступных углеводов, таких как сахароза или крахмал, повышают постпрандиальные концентрации глюкозы в крови. Повторяющиеся высокие постпрандиальные "всплески" глюкозы в плазме ассоциируют с повышенным риском развития диабета второго типа. Неконтролируемые колебания уровня глюкозы являются нежелательными и любое снижение или "притупление" постпрандиальной концентрации глюкозы в крови потенциально является благоприятным. Данное открытие относится к съедобной композиции для замедления поглощения глюкозы в кишечнике через синергетическое ингибирование как активного натрий-глюкозного котранспортера 1 (SGLT1), так и пассивного транспортера глюкозы 2 (GLUT2), приводя к выравниванию или притуплению постпрандиального глюкозного пика. Таким образом, в первом аспекте изобретения предоставлена съедобная композиция, при этом композиция содержит по меньшей мере 5%, в расчете на сухую массу, по меньшей мере одного флавоноидного агликона и по меньшей мере 5%, в расчете на сухую массу, по меньшей мере одного флавоноидного глюкозида, где флавоноидный глюкозид по меньшей мере на 20%, предпочтительно по меньшей мере на 40%, наиболее предпочтительно по меньшей мере на 60% более устойчив к гидролизу с помощью лактазы-флоридзингидролазы, чем кверцетин-4-глюкозид, и где флавоноидный агликон является ингибитором GLUT2 и флавоноидный глюкозид является ингибитором SGLT1.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029002	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.05.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029207
 (13) B1
 (45) 2018.02.28. бюл. № 02
 (21) 201401198
 (22) 2013.05.02
 (51) Int. Cl.

A23L 1/302 (2006.01)
A23L 2/42 (2006.01)
A23L 2/52 (2006.01)
A23L 2/74 (2006.01)

A23L 3/3589 (2006.01)
A23L 2/02 (2006.01)
A61K 31/375 (2006.01)
A61K 9/08 (2006.01)

(31) 12166411.4
 (32) 2012.05.02
 (33) EP
 (43) 2015.04.30
 (86) PCT/EP2013/059087
 (87) WO 2013/164382 2013.11.07
 (71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
 (72) Рёйтер Хендрик (CH)
 (74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) ВОДНАЯ СТЕРИЛЬНАЯ ВИТАМИННАЯ КОМПОЗИЦИЯ

Изобретение относится к способу получения стерильной водной композиции, содержащей водорастворимые витамины. Такая композиция пригодна для использования в качестве премикса для производства пищевых продуктов, кормов и средств личной гигиены. Кроме того, изобретение относится также к такого рода стерильным водным композициям, а также к их применению в производстве пищевых продуктов, кормов и средств личной гигиены, которые подвергаются пастеризации.

Водные и стерильные витаминные композиции, полученные способом, описанным в настоящем документе, являются высокостабильными (стабильными в хранении) и весьма пригодными в качестве премиксов для производства кормов, пищевых продуктов и средств личной гигиены. Обогащенные витаминами продукты широко распространены. Такие продукты можно найти в многочисленных областях применения. Витамины выполняют различные цели в выпускаемом на рынок готовом продукте, такие как антиоксидантное действие и/или полезность для здоровья. Все выпускаемые на рынок продукты (т.е. продукты, которые продаются, например, в продуктовых магазинах) должны быть стойкими в хранении и очень часто (особенно пищевые продукты) подвергаются пастеризации. В ходе необходимой стадии пастеризации обычно происходит потеря концентрации некоторых из ингредиентов (в том числе и водорастворимых витаминов). Вследствие этого нежелательного побочного эффекта возникает необходимость "передозировки" непастеризованного продукта, с тем чтобы в готовом продукте присутствовало требуемое (и указываемое) количество водорастворимых витаминов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029207	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.05.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029253
(13) B1
(45) 2018.02.28. бюл. № 02
(21) 201591867
(22) 2014.03.27
(51) Int. Cl. **A23L 1/29** (2006.01)
A23P 1/04 (2006.01)
A23P 1/06 (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01)
(31) 13161534.6
(32) 2013.03.28
(33) EP
(43) 2016.02.29
(86) PCT/EP2014/056126
(87) WO 2014/154788 2014.10.02
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Бек Маркус, Хицфельд Андреа, Шлегель Бернд, Шефер Кристиан(СН)
(74) Павлюченко И.В., Фелицына С.Б.(RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ЛЮТЕИНА, ПОДХОДЯЩАЯ ДЛЯ СОСТАВОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Настоящее изобретение относится к порошкообразной композиции, которая включает лютеин и которая используется в составах детского питания или премиксах для составов детского питания.

Было установлено, что лютеин играет жизненноважную роль в здоровье глаз. Гипотеза природной концентрации заключается в том, что лютеин помогает поддерживать глаза в безопасности от окислительного стресса и высокоэнергетических фотонов синего света. Различные научные исследования показали, что существует прямая взаимосвязь между потреблением лютеина и пигментацией глаза. По этой причине лютеин также является важным ингредиентом в диете для младенцев (в возрасте 0-6). Следовательно, цель настоящего изобретения заключалась в обеспечении композиции, которая включает лютеин и которая в силу этого имеет превосходные свойства, а также в возможности получения состава (детского питания), включающего такую композицию, который также имеет превосходные свойства.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029253	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.03.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029353
(13) B1
(45) 2018.03.30. бюл. № 03
(21) 201171246
(22) 2010.04.15
(51) Int. Cl. **A23L 1/30 (2006.01)**
A23L 1/307 (2006.01)
C12N 1/20 (2006.01)
C12P 19/18 (2006.01)
C12P 19/24 (2006.01)
A61K 31/7016 (2006.01)
(31) 12/386,187
(32) 2009.04.15
(33) US
(43) 2012.05.30
(86) PCT/EP2010/002308
(87) WO 2010/118866 2010.10.21
(71)(73) ЗЮДЦУКЕР АКЦИЕНГЕЗЕЛЛШАФТ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)
(72) Вах Вольфганг, Розе Томас, Клингеберг Михаэль, Петерс Зигфрид,
Дёпп Тилльманн, Тайс Штефан, Ковальчик Йёрг, Хаусманн Штефан (DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СОДЕРЖАЩАЯ ТРЕГАЛУЛОЗУ КОМПОЗИЦИЯ, ЕЕ ПОЛУЧЕНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ

Изобретение относится к содержащей трегалулозу композиции, ее получению и применению.

Трегалулоза (1-О- α -D-глюкопиранозил-D-фруктоза) и изомальтулоза (палатиноза, 6-О- α -D-глюкопиранозил-D-фруктоза) представляют собой структурные изомеры сахарозы. В природе эти изомеры обнаруживаются в малом количестве в меде. Они оба известны как не вызывающие кариеса сахара. Однако их физические и химические характеристики несколько различаются, в частности, с той точки зрения, что трегалулоза более растворима в воде, чем изомальтулоза, вследствие чего их применение в качестве пищевого ингредиента различается.

Как изомальтулоза, так и трегалулоза, также известны, например, из EP 1424074 A1, в качестве гетеродисахаридов, которые по сравнению с сахарозой обладают меньшей скоростью гидролиза в тонком кишечнике потребителя человека или животного, тем самым предполагая возможность обеспечения пищевых композиций для контроля уровня сахара, в частности, для применения пациентами, страдающими диабетом и непереносимостью глюкозы, или для профилактики ожирения. Однако в этом документе не упоминается о специфической роли и значимости изомальтулозы и трегалулозы, содержащихся в пищевых композициях.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029353	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.04.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029379

(13) B1

(45) 2018.03.30. бюл. № 03

(21) 201391776

(22) 2012.06.01

(51) Int. Cl.

A23L 1/0532 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

A23L 1/308 (2006.01)

A61K 31/734 (2006.01)

(31) PA 2011 70283; 61/493,054

(32) 2011.06.03

(33) DK; US

(43) 2014.08.29

(86) PCT/DK2012/050192

(87) WO 2012/163366 2012.12.06

(71)(73) С-БИОТЕК АФ 15. МАРТС 2006 1 АПС (DK)

(72) Ларсен Финн (GB), Мальм Бриан, Ольсен Енс Стеен (DK)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) РАЗБАВЛЯЕМАЯ КОМПОЗИЦИЯ, СТАНДАРТНАЯ ДОЗА КОМПОЗИЦИИ, НАБОР ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ИЛИ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА ИЛИ ОЖИРЕНИЯ, ВОДНЫЙ ДИЕТИЧЕСКИЙ ПРОДУКТ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к разбавляемой композиции для лечения или предотвращения избыточной массы тела или ожирения и/или для косметического лечения или предотвращения избыточной массы тела в форме порошка или вязкой пасты, содержащей по меньшей мере один альгинат низкой вязкости, имеющий вязкость менее чем примерно 100 мПа·с в 1 мас.% водном растворе, когда масса альгината в жидкости находится в пределах от 0,3 до 1,6 мас.%, где композиция не образует геля в присутствии ионов кальция при pH 7. Изобретение также относится к стандартной дозе указанной композиции, набору, водному диетическому продукту, включающему указанную композицию. Изобретение, кроме того, относится к способу получения водного диетического продукта и к применению водного диетического продукта, включающего указанную композицию для лечения или предотвращения появления избыточной массы тела или ожирения и/или для косметического лечения или предотвращения появления избыточной массы тела.

Для достижения потери массы в связи с планом диеты, главной целью является уменьшение потребления калорий каждый день, однако для того, чтобы индивидуум мог следовать диете, важно, чтобы индивидуум не чувствовал голода или осложнений, обычно связанных с голодом, например обмороков. В этой связи пищевые продукты, содержащие волокна с сильным гелеобразованием, могут обеспечить безопасную и эффективную стратегию ограничения потребления пищевых продуктов и тем самым калорий посредством стимулирования эндогенных сигналов сытости. В настоящее время одни из наиболее многообещающих волокон для этой цели представляют собой альгинат.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029379	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2022.06.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029476

(13) B1

(45) 2018.03.30. бюл. № 03

(21) 201592003

(22) 2014.04.22

(51) Int. Cl.

A23L 1/30 (2006.01)

A61K 36/185 (2006.01)

A61K 36/53 (2006.01)

A23L 1/302 (2006.01)

A23L 1/303 (2006.01)

A23L 1/304 (2006.01)

A61K 33/06 (2006.01)

A61K 33/26 (2006.01)

A61K 33/30 (2006.01)

A61K 36/03 (2006.01)

A61K 36/07 (2006.01)

(31) 13164434.6; 13197725.8

(32) 2013.04.19; 2013.12.17

(33) EP

(43) 2016.04.29

(86) PCT/EP2014/058162

(87) WO 2014/170505 2014.10.23

(71)(73) АКТИЖЕНОМИК СА (CH)

(72) Буржуа Мари-Франсуаз (FR), Сефай Даниэль, Вали Вальтер (CH), ПренсДавид Мирей (TG), Тьюизанж Лизин (RW)

(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) МИКРОПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ИММУНИТЕТА

Данное изобретение имеет отношение к композиции и/или медикаменту для регулирования и/или стимулирования иммунитета и их применению в фармацевтике или в пищевом составе, добавке, нутрицевтике или напитке и, конкретнее, относится к безопасному и природному препарату или композиции, пригодным для регулирования и/или стимулирования иммунитета и, в частности, для формирования, укрепления, эффективности, сохранения и восстановления естественной иммунной защиты у субъекта. Композиция в расчете на 100 г или 100 мл, состоящая из комбинации: от 10 до 1000 мкг магния, от 10 до 1000 мкг металлов, выбранных из цинка и железа, от 7 до 700 мкг по меньшей мере одного растительного масла, выбранного из *Ribes nigrum Oleum Asini* (масло черной смородины) и *Elaeis guineensis Oleum* (пальмовое масло), от 6 до 600 мкг по меньшей мере двух растительных экстрактов, выбранных из *Thymus vulgaris* (тимьян), *Cicer arietinum* (нута) и *Ervum lens* (чечевица), от 6 до 600 мкг по меньшей мере одной морской водоросли, выбранной из числа *Fucus vesiculosus* (*Fucus*), *Undaria pinnatifida* (*Wakame*), *Palmaria palmata* (*Dulse*) и *Porphyra umbilicalis* (*Nori*), от 7 до 700 мкг по меньшей мере одного гриба, выбранного из числа *Lentinula edodes* (шиитаке) и *Grifola frondosa* (майтаке), от 8 до 800 мкг по меньшей мере одного витамина, выбранного из числа витаминов А, В1, В2, В5, В6, В9, С, Е, РР (В3); при необходимости с подходящим эксципиентом.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029476	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2022.04.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029509
(13) B1
(45) 2018.04.30. бюл. № 04
(21) 201491023
(22) 2014.06.20
(51) Int. Cl. **A23L 2/38** (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01)
(43) 2015.12.30
(71)(73) ГРЕСЬКО МАКСИМ АЛЕКСАНДРОВИЧ (RU)
(72) Доля Виталий Михайлович (BY)
(74) Виноградов С.Г. (BY)

(54) БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК ДЛЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И СНЯТИЯ ПОХМЕЛЬНОГО СИНДРОМА

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству безалкогольных напитков, используемых как для предупреждения нарастания алкогольной интоксикации, так и устранения (купирования) состояния похмелья после алкогольной интоксикации. Безалкогольный напиток "Райз" обеспечивает в короткий срок вывод из организма алкоголя, его продуктов распада, токсических веществ при алкогольной интоксикации, а также нормализует нарушенные функции организма при абстинентном синдроме у лиц, не имеющих алкогольной зависимости. Напиток для предупреждения и снятия похмельного синдрома включает воду, фруктозу, лимонную кислоту, вкусоароматическую добавку и биологически активную комплексную добавку "Алкостоп", в состав которой входят: органическое соединение двухвалентного селена, натрий янтарноокислый, сукцинат аммония, тиамин (витамин B1), глицин (аминоуксусная кислота) при следующем соотношении компонентов в готовом напитке, кг/100 г напитка: фруктоза кристаллическая - 60,00; лимонная кислота - 1,4; добавка "Алкостоп" - 0,10; вкусоароматическая добавка - 0,13; двуокись углерода - 2,15-4,15; вода - остальное. Внешний вид - прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений; Цвет - прозрачный; Вкус и аромат - лёгкий кисло-сладкий, с ароматом граната или персика, или малины. Срок хранения напитка - 12 месяцев при температуре 2-12°C

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029509	AM, AZ, KG, TJ, TM	2018.06.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029553
(13) B1
(45) 2018.04.30. бюл. № 04
(21) 201690631
(22) 2014.09.23
(51) Int. Cl. **A23L 1/314 (2006.01)**
A23J 3/16 (2006.01)
A23J 3/22 (2006.01)
A23J 3/26 (2006.01)
(31) 13185719.5
(32) 2013.09.24
(33) EP
(43) 2016.07.29
(86) PCT/EP2014/070207
(87) WO 2015/044119 2015.04.02
(71)(73) ЗЮДЦУКЕР АКЦИЕНГЕЗЕЛЛЬШАФТ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)
(72) Январи Лив (DE), Ваутерс Руди (BE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) АНАЛОГ МЯСА ИЛИ НАПОЛНИТЕЛЬ МЯСА И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к аналогу мяса или наполнителю мяса, содержащему совместно обработанную смесь, которая включает композицию, содержащую растительный белок, и композицию, содержащую углеводы риса. Изобретение также относится к пищевым продуктам, содержащим указанный аналог мяса или наполнитель мяса.

Сегодня мясо и рыба являются самыми распространенными источниками пищи с высоким содержанием белка. Однако по множеству причин, таких как высокая стоимость или здоровье и религиозные убеждения, имеет место спрос на обеспечение белком из других источников, а именно растительных. Хорошо известно их применение для получения мяса подобного пищевого продукта, такого как мясо птицы, свинина, говядина или рыба, из растительных белков или растительных белков, смешанных с мясом. Такие композиции на основе растительного белка должны быть похожими на мясо с органолептической точки зрения, что привело к разработке текстурированных продуктов. Текстурированные продукты, содержащие стандартные наполнители, в частности компоненты пшеницы, часто используют для получения мяса подобных пищевых продуктов, таких как Wheatmeal или Trutex.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029553	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.09.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030051
(13) B1
(45) 2018.06.29. бюл. № 06
(21) 201591266
(22) 2014.02.12
(51) Int. Cl. **A23L 1/36** (2006.01)
A23L 2/00 (2006.01)
A23L 1/2165 (2006.01)
(31) 61/763,705
(32) 2013.02.12
(33) US
(43) 2016.01.29
(86) PCT/IL2014/050153
(87) WO 2014/125485 2014.08.21
(71)(72)(73) КЕСЛЕР УРИЕЛЬ; ИЦХАК ХАМУТАЛЬ (IL)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) НЕМОЛОЧНЫЕ ГИПОАЛЛЕРГЕННЫЕ КОМПОЗИЦИИ

Изобретение направлено на немолочные гипоаллергенные композиции на основе миндаля для получения продуктов питания для младенцев или детей раннего возраста или других видов обогащенных или функциональных продуктов питания.

Рецептура для младенца является пищевым продуктом промышленного производства, разработанным и продаваемым для кормления малышей и младенцев в возрасте до 12 месяцев, обычно приготавливаемым для кормления из бутылочки или чашки из порошка (смешанным с водой) или жидкости (с добавлением воды и без ее добавления). Федеральный закон о пищевых продуктах, медикаментах и косметических средствах США (FFDCA) дает определение рецептуре для младенца как "пища, заявленная как или представленная для специального пищевого применения исключительно в качестве пищи для младенцев, вследствие имитации ею женского молока или ее пригодности в качестве полной или частичной замены женского молока".

Композиция рецептуры для младенца разработана таким образом, чтобы она примерно базировалась на материнском грудном молоке в период от приблизительно одного до трех месяцев после родов, хотя у этих продуктов имеются значительные различия в содержании питательных веществ. Наиболее часто применяют рецептуры для младенца, содержащие очищенную коровью молочную сыворотку и казеин и/или порошок из обезжиренного молока в качестве источника белка, смесь растительных масел в качестве источника жира, лактозы в качестве источника углеводов, витаминно-минеральные смеси и другие ингредиенты в зависимости от производителя.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030063
(13) B1
(45) 2018.06.29. бюл. № 06
(21) 201492027
(22) 2013.05.15
(51) Int. Cl. **A23L 1/211 (2006.01)**
(31) 12168274.4; 61/647,667; 61/777,938
(32) 2012.05.16; 2012.05.16; 2013.03.12
(33) EP; US; US
(43) 2015.02.27
(86) PCT/EP2013/060025
(87) WO 2013/171259 2013.11.21
(71)(73) ХАМЛЕТ ПРОТЕИН А/С (DK)
(72) Эллегор Катрине Вид, Томсен Карл Кристиан, Хансен Оле Коэ (DK)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА БИОПРОДУКТОВ С ИЗМЕНЕННЫМ УГЛЕВОДНЫМ ПРОФИЛЕМ

Изобретение относится к способу изготовления твердого биопродукта, в котором по меньшей мере 80% исходного содержания трудно перевариваемых олигосахаридов (раффиноза, стахиоза и вербаскоза) было расщеплено до перевариваемых моно- и дисахаридов, включающему следующие шаги: предоставление смеси перемолотой, хлопьевидной или каким-либо другим образом измельченной биомассы, содержащей олигосахариды и, факультативно, полисахариды и дополнительно содержащей белковые части растений, воду и один или более ферментативных препаратов, содержащих α -галактозидазу(ы); проведение реакции в смеси, полученной в шаге , при условиях постоянного перемешивания и при условиях, когда содержание воды в исходной смеси не превышает 65 вес.%, в течение 0,15-36 ч при температуре примерно 20-65°C инкубирование прореагировавшей смеси при температуре и в течение периода времени, которые инактивируют указанную α -галактозидазу(ы), а также и биопродукты, получаемые этим способом. Изобретение также относится к применению биопродукта и к пищевому, кормовому, косметическому или фармацевтическому продуктам или к пищевой добавке, содержащим твердый био-продукт.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030063	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.05.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030464
(13) B1
(45) 2018.08.31. бюл. № 08
(21) 201400746
(22) 2012.12.04
(51) Int. Cl. **A23L 1/015** (2006.01)
A23L 1/227 (2006.01)
A23L 1/228 (2006.01)
A23L 1/221 (2006.01)
A23L 1/39 (2006.01)
A23L 1/40 (2006.01)
(31) 11195292.5
(32) 2011.12.22
(33) EP
(43) 2014.09.30
(86) PCT/EP2012/074312
(87) WO 2013/092196 2013.06.27
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Мавроудис Николаос (GB), Мадзотти Марко Джузеппе (CH), Сёйкер Михал Якобус (NL)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) ТОМАТНАЯ ФРАКЦИЯ С ИНТЕНСИВНЫМ ВКУСОМ УМАМИ, СПОСОБ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАЩИЙ УКАЗАННУЮ ФРАКЦИЮ

Изобретение относится к способу получения высококачественной томатной фракции с интенсивным вкусом умами, причём указанный способ включает стадии: обеспечения томатной сыворотки; разделения томатной сыворотки на две или более порций, включая порцию, обеднённую ликопином, и порцию, обогащённую ликопином; концентрирования обеднённой ликопином порции по меньшей мере до 10°Bx; фракционирования методом хроматографии концентрированной обеднённой ликопином порции на две или более фракций, включая сырую (неочищенную) фракцию с интенсивным вкусом умами, имеющую массовое отношение глутамат:моносахарид, равное X, и моносахаридную фракцию с массовым отношением глутамат:моносахарид, равным Y, причём отношение X:Y превышает 20; необязательно концентрирования неочищенной фракции с интенсивным вкусом умами; фракционирования методом хроматографии неочищенной фракции с интенсивным вкусом умами на две или более фракций, включая очищенную фракцию с интенсивным вкусом умами, имеющую массовое отношение глутамат:цитрат, равное K, и цитратную фракцию с массовым отношением глутамат:цитрат, равным L, причём отношение K:L превышает 10.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030464	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.12.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030673
(13) B1
(45) 2018.09.28. бюл. № 09
(21) 201690900
(22) 2013.12.05
(51) Int. Cl. **A23L 1/236** (2006.01)
C07J 17/00 (2006.01)
43) 2017.03.31
(86) PCT/EP2013/075724
(87) WO 2015/082012 2015.06.11
(71)(73) АНАЛИТИКОН ДИСКАВЕРИ ГМБХ (DE)
(72) Зимс Карстен, Клуге Грит, Якупович Свен, Хеттерлинг Грегор, Чиринци Фотини (DE)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) ТРИТЕРПЕНГЛИКОЗИДЫ В КАЧЕСТВЕ ПОДСЛАСТИТЕЛЕЙ ИЛИ УСИЛИТЕЛЕЙ ПОДСЛАСТИТЕЛЕЙ

Предложены новые тритерпенгликозидные соединения, получаемые в результате экстракции из *Momordica grosvenorii* (*Siraitia grosvenori*), которые полезны в качестве подсластителей или усилителей подсластителей в препаратах и композициях, особенно в пероральных пищевых композициях. Сладость является одним из основных вызывающих пристрастие вкусовых ощущений у животных и у людей. Повсеместное использование природных и синтетических подсластителей для удовлетворения этого естественного пристрастия не обходится без сопровождающих его физиологических неблагоприятных последствий, например ожирения, нарушения питания и разрушения зубов. Для преодоления этих нежелательных неблагоприятных последствий были предприняты значительные усилия по осуществлению научно-исследовательских работ и были понесены существенные затраты на разработку альтернативных соединений, например соединений в качестве заменителя природных подсластителей или синтетических подсластителей, которые не имеют пищевой ценности и не повышают калорийность. Хотя эти искусственные подсластители пользовались широкой популярностью и соответствовали требованиям сладкого вкуса, не имея питательной ценности, и их можно было использовать, не добавляя калорий или не повреждая зубы, было установлено, что они зачастую имели собственные недостатки, которые препятствовали их использованию по назначению, например из-за их токсичности (параэтоксифенилмочевина) или повреждения хромосом и проблем с мочевым пузырем (цикламат натрия). Таким образом, эти подсластители не могут быть рекомендованы с точки зрения безопасности для применения в качестве подсластителей и, несомненно, являются неприемлемыми для употребления.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030674
(13) B1
(45) 2018.09.28. бюл. № 09
(21) 201691209
(22) 2014.11.03
(51) Int. Cl. **A23L 1/308** (2006.01)
A23L 1/48 (2006.01)
A23D 7/005 (2006.01)
A23L 1/24 (2006.01)
(31) 13196457.9
(32) 2013.12.10
(33) EP
(43) 2016.12.30
(86) PCT/EP2014/073515
(87) WO 2015/086223 2015.06.18
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бауман Тьерк, Ван Гастел Хюбертус Корнелис, Хаусер Астрид (NL)
(74) Воробьев В.А., Фелицына С.Б. (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭМУЛЬСИИ МАСЛО-В-ВОДЕ

Задачей настоящего изобретения является обеспечение способа приготовления эмульсии масло-в-воде, такой как майонез, имеющей сниженное содержание масла. Такая эмульсия со сниженным содержанием масла, тем не менее, обладает теми же свойствами, что и варианты с более высоким содержанием масла. Эту задачу решают посредством способа, в котором дисперсию целлюлозных волокон нагревают перед смешиванием с другими ингредиентами эмульсии. Либо такую дисперсию целлюлозных волокон гомогенизируют в гомогенизаторе высокого давления при относительно высоком давлении, либо итоговую эмульсию, содержащую дисперсию целлюлозных волокон, гомогенизируют в гомогенизаторе высокого давления при относительно высоком давлении. Среди потребителей имеется потребность в заправках для салата типа майонеза с низким содержанием жира, которые являются стабильными и обладают схожими свойствами с необезжиренным майонезом. Таким образом, в пищевой промышленности имеется потребность в ингредиентах для приготовления эмульсий масло-в-воде с низким содержанием жира и масла, и в способе приготовления такой эмульсии. Такие ингредиенты и способ должны быть способны стабилизировать эмульсию в течение срока годности в несколько месяцев, обеспечивать хороший сенсорный профиль в отношении вязкости, клейкости и кремообразной консистенции, и позволять снижать уровень масла в эмульсиях. Кроме того, потребители все больше требуют от производителей продуктов питания поставок продуктов, содержащих только натуральные ингредиенты, и не содержащих ингредиенты, которые могут считаться искусственными.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030674	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.11.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030683

(13) B1

(45) 2018.09.28. бюл. № 09

(21) 201401197

(22) 2013.10.30

(51) Int. Cl.

A23L 1/305 (2006.01)

A23K 1/16 (2006.01)

A61K 38/01 (2006.01)

A61K 38/05 (2006.01)

A61K 38/06 (2006.01)

C12P 21/06 (2006.01)

C12P 13/22 (2006.01)

A61P 25/00 (2006.01)

(31) 61/721,524; 61/721,525; 61/721,526; 61/721,529; 61/721,543; 61/721,581

(32) 2012.11.02

(33) US

(43) 2015.05.29

(86) PCT/IB2013/059789

(87) WO 2014/068499 2014.05.08

(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)

(72) Гибсон Лей, Горальчик Регина, Мохаджери Хасан, Виттвер Шегг Йонас, Гётц Николле, Каларикал Кристина, Кёниг-Грилло Симоне, Каннинг Марья, Кундерс Дамит Жозефина Петронелла Кунера, Симонс Кэтлин (CH)

(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) ПРИМЕНЕНИЕ БЕЛКОВЫХ ГИДРОЛИЗАТОРОВ, БОГАТЫХ ТРИПТОФАНОМ

Изобретение относится к способу улучшения ощущения прилива энергии или когнитивных функций, выбранных из группы, состоящей из устойчивости внимания, убыстрения времени реакции и обработки информации, либо качества сна или ощущения благополучия и счастья у здорового взрослого индивидуума с применением дозированной формы, включающей низкую дозу Тгр(триптофан)-содержащей комбинации ди- и/или трипептидов, в котором пептидная композиция является гидролизатом лизоцима куриного яйца с соотношением Тгр/LNAA (крупные нейтральные аминокислоты), составляющим более 0,15, которая обеспечивает от 10 до 100 мг Тгр/дозу. Указанная дозированная форма может приниматься один раз или может приниматься несколько раз в день в течение длительного периода времени.

Настоящее изобретение относится к применению пептидов, богатых триптофаном (Тгр), в качестве биологически активной добавки к пище или дополнения к рациону питания потребителя для усиления ощущения потребителем прилива энергии и стимулирования различных когнитивных функций, в частности, ускорения времени реакции и устойчивости внимания. Указанное применение положительно влияет и на качество сна. Оно способствует также созданию ощущения благополучия и счастья.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030683	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.10.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030803
(13) B1
(45) 2018.09.28.бюл. № 09
(21) 201691510
(22) 2015.01.29
(51) Int. Cl. **A23L 1/305** (2006.01)
A23J 1/14 (2006.01)
C07K 1/22 (2006.01)
C07K 14/42 (2006.01)
(31) PA201470040
(32) 2014.01.29
(33) DK
(43) 2016.12.30
(86) PCT/EP2015/051798
(87) WO 2015/114045 2015.08.06
(71)(73) АПФРОНТ КРОМАТОГРАФИ А/С (DK)
(72) Лиме Аллан Отто Фог, Хансен Мари Бендикс, Понтоппидан Мартин (DK)
(74) Павлюченко И.В., Фелицына С.Б.(RU)

(54) СПОСОБЫ РАЗДЕЛЕНИЯ ГОРОХОВОГО БЕЛКА

Изобретение обеспечивает способ разделения горохового белка. Способ начинается с водного экстракта или раствора горохового белка, который проводят по меньшей мере через один процесс адсорбции в расширяющемся слое (АРС). АРС процесс включает обеспечение контакта водного экстракта или раствора горохового белка по меньшей мере с одной адсорбирующей смолой, где указанная адсорбирующая смола включает по меньшей мере один лиганд (L1 или L2), имеющий определенные химические структуры. Необходимые белки выделяют путем их элюции с указанной адсорбирующей смолы. Изобретение также обеспечивает различные белковые композиции, полученные посредством способа настоящего изобретения.

Горох (семена растения *Pisum Sativum*) является важным источником белка для людей и животных как в необработанной, так и в обработанной форме. WO 2011/122937, WO 1998/033388 и WO 2011/050471 относятся к различным аспектам выделения, очистки и применения горохового белка. Кроме того, Croy et al. Biochem. J. 1980, 191, 509-516 обсуждает очистку и характеристику конвицилина из гороха.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030803	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.01.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031071
(13) B1
(45) 2018.11.30. бюл. № 11
(21) 201500028
(22) 2013.05.30
(51) Int. Cl. **A23L 1/24** (2006.01)
C12J 1/02 (2006.01)
(31) 12172980.0
(32) 2012.06.21
(33) EP
(86) PCT/EP2013/061159
(87) WO 2013/189709 2013.12.27
(71) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Ачария Параг, Да Фонсека Селгас Мартинс ван дер Матен Сара Изабель, Врекер Роберт (NL)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) МАЙОНЕЗ, НЕ СОДЕРЖАЩИЙ ЭДТА, И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Майонез, не содержащий ЭДТА, обладающий отличной устойчивостью к окислению масла, можно получить путем введения эффективного количества упаренного виноградного сока в комбинации с источником уксусной кислоты и яичным белком. Изобретение относится к способу приготовления майонеза, не содержащего ЭДТА, где указанный способ включает введение в майонез упаренного виноградного сока (такого как бальзамический уксус из Модены) в количестве, обеспечивающем 5-2,000 мкг эквивалентов галловой кислоты на миллилитр водной фазы; источника уксусной кислоты в количестве, обеспечивающем 0,2-15 мас.% уксусной кислоты непрерывной водной фазы; и яичного белка в количестве 0,02-4 мас.% майонеза.

Окисление масла является нежелательным процессом, который обычно происходит в продуктах питания, содержащих масло. Если он свободно проходит, окисление масла приводит к развитию в продуктах питания нежелательного прогорклого вкуса и запаха. Остатки ненасыщенных, и особенно полиненасыщенных жирных кислот, в избытке присутствующие в растительных маслах, являются первичным источником продуктов окисления с прогорклым запахом.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031071	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.05.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031072
(13) B1
(45) 2018.11.30. бюл. № 11
(21) 201500390
(22) 2013.04.29
(51) Int. Cl. **A23L 1/015** (2006.01)
A23L 1/10 (2006.01)
A23L 1/182 (2006.01)
(31) RM2012A000468
(32) 2012.10.02
(33) IT
(43) 2015.08.31
(86) PCT/IB2013/000797
(87) WO 2014/053891 2014.04.10
(71)(73) УНИВЕРСИТА ДЕЛЬИ СТУДИ ДИ ФОДЖА (IT)
(72) Ди Лучча Альдо, Ламаккья Кармела, Джанфрани Кармела (IT)
(74) Микуцкая Т.Ю., Файбисович А.С. (RU)

(54) СПОСОБ ДЕТОКСИКАЦИИ БЕЛКОВ ГЛЮТЕНА ИЗ ЗЕРЕН ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР

Предложен способ, позволяющий получить муку с детоксифицированным глютенем, подходящую для приготовления хлебобулочных и макаронных изделий из пшеницы. При использовании способа глютеневые белки претерпевают структурные изменения, которые предотвращают активацию у пациентов с глютенчувствительной целиакией каскада реакций воспалительных цитокинов. Такие структурные изменения, кроме того, не влияют на технологические свойства муки, образующей тесто, таким образом, обеспечивая возможность приготовления детоксифицированных продуктов, аналогичных по вкусу и внешнему виду, обычно используемых в средиземноморской кухне, и которые предназначены не только для людей, страдающих непереносимостью глютена, но также для всего населения. Широкое использование таких детоксифицированных продуктов по изобретению значительной частью населения направлено на уменьшение воздействия глютена на здоровье людей и, таким образом, уменьшение заболеваемости глютенчувствительной целиакией.

Глютен (клейковина) представляет собой пищевой компонент, состоящий главным образом из белков. Около 80% от всей фракции белка, присутствующей в зерновке зерновых культур, составляют проламины и, главным образом, состоят из глиадина и глютеина.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031072	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.04.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031102
(13) B1
(45) 2018.11.30. бюл. № 11
(21) 201692234
(22) 2015.03.27
(51) Int. Cl. **A23L 1/307 (2006.01)**
A23L 1/24 (2006.01)
(31) 14167215.4
(32) 2014.05.06
(33) EP
(43) 2017.02.28
(86) PCT/EP2015/056725
(87) WO 2015/169506 2015.11.12
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Риджизмонд Сударси Танудза Ангелик (ZA), Режка Александр Ари (NL)
(74) Фомичева Т.С., Фелицына С.Б. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ МАЙОНЕЗА, СОДЕРЖАЩАЯ МОЛОТОЕ СЕМЯ БЕЛОЙ ИЛИ ЖЕЛТОЙ ГОРЧИЦЫ

Настоящее изобретение относится к композиции в форме эмульсии масло-в-воде, предпочтительно эмульсии майонезного типа, содержащей молотое семя белой или желтой горчицы. Таким способом можно снизить количество масла в эмульсии, при сохранении структуры необезжиренного майонеза, без применения больших количеств загустителей или структураторов воды. Кроме того, изобретение относится к применению молотого семени белой или желтой горчицы в качестве ингредиента эмульсии для снижения концентрации масла в эмульсии.

Майонез является продуктом питания, традиционно содержащим растительное масло, яичный желток или цельное яйцо, и уксус. Количество масла, как правило, находится в диапазоне примерно от 75 до 80%, и оно присутствует в виде дисперсной фазы в непрерывной водной фазе. В некоторых странах, особенно во Франции, горчица также является обычным ингредиентом майонеза. Семена горчицы являются первичным источником для горчицы. Помол семян и смешивание с уксусом создает приправу, известную как горчица. Семена горчицы обеспечивают различные виды растений: *Sinapis alba* и *Brassica hirta* (для белой и желтой горчицы), *Brassica juncea* (для коричневой индийской горчицы или восточной горчицы), *Brassica nigra* (для черной горчицы).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031102	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.03.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031696

(13) B1

(45) 2019.02.28. бюл. № 02

(21) 201300830

(22) 2011.12.16

(51) Int. Cl.

A23L 1/0522 (2006.01)

A23L 1/0526 (2006.01)

A23L 1/0528 (2006.01)

A23L 1/0532 (2006.01)

A23L 1/054 (2006.01)

A23L 1/24 (2006.01)

A23L 1/39 (2006.01)

A23L 1/40 (2006.01)

(31) 11151171.3

(32) 2011.01.17

(33) EP

(43) 2014.01.30

(86) PCT/EP2011/073020

(87) WO 2012/097934 2012.07.26

(71)(73) ЮНИЛЕВЕР НВ (NL)

(72) Попп Алоис Конрад, Сильва Паэс Сабрина, Врекер Роберт (NL)

(74) Саломатина И.С., Фелицына С.Б. (RU)

(54) ПОЛУТВЕРДЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНЦЕНТРАТ В ВИДЕ ПАСТЫ ИЛИ ГЕЛЯ

Полутвердый пищевой концентрат в виде геля или пасты, включающий солечувствительную камедь, соль в количестве, достаточном для поддержания солечувствительной камеди в высоленном состоянии, солеустойчивый структурирующий материал в количестве, эффективном для получения полутвердого пищевого концентрата, и воду, причем этот полутвердый пищевой концентрат после разведения в водной жидкости, которой является вода, дает готовый к употреблению конечный продукт, включающий от 0,1 до 2,5 мас.% соли и от 0,01 до 3,5 мас.% солечувствительной камеди, при этом готовый к употреблению конечный продукт обладает вязкостью более 15 мПа·с при 20°C, а солеустойчивая гелеобразующая система не представлена одним лишь конжаковым маннаном.

Удобным способом получения супа, соуса или подливы является разведение концентрированного продукта в воде. В том случае, когда из сухого концентрированного продукта, содержащего крахмал, после разведения концентрата в воде обычно под действием нагревания получается жидкий пряный продукт, крахмал активируется и образует вязкий жидкий пищевой продукт.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031696	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2019.12.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031702
(13) B1
(45) 2019.02.28. бюл. № 02
(21) 201500570
(22) 2013.11.27
(51) Int. Cl. **A23L 1/303** (2006.01)
A23L 1/00 (2006.01)
A23L 1/22 (2006.01)
(31) 12194395.5
(32) 2012.11.27
(33) EP
(43) 2015.10.30
(86) PCT/EP2013/074879
(87) WO 2014/083065 2014.06.05
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Телеки Александра (CH)
(74) Павлюченко И.В., Фелицына С.Б.(RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ДИСКРЕТНЫХ ТВЁРДЫХ ЭКСТРУДИРОВАННЫХ ЧАСТИЦ

Изобретение относится к способу получения дискретных твердых экструдированных частиц, содержащих капли эмульсии, к частицам такого рода, а также к применению таких частиц в пищевой промышленности, производстве кормов, фармацевтической промышленности и в производстве средств личной гигиены.

Существует много способов получения жирорастворимых соединений. Жирорастворимыми соединениями являются, например, масла и витамины. Типы составов таких соединений зависят от их конечного применения, а также от вида используемого материала (ингредиентов). Один способ составления жирорастворимых соединений включает сухие эмульсии. Жирорастворимое соединение эмульгируется в эмульсии масло-в-воде, в которой водная фаза содержит матричный материал и/или подходящий эмульгатор. После сушки жирорастворимое соединение заключается в матричный материал.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031702	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.11.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031775
(13) B1
(45) 2019.02.28. бюл. № 02
(21) 201590275
(22) 2013.08.13
(51) Int. Cl. **A23L 1/305** (2006.01)
A23C 9/142 (2006.01)
A23J 1/20 (2006.01)
A23J 3/08 (2006.01)
(31) RM2012A000412
(32) 2012.08.13
(33) IT
(43) 2015.05.29
(86) PCT/IB2013/056610
(87) WO 2014/027305 2014.02.20
(71)(73) ЭлБи ЛИОФАРМ Эс.Эр.Эл. (IT)
(72) Ребийер Кристиан (IT)
(74) Дементьев В.Н., Клюкин В.А., Христофоров А.А., Угрюмов В.М., Лыу Т.Н., Глухарёва А.О., Гизатуллина Е.М., Карпенко О.Ю., Строкова О.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОНЦЕНТРАТА СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ

Настоящее изобретение относится к способу получения концентрата сывороточных белков с уменьшенным содержанием лактозы из образца молочной сыворотки, при этом указанный концентрат характеризуется тем, что он содержит концентрацию лактозы $\leq 0,5$ г на 1 кг белков молочной сыворотки, а также к указанному концентрату, который получается указанным способом, и к пищевым продуктам, которые содержат указанный концентрат.

Сыворотка (или "молочная сыворотка") представляет собой жидкую фракцию молока и содержит высокую концентрацию лактозы (между 50 и 75%) наряду с белками, минеральными солями, следами липидов и продуктами разложения лактозы (молочная кислота, глюкоза, галактоза). Содержание белков в молочной сыворотке колеблется от примерно 8 до 14%, в частности возможно наличие смеси белков, основными из которых являются альбумин, β -лактоглобулин, α -лактоальбумин, сероальбумин, лактоферрин, иммуноглобулин; незаменимые аминокислоты (лейцин, изолейцин, валин, треонин, триптофан, лизин, фенилаланин и т.д.).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031775	KG, KZ, TJ, TM	2019.08.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031864
(13) B1
(45) 2019.03.29. бюл. № 03
(21) 201691742
(22) 2015.02.02
(51) Int. Cl. **A23L 1/052 (2006.01)**
A23L 1/212 (2006.01)
(31) 14157223.0
(32) 2014.02.28
(33) EP
(43) 2016.12.30
(86) PCT/EP2015/052045
(87) WO 2015/128155 2015.09.03
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Ван Дер Хейден Хендрикус Теодорус Вильхельмус Мария, Халлуфи
Седдик, Нейссе Якоб (NL)
(74) Фомичева Т.С., Фелицына С.Б. (RU)

(54) ПРЕПАРАТЫ ИЗ КЛАСТЕРОВ СТЕНОК ПАРЕНХИМНЫХ КЛЕТОК РАСТЕНИЙ

Изобретение относится к препарату из кластеров стенок паренхимных клеток растений, в котором кластеры стенок клеток имеют: объемную массовую плотность по меньшей мере 0,1 г/мл; SBET по меньшей мере 3 м² /г и размер регидратированных частиц, характеризующийся показателем (0,1) выше 20 мкм и показателем (0,9) ниже 1500 мкм. Изобретение также относится к сухим продуктам питания быстрого приготовления, содержащим такие препараты, способу приготовления продукта питания с применением таких препаратов и применению таких препаратов в качестве структурирующего вещества в сухих продуктах питания быстрого приготовления.

Органолептические свойства - это те аспекты продуктов питания, которые определяются ощущениями, в том числе вкус, вид, звук, запах и тактильное восприятие. Эти свойства играют важную роль в том, как потребители воспринимают продукт питания. Например, потребители ожидают, что суп типа гаспачо будет иметь густую, кашицеобразную консистенцию, и могут воспринять "жидкий" или "текучий" суп типа гаспачо с недостаточным количеством мякоти как суп более низкого качества.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031864	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.02.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032535

(13) B1

(45) 2019.06.28. бюл. № 06

(21) 201591302

(22) 2014.01.17

(51) Int. Cl.

A23L 1/0524 (2006.01)

A23G 3/38 (2006.01)

A23G 3/42 (2006.01)

A23L 1/053 (2006.01)

A23L 1/0532 (2006.01)

A23L 1/0562 (2006.01)

A23L 1/06 (2006.01)

A23L 1/236 (2006.01)

(31) 13151878.9

(32) 2013.01.18

(33) EP

(43) 2016.03.31

(86) PCT/EP2014/050870

(87) WO 2014/111501 2014.07.24

(71)(73) ЗЮДЦУКЕР АКТИНГЕЗЕЛЛЬШАФТ МАННХАЙМ/ОКСЕНФУРТ (DE)

(72) Кун Клаус (DE)

(74) Новоселова С.В., Липатова И.И., Рыбаков В.М., Дощечкина В.В., Хмара М.В., Пантелеев А.С., Ильмер Е.Г., Осипов К.В. (RU)

(54) НЕКАРИЕСОГЕННОЕ ЖЕЛЕЙНОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ

Изобретение относится к желейному кондитерскому изделию, содержащему: сахар, выбранный из изомальтулозы, трегалозы и их комбинаций; по меньшей мере один желирующий агент и воду, причем содержание компонента в кондитерском желе лежит в диапазоне от 30 до 0 мас.% от общей массы кондитерского желе, и к способу приготовления такого желейного кондитерского изделия. Желейное кондитерское изделие является некариесогенным, непослабляющим и имеет низкий гликемический индекс.

Желейные кондитерские изделия хорошо известны в данной области техники. Существует огромное многообразие форм, цветов и вкусов желейных кондитерских изделий, наиболее известны среди них "мармеладные мишки", но другие формы включают также формы различных фруктов, других животных, червячков, бутылок, солдатиков, гамбургеров и т.п. Эти типы кондитерских изделий очень популярны у детей и взрослых. Желейные кондитерские изделия можно охарактеризовать как имеющие резинистую текстуру и гелеобразную упругую консистенцию. Во время жевания желейное кондитерское изделие растворяется, и фрагментированные мягкие кусочки вызывают характерное ощущение во рту.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032535	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.01.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032673
(13) B1
(45) 2019.06.28. бюл. № 06
(21) 201890213
(22) 2016.08.25
(51) Int. Cl. **A23L 33/105** (2016.01)
(31) 15183639.2
(32) 2015.09.03
(33) EP
(43) 2018.09.28
(86) PCT/EP2016/070118
(87) WO 2017/036926 2017.03.09
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Фаулер Марк Иан (GB), Ван Хуэйцзюнь (CN)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СЪЕДОБНАЯ КОМПОЗИЦИЯ

Пищевые продукты или блюда с высоким содержанием доступных углеводов, таких как сахароза или крахмал, повышают постпрандиальную концентрацию глюкозы в крови. Согласно Node et al. (Cardiovascular diabetology, 8, 23 (2009)), повторяющиеся высокие постпрандиальные "всплески" глюкозы в плазме связаны с повышенным риском развития диабета II типа. Неконтролируемые колебания гликемии являются нежелательными, и любое снижение или "сглаживание" постпрандиальной концентрации глюкозы в крови потенциально обеспечивает положительный эффект. Настоящее изобретение относится к съедобной композиции для замедления поглощения глюкозы в кишечнике путем синергического ингибирования активного натрий-глюкозного котранспортера 1 (SGLT1) и пассивного транспортера глюкозы 2 (GLUT2), которое приводит к выравниванию или сглаживанию постпрандиального пика глюкозы. Таким образом, в первом аспекте настоящего изобретения предложена съедобная композиция, представленная в виде отдельной порции одной или более единичных доз, содержащая комбинацию от 2 до 200 мг по меньшей мере одного гомоизофлавоноида и от 20 до 2000 мг по меньшей мере одного моноглюкозида флавоноида и его солей.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032673	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.08.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032869
(13) B1
(45) 2019.07.31 .бюл. № 07
(21) 201691776
(22) 2014.11.03
(51) Int. Cl. **A23L 1/32 (2006.01)**
A23B 5/04 (2006.01)
A23B 5/005 (2006.01)
(31) P201430457
(32) 2014.03.28
(33) ES
(43) 2017.03.31
(86) PCT/ES2014/070820
(87) WO 2015/144945 2015.10.01
(71)(73) ИННОВЕЙШН ФУДЗ 360, С.Л. (ES)
(72) Исуэль-Санс Франсиско-Хавьер (ES)
(74) Веселицкая И.А., Веселицкий М.Б., Кузенкова Н.В., Каксис Р.А., Куликов А.В., Кузнецова Е.В., Соколов Р.А., Кузнецова Т.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННОЙ ЯИЧНИЦЫ

В заявке описан способ приготовления замороженной яичницы из свежих яиц, при осуществлении которого разбивают яйца в соответствующие формы, смоченные маслом, и вставляют их в конвекционную печь при температуре от 232 до 252°C на 130-150 с для поджаривания, затем вставляют в камеру шоковой заморозки при температуре от -23 до -13°C на 15-25 мин для замораживания, после чего по отдельности упаковывают так, что после размораживания полученная яичница обладает текстурой, аналогичной текстуре свежеприготовленной яичницы.

Благодаря этому получение замороженной яичницы, которая после ее размораживания идентична по свойствам свежеприготовленной, дает ряд преимуществ. Во-первых, такое блюдо безопасно для здоровья, поскольку в процессе приготовления уничтожаются все бактерии, которые могли бы быть переносчиками каких-либо заболеваний.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032869	KG, TJ, TM	2019.11.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032918
(13) B1
(45) 2019.08.30. бюл. № 08
(21) 201590816
(22) 2013.11.27
(51) Int. Cl. **A23L 1/30** (2006.01)
A61K 8/60 (2006.01)
A61K 31/05 (2006.01)
(31) 12195842.5
(32) 2012.12.06
(33) EP
(43) 2015.11.30
(86) PCT/EP2013/074833
(87) WO 2014/086632 2014.06.12
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Берри Марк Джон, Фаулер Марк Иан, Хит Алан Дэвид (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СЪЕДОБНАЯ КОМПОЗИЦИЯ РЕСВЕРАТРОЛА И МОНОГЛЮКОЗИДА ФЛАВОНОИДА ДЛЯ СНИЖЕНИЯ ПОСТПРАНДИАЛЬНОЙ ПИКОВОЙ АМПЛИТУДЫ УРОВНЯ ГЛЮКОЗЫ В КРОВИ ИЛИ ГЛИКЕМИЧЕСКОЙ РЕАКЦИИ

Изобретение относится к съедобной композиции для снижения постпрандиальной пиковой амплитуды уровня глюкозы в крови или гликемической реакции страдающего или не страдающего диабетом человека, содержащей 40-500 мг ресвератрола и 40-500 мг моноглюкозида флавоноида или моноглюкозида дигидрохалкона, где моноглюкозид дигидрохалкона представляет собой флоридзин и указанный моноглюкозид флавоноида выбран из кверцетин-3-глюкозида, кверцетин-4-глюкозида, кемпферол-3-глюкозида, даидзеин-8-глюкозида, кемпферол-7-глюкозида, апигенин-8-глюкозида, лютеолин-7-глюкозида, пеларгонидин-3-глюкозида, нарингенин-7-глюкозида, при этом молярное отношение ресвератрола к моноглюкозиду флавоноида или моноглюкозиду дигидрохалкона составляет от 1:1 до 1:10.

Пищевые продукты или питание с высоким содержанием доступных углеводов, таких как сахароза или крахмал, повышают постпрандиальную концентрацию глюкозы в крови. Согласно Node с соавт. (Cardiovascular diabetology, 8, 23 (2009)) повторяющиеся высокие постпрандиальные "всплески" глюкозы в плазме связаны с повышенным риском развития диабета II типа. Неконтролируемые колебания уровня глюкозы являются нежелательными, и любое снижение или "притупление" постпрандиальной концентрации глюкозы в крови потенциально обеспечивает положительный эффект.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032918	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2019.11.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033297
(13) B1
(45) 2019.09.30. бюл. № 09
(21) 201790622
(22) 2015.09.09
(51) Int. Cl. **A23L 1/30** (2006.01)
A23L 1/00 (2006.01)
A61K 36/9066 (2006.01)
A61K 36/235 (2006.01)
(31) 14185003.2
(32) 2014.09.16
(33) EP
(43) 2017.07.31
(86) PCT/EP2015/070579
(87) WO 2016/041826 2016.03.24
(71)(73) АЛЬФАСИГМА С.п.А. (IT)
(72) Гимальди Мария, Фольи Мария Виттория, Вискоми Джузеппе Клаудио (IT)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ТЕРАПЕВТИЧЕСКИЕ И ПИТАТЕЛЬНЫЕ КОМПОЗИЦИИ ДЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ НАРУШЕНИЙ РАБОТЫ ПИЩЕВАРИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ

Изобретение относится к питательным композициям, содержащим сбалансированное количество вещества, оказывающего противовоспалительное действие, такого как куркумин, и вещества, имеющего свойство вызывать отхождение кишечных газов и оказывающего спазмолитическое действие, такого как растительное эфирное масло, для лечения и/или профилактики развития функциональных нарушений работы пищеварительной системы.

Функциональные нарушения работы пищеварительной системы включают определенное число идиопатических нарушений, которые поражают различные части желудочно-кишечного тракта. Синдром раздраженного кишечника (СРК) является наиболее часто встречаемым нарушением работы пищеварительной системы; он представляет собой функциональное нарушение, характеризующееся симптомами, включающими боль в животе, метеоризм, изменение ритма дефекации и изменение частоты стула. Также существуют доказательства того, что зависящее от состояния здоровья качество жизни пациента, страдающего СРК, значительно снижается по сравнению со здоровыми участниками в контроле.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033297	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.09.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033301
(13) B1
(45) 2019.09.30. бюл. № 09
(21) 201500656
(22) 2013.12.03
(51) Int. Cl. **A23L 1/0524** (2006.01)
A23L 1/0534 (2006.01)
A23L 1/212 (2006.01)
A23L 1/24 (2006.01)
A23L 1/308 (2006.01)
(31) 12198622.8
(32) 2012.12.20
(33) EP
(43) 2015.10.30
(86) PCT/EP2013/075359
(87) WO 2014/095342 2014.06.26
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Ван Дер Хейден Хендрикус Теодорус Вильхельмус Мария, Сёйкер Михал
Якобус, Таммес Харманнус (NL)
(74) Саломатина И.С., Фелицына С.Б.(RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ТОМАТОВ И СПОСОБ ЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Один аспект изобретения относится к композиции пищевых волокон томатов, имеющей содержание сухого вещества по меньшей мере 1 мас.%, в которой по меньшей мере 80 мас.% указанного сухого вещества являются нерастворимыми в воде, причем указанная композиция пищевых волокон содержит в пересчете на массу сухого вещества от 15 до 50% целлюлозы; от 5 до 45% пектина; от 0 до 10% моносахаридов, причем указанные моносахариды выбраны из фруктозы, глюкозы и их комбинаций; и от 0,003 до 1% ликопина, при этом композиция пищевых волокон содержит менее 60% пектина в пересчете на массу целлюлозы. Композиция пищевых волокон томатов по настоящему изобретению имеет отличные водоструктурирующие свойства. Другой аспект изобретения относится к способу производства продукта, выбранного из пищевого продукта, напитка и питательной смеси, причем указанный способ предусматривает введение в указанный продукт вышеупомянутой композиции пищевых волокон томатов. Изобретение предлагает также способ приготовления композиции пищевых волокон томатов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033301	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.12.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033333
 (13) B1
 (45) 2019.09.30. бюл. № 09
 (21) 201690661
 (22) 2014.10.23
 (51) Int. Cl.
 A23L 2/66 (2006.01)
 A23L 2/60 (2006.01)
 A23L 2/68 (2006.01)
 A23L 2/02 (2006.01)
 A23L 2/56 (2006.01)
 A23C 9/13 (2006.01)
 A23C 9/133 (2006.01)
 A23L 1/064 (2006.01)
 A23L 1/09 (2006.01)
 A23L 1/05 (2006.01)
 A23L 1/212 (2006.01)
 A23L 1/305 (2006.01)
 (31) PA 2013 70612
 (32) 2013.10.23
 (33) DK
 (43) 2016.11.30
 (86) PCT/EP2014/072791
 (87) WO 2015/059246 2015.04.30
 (71)(73) АРЛА ФУДС АМБА (DK)
 (72) Педерсен Хенрик, Тинглефф Мортен (DK)
 (74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А., Игнатьев А.В. (RU)

(54)ВЫСОКОБЕЛКОВЫЙ АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ФРУКТАМИ НАПИТОК, ВЫСОКОБЕЛКОВЫЙ ФРУКТОВЫЙ И ОВОЩНОЙ ПРЕПАРАТ, А ТАКЖЕ СВЯЗАННЫЕ С НИМИ СПОСОБЫ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Изобретение относится к новому типу высокобелкового ароматизированного фруктами напитка, содержащему фруктовые ароматизирующие средства и высокобелковые композиции денатурированного сывороточного белка, а также к способу получения напитка. Изобретение, в частности, относится к ароматизированным фруктами напиткам с содержанием белка по меньшей мере 4% (вес./вес.). Изобретение, кроме того, относится к высокобелковым фруктовым и/или овощным препаратам, которые, например, выгодны для получения высокобелкового ароматизированного фруктами и/или овощами йогурта. Изобретение также относится к пищевым продуктам, содержащим высокобелковые фруктовые и/или овощные препараты, и к способу их получения. Концентраты денатурированного сывороточного белка в виде микрочастиц уже давно используются в качестве пищевого ингредиента для получения, например, сыра или йогурта. Традиционно продукты получают путем нагревания раствора сывороточного белка с нейтральным-кислотным рН до температуры денатурации белка с образованием тем самым геля сывороточного белка и последующего подвергания геля воздействию условий с большим усилием сдвига с тем, чтобы превратить гель в микрочастицы, которые могут быть превращены в порошок путем сушки с распылением.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033333	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.10.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033568
(13) B1
(45) 2019.11.06. бюл. № 11
(21) 201692235
(22) 2015.04.09
(51) Int. Cl. **A23L 1/307** (2006.01)
A23L 1/24 (2006.01)
(31) 14167220.4
(32) 2014.05.06
(33) EP
(43) 2017.05.31
(86) PCT/EP2015/057669
(87) WO 2015/169527 2015.11.12
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Риджизмонд Сударси Танудза Ангелик (ZA), Решка Александр Ари (NL)
(74) Воробьев В.А., Фелицына С.Б. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ В ФОРМЕ ЭМУЛЬСИИ МАСЛО-В-ВОДЕ, СОДЕРЖАЩАЯ МОЛОТОЕ СЕМЯ БЕЛОЙ ИЛИ ЖЕЛТОЙ ГОРЧИЦЫ

Изобретение относится к композиции майонеза в форме эмульсии масло-в-воде, содержащей от 0,4 до 3,5 мас.% молотого семени белой или желтой горчицы и от 0,5 до 10 мас.% яичного желтка, где по меньшей мере 25 мас.% яичного желтка модифицировано путем обработки фосфолипазой. Таким способом можно снизить количество масла в эмульсии при сохранении структуры необезжиренного майонеза без применения больших количеств загустителей или структураторов воды. Кроме того, изобретение относится к применению молотого семени белой или желтой горчицы в качестве ингредиента эмульсии для снижения концентрации масла в эмульсии.

Майонез является продуктом питания, традиционно содержащим растительное масло, яичный желток или цельное яйцо и уксус. Количество масла, как правило, находится в диапазоне примерно от 75 до 80%, и оно присутствует в виде дисперсной фазы в непрерывной водной фазе. В некоторых странах, особенно во Франции, горчица также является обычным ингредиентом майонеза. Семена горчицы являются главным источником горчицы. Помол этих семян и смешивание с уксусом создает приправу, известную как горчица. Семена горчицы обеспечивают различные виды растений: *Sinapis alba* и *Brassica hirta* (для белой и желтой горчицы), *Brassica juncea* (для коричневой индийской горчицы или восточной горчицы), и *Brassica nigra* (для черной горчицы).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033568	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.04.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033585

(13) B1

(45) 2019.11.07. бюл. № 11

(21) 201691054

(22) 2014.11.18

(51) Int. Cl.

A23L 3/3454 (2006.01)

A23L 3/36 (2006.01)

A23L 3/01 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/015 (2006.01)

A23L 3/005 (2006.01)

A23L 3/10 (2006.01)

A23L 3/358 (2006.01)

(31) 1320418.5

(32) 2013.11.19

(33) GB

(43) 2016.09.30

(86) PCT/EP2014/074894

(87) WO 2015/075028 2015.05.28

(71)(73) ФУЛЛГРИН ЛТД (GB)

(72) Миса-Харрси Джоанна, Паркер Найджел (GB)

(74) Соболев М.М. (RU)

(54) СПОСОБ ПЕРЕРАБОТКИ СЫРЬЯ ОВОЩНОЙ КУЛЬТУРЫ BRASSICA OLERACEA

Предложен способ переработки сырья овощной культуры *Brassica oleracea*, включающий: стадию нарезки и шинковки, на которой сырье подвергают механическому измельчению; стадию придания мягкости, предусматривающую нагревание или заморозку сырья в течение определенного, предварительно заданного времени; и в) стадию химической обработки, предусматривающую приведение размягченного овощного сырья во взаимодействие с пероксидом или супероксидом.

Изобретение относится к способу переработки сырья овощных культур, в частности цветной капусты. Цветная капуста - это одна из разновидностей овощных растений вида *Brassica oleracea* (капуста огородная), семейства Brassicaceae (капустные, или крестоцветные). Это однолетнее растение, размножающееся семенами. Как правило, съедобно лишь соцветие (головка, окрашенная в белый цвет). Головка цветной капусты состоит из белой образовательной ткани (меристемы), переродившейся в соцветие. Головки цветной капусты по виду напоминают головки брокколи, но, в отличие от последних, лишены цветочных почек.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033585	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.11.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033587

(13) B1

(45) 2019.11.07. бюл. № 11

(21) 201650072

(22) 2016.12.08

(51) Int. Cl. **A23L 2/395** (2006.01)

A23L 33/105 (2016.01)

A23L 33/125 (2016.01)

A23L 33/15 (2016.01)

A23L 33/21 (2016.01)

(31) 2015157126

(32) 2015.12.30

(33) RU

(43) 2017.09.29

(71)(73) ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИТАНИЯ, BIOTEХНОЛОГИИ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ (ФГБУН "ФИЦ ПИТАНИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ") (RU)

(72) Тутельян Виктор Александрович, Кочеткова Алла Алексеевна, Исаков Василий Андреевич, Воробьева Валентина Матвеевна, Пилипенко Владимир Иванович, Воробьева Ирина Сергеевна, Шатнюк Людмила Николаевна, Теплюк Дарья Андреевна, Михеева Галина Александровна, Юдина Анна Викторовна, Зорина Елена Евгеньевна (RU)

(54) СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ И ЛЕЧЕНИЯ СИНДРОМА РАЗДРАЖЕННОГО КИШЕЧНИКА

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к специализированному пищевому продукту в виде сухого концентрата киселя с витаминами и пищевыми волокнами, предназначенному для диетотерапии синдрома раздраженного кишечника (СРК) путем включения в рацион пациентов с СРК с запорами. Специализированный пищевой продукт в виде сухого концентрата киселя с витаминами и пищевыми волокнами, содержащий сахар, крахмал картофельный, натуральный компонент, лимонную кислоту, витаминный премикс, включающий витамины B1, B2, B6, PP и фолиевую кислоту, отличающийся тем, что массовая доля сахарозы не превышает 42 мас.%, продукт дополнительно содержит инулин в качестве пищевого волокна и мальтодекстрин, натуральный компонент состоит из экстракта куркумы, натурального подсластителя в виде смеси эритрита и стевиозида, натурального красителя в виде порошкообразного сока красной свеклы и натурального ароматизатора с ягодным вкусом, при этом продукт содержит 1,1-1,7 мас.% натурального красителя, 0,35-0,85 мас.% натурального ароматизатора, 13,35 мас.% смеси экстракта куркумы и инулина в соотношении 1:266 и массовая доля витамина B6 составляет 7,7 мг на 100 г продукта.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033587	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2019.12.09.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033808
(13) B1
(45) 2019.11.27. бюл. № 11
(21) 201691424
(22) 2015.01.30
(51) Int. Cl. **A23L 1/305** (2006.01)
A23K 1/16 (2006.01)
A23K 1/18 (2006.01)
(31) 14154686.1
(32) 2014.02.11
(33) EP
(43) 2016.10.31
(86) PCT/EP2015/051895
(87) WO 2015/121084 2015.08.20
(71)(73) ЭВОНИК ДЕГУССА ГМБХ (DE)
(72) Радемахер-Хайльсхорн Майке (DE), Родригейру Рамалью (BR)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) ПРИМЕНЕНИЕ ГУАНИДИНУКСУСНОЙ КИСЛОТЫ И/ИЛИ КРЕАТИНА ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ПОКАЗАТЕЛЯ ВЫВОДА ЦЫПЛЯТ

В соответствии с изобретением установлено, что при добавлении гуанидинуксусной кислоты, креатина и/или их солей в корм родительских особей можно повышать показатель вывода цыплят из яиц, можно снижать смертность эмбрионов и можно повышать рост и преобразование корма у цыплят.

Настоящее изобретение относится к применению гуанидинуксусной кислоты и/или креатина и/или их солей для повышения показателя вывода цыплят из яиц для снижения смертности эмбрионов, для улучшения роста цыплят и/или для повышения преобразования корма у цыплят. Гуанидинуксусная кислота представляет собой телесную субстанцию, встречающуюся у животных, а также у людей, и которая играет центральную роль в биосинтезе креатина. Креатин может как приниматься с пищей, так и образовываться эндогенно. Биосинтез начинается с глицина и L-аргинина. У млекопитающих гуанидиновая группа L-аргинина расщепляется ферментом амидинотрансферазой главным образом в почках, но также в печени и поджелудочной железе, а группа N-C-N переносится на глицин. В этом процессе L-аргинин преобразуется в L-орнитин. На следующей стадии полученная таким образом гуанидинуксусная кислота превращается в креатин с помощью фермента трансметилазы, процесс, который у позвоночных происходит исключительно в печени. В данном процессе S-аденозилметионин действует как донор метильной группы. В дальнейшем креатин диффундирует в систему кровообращения, где он транспортируется к целевым органам. Транспорт через клеточную мембрану внутрь клеток осуществляется с помощью специфического транспортера креатина.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033808	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2020.01.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033917

(13) B1

(45) 2019.12.10.бюл. № 12

(21) 201791131

(22) 2016.01.19

(51) Int. Cl.

A23L 2/52 (2006.01)

A23L 2/56 (2006.01)

A23L 2/62 (2006.01)

A23F 3/14 (2006.01)

A23F 3/16 (2006.01)

A23F 3/30 (2006.01)

A23L 33/105 (2016.01)

(31) 15152167.1

(32) 2015.01.22

(33) EP

(43) 2018.01.31

(86) PCT/EP2016/050996

(87) WO 2016/116436 2016.07.28

(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)

(72) Лафон Уильям Дэниел (US), Тарейлус Эрвин Вернер (NL)

(74) Нилова М.И. (RU)

(54) УЛУЧШЕННЫЙ НАПИТОК, СОДЕРЖАЩИЙ ПОЛИФЕНОЛЫ ЧАЯ

Настоящее изобретение относится к напитку, содержащему от 0,05 до 3 мас.% сухих веществ чая и от 0,1 до 600 ppm водорастворимого соевого полисахарида (SSPS), при этом указанный напиток по существу не содержит экзогенный белок.

Чай используется в качестве напитка на протяжении более 2000 лет и после воды является наиболее популярным напитком, потребляемым человеком. Чай очень освежает, его можно подавать горячим или холодным, при этом чай коммерчески доступен в течение многих лет. Расфасованные готовые к потреблению (RTD) чайные напитки, такие как чай со льдом, популярны у потребителей (например, в качестве альтернативы газированным безалкогольным напиткам). К сожалению, при хранении в таких напитках часто появляется муть и/или осадок, что делает их внешний вид менее привлекательным. Помутнение RTD напитков не только оказывает влияние на внешний вид продукта, создавая впечатление, что напиток испорчен, но также ускоряет ухудшение, как вкуса, так и цвета. В случае RTD напитков с фруктовыми ароматами для получения составов с желательным вкусовым балансом требуется подкисление. Кроме того, подкисление также может быть выгодным с точки зрения улучшения микробиологической стабильности RTD чайных напитков. К сожалению, осаждение сухих веществ из таких подкисленных напитков является особенно заметным и может происходить после периодов хранения, составляющих от всего лишь одной недели до 6-12 недель.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033917	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.01.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033940
(13) B1
(45) 2019.12.11. бюл. № 12
(21) 201791111
(22) 2015.11.11
(51) Int. Cl. **A23L 1/00** (2006.01)
(31) 62/081,588
(32) 2014.11.19
(33) US
(43) 2017.10.31
(86) PCT/IB2015/058699
(87) WO 2016/079640 2016.05.26
(71)(73) КАЛМАРНА ЛИМИТЕД (VG)
(72) Розенберг Алон, Милштейн Абрахам (IL), Макл Энтони (IE), Фирт Ава Мари (GB), Шварц Моник Мишель (US), Ван Далсем Симон (NL), Халперн Ари (CH)
(74) Ловцов С.В., Левчук Д.В., Саленко А.М. (RU)

(54) ПЕРОРАЛЬНЫЙ РЕГИДРАТАЦИОННЫЙ РАСТВОР И СПОСОБ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пероральная регидратационная композиция, включающая следующее: l-глутаминовую кислоту в диапазоне от примерно 0,01 до примерно 0,40 вес.% и глутамат мононатрия в диапазоне от примерно 0,05 до примерно 0,80 вес.%; примерно 1,50 вес.% моногидрата глюкозы; примерно 0,20 вес.% хлорида натрия; примерно 0,15 вес.% хлорида калия; примерно 0,35 вес.% глицина; примерно 0,30 вес.% тринатрийцитрата; примерно 0,15 вес.% дигидрофосфата натрия; примерно 0,10 вес.% ксантановой смолы; 85 вес.% экстракта стевииогликозида в диапазоне от примерно 0,01 до примерно 0,03 вес.%; примерно 0,20 вес.% моногидрата лимонной кислоты; гидролизованную сыворотку в диапазоне от примерно 0,15 до примерно 1,00 вес.%; примерно 1,00 вес.% гидролизованной пшеницы; содержит злаки в качестве источника белка; кофакторы ферментов; моносахарид. Пероральная регидратационная композиция может использоваться для лечения людей или животных, страдающих диареей.

Данное изобретение относится к пероральным продуктам для регидратации, предназначенным для лечения млекопитающих, страдающих желудочно-кишечными расстройствами, которые могут быть вызваны пищевыми продуктами, паразитами, прионами, бактериями, вирусами или простейшими, что приводит к уменьшению количества жидкости, ацидозу, а также к дисбалансу или потере необходимых электролитов, проявляются Клинические проявления этих заболеваний тяжелее выражены у молодых животных и детей, но могут встречаться у взрослых особей любых видов. Дегидратация и дисбаланс электролитов могут привести к смерти.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034051
(13) B1
(45) 2019.12.23. бюл. № 12
(21) 201591201
(22) 2013.12.20
(51) Int. Cl. **A23L 1/30** (2006.01)
A23L 1/00 (2006.01)
(31) PV 2012-948
(32) 2012.12.20
(33) CZ
(43) 2015.10.30
(86) PCT/CZ2013/000174
(87) WO 2014/094697 2014.06.26
(71)(73) ГРАМПУС СЛОВАКИЯ, с. р. о. (SK)
(72) Вачкарж Петр, Филя Михаль (CZ)
(74) Гетман В.А., Гавриков М.Д. (RU)

(54) ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА

Изобретение относится к пищевым добавкам, обладающим терапевтической активностью. Добавка содержит активные вещества в количестве от 1 до 75% куркумина, от 1 до 25% органического соединения германия и дополнительные вещества. Техническим результатом является снижение нейротоксичности алюминия и воспалительных реакций.

Химические соединения, которые применяют при получении вакцин, известны в качестве нейротоксинов, и они содержат ртуть, алюминий или формальдегид. Применение этих токсинов не запрещено в промышленности, производящей вакцины. В настоящее время алюминий является наиболее используемым адъювантом в вакцинах. Многие исследования показали связь между алюминием, вводимым в виде инъекционных растворов, и аллергической реакцией в коже, образованием антител, свидетельствующих об активации иммунной системы, повышенным содержанием алюминия в спинномозговой жидкости и мышцах вакцинированных пациентов.

Как ионы алюминия, так и чрезмерная иммунологическая стимуляция комбинированными антигенами активируют микроглию в головном мозге, вызывают чрезмерную активацию глутаматных рецепторов, и это сопровождается развитием проявлений токсичности с участием иммунной системы. Это представляет собой один из патофизиологических процессов, лежащих в основе развития аутизма.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034051	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.12.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034070
(13) B1
(45) 2019.12.24. бюл. № 12
(21) 201890422
(22) 2014.02.12
(51) Int. Cl. **A23L 33/10** (2016.01)
A23L 7/10 (2016.01)
A23L 25/00 (2016.01)
(31) 61/763,705
(32) 2013.02.12
(33) US
(43) 2018.07.31
(62) 201591266; 2014.02.12
(71)(73) ЭЛСЕ НЬЮТРИШН ГХ ЛТД (IL)
(72) Кеслер Уриель, Ицхак Хамуталь (IL)
(74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А.,
Игнатъев А.В. (RU)

(54) СПОСОБ ОБОГАЩЕНИЯ ПИТАНИЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА

Изобретение относится к способу обогащения питания взрослого человека, включающему добавление к питанию композиции, содержащей миндальный компонент, предварительно обработанный для понижения содержания фитиновой кислоты, и немолочный компонент, содержащий все незаменимые аминокислоты, представленный по меньшей мере одним видом зерна, которое предварительно гидролизovali или клейстеризовали.

В первую очередь, настоящее изобретение предусматривает композицию, содержащую миндаль и по меньшей мере один немолочный компонент, содержащий все незаменимые аминокислоты, где указанная композиция является немолочной композицией для применения в обогащении питания взрослого человека. Когда речь идет о миндале, следует понимать, что этот термин охватывает любой тип покрытого оболочкой косточкового плода миндального дерева (*Prunus dulcis*, syn. *Prunus amygdalus* Batsch., *Amygdalus communis* L., *Amygdalus dulcis* Mill), находящегося в любой форме (очищенный от семенной оболочки, неочищенный, измельченный, порошкообразный, молотый и т.д.). Миндаль обеспечивает липидный компонент композиции (в том числе, среди прочего, незаменимые линоленовую и альфа-линоленовую кислоты).

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034221
(13) B1
(45) 2020.01.17. бюл. № 01
(21) 201390487
(22) 2011.10.12
(51) Int. Cl. **A23L 3/3463** (2006.01)
A61K 38/16 (2006.01)
C07K 14/00 (2006.01)
(31) 105330; 1017284.9
(32) 2010.10.12; 2010.10.13
(33) PT; GB
(43) 2013.08.30
(86) PCT/EP2011/067824
(87) WO 2012/049215 2012.04.19
(71)(73) КОНСУМУ ЭМ ВЕРДИ - БИОТЕКНОЛОЖИЯ ДАШ ПЛАНТАШ, С.А. (PT)
(72) Каррейра Алезандра Мануэла, Лоуренку, Валадаш Да Силва Монтейру Сара Алезандра, Ди Сейшаш Боавида Феррейра Рикардо Мануэль (PT)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ НА ОСНОВЕ ПОЛИПЕПТИДА VLAD, ОБЛАДАЮЩАЯ ФУНГИЦИДНЫМ И БАКТЕРИЦИДНЫМ ДЕЙСТВИЕМ, И ЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Изобретение относится к композиции для профилактики или лечения инфекций человека или животного, вызванных патогенными грибами или бактериями, содержащей антимикробный полипептид, обладающий фунгицидным и бактерицидным действием и включающий последовательность Vlad, представленную в SEQ ID NO: 4, или его активный вариант, идентичный по меньшей мере на 70% последовательности SEQ ID NO: 4, либо фрагменту последовательности SEQ ID NO: 4 длиной по меньшей мере в 100 аминокислотных остатков, и к применению указанной композиции.

Бактерии, вне всяких сомнений, являются самыми распространенными возбудителями инфекционных заболеваний человека. Более одной трети мирового населения, вероятно, инфицировано бактериальными патогенами. По данным Центра по контролю заболеваний США (ЦКЗ) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) следующие бактериальные инфекции включены в список самых распространенных на сегодняшний день инфекционных заболеваний во всем мире.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034221	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2020.10.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034301
(13) B1
(45) 2020.01.27. бюл. № 01
(21) 201401068
(22) 2013.03.27
(51) Int. Cl. **A23L 1/275** (2006.01)
A23L 2/58 (2006.01)
A61K 31/015 (2006.01)
(31) 12162549.5
(32) 2012.03.30
(33) EP
(43) 2015.04.30
(86) PCT/EP2013/056553
(87) WO 2013/144221 2013.10.03
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Бадолато Бёниш Габриела, Шафнер Дэвид, Цвик Томас, Хунцикер Андре(CH)
(74) Павлюченко И.В., Фелицына С.Б.(RU)

(54) ПРОЗРАЧНЫЕ ЖИДКИЕ КАРОТИНОИДНЫЕ КОМПОЗИЦИИ И ПРОЗРАЧНЫЕ НАПИТКИ, СОДЕРЖАЩИЕ ИХ

Изобретение направлено на прозрачную жидкую композицию, содержащую: по меньшей мере один каротиноид и по меньшей мере один модифицированный пищевой крахмал, по меньшей мере один сахарид и воду; главным образом, на прозрачную жидкую композицию, содержащую: от 0,1 до 10 мас.%(предпочтительно от 0,5 до 5,0 мас.%, более предпочтительно от 0,5 до 3,0 мас.%, наиболее предпочтительно от 1,0 до 3,0 мас.%) по меньшей мере одного каротиноида, от 20 до 60 мас.%(предпочтительно от 30 до 50 мас.%) по меньшей мере одного модифицированного пищевого крахмала, (с) от 0,5 до 60 мас.%(предпочтительно от 0,5 до 30 мас.%, более предпочтительно от 0,5 до 20 мас.%, наиболее предпочтительно от 1,0 до 10 мас.%) по меньшей мере одного сахара и от 35 до 75 мас.%(предпочтительно от 45 до 65 мас.%) воды; все количества указаны в пересчёте на общую массу жидкой композиции, при этом все количества добавляются до 100 мас.%. Настоящее изобретение направлено также на способ приготовления таких жидких композиций, а также на напитки, содержащие их. Эти напитки также являются прозрачными и имеют стабильный цвет.

Настоящее изобретение относится к прозрачным стабильным жидким каротиноидным композициям, которые при использовании их в жидком виде, особенно в напитке, таком как безалкогольный напиток, позволяют получать прозрачные жидкости (даже после пастеризации и также при низком pH), т.е. прозрачные напитки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034301	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.03.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034447
(13) B1
(45) 2020.02.10. бюл. № 02
(21) 201590108
(22) 2013.06.28
(51) Int. Cl. **A23L 2/74** (2006.01)
B01D 61/44 (2006.01)
A23L 2/38 (2006.01)
(31) PA 2012 70384
(32) 2012.06.29
(33) DK
(43) 2015.05.29
(86) PCT/DK2013/050215
(87) WO 2014/000746 2014.01.03
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)
(72) Доналдсон Иайн, Гойкович Зоран, Вог Пиа (DK)
(74) Гизатуллина Е.М. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ НАПИТКОВ ПУТЕМ УДАЛЕНИЯ КИСЛОТЫ

Изобретение относится к способам получения напитков с низкими уровнями содержания кислот, катионов и/или сахаров. Способы предусматривают стадию удаления кислотных ионов посредством мембранного пакета для АО-ОЭД и необязательно удаления катионов посредством мембранного пакета для КО-ОЭД. Согласно некоторым вариантам осуществления мембранные пакеты для АО-ОЭД и для КО-ОЭД работают параллельно. Способы могут также предусматривать стадию превращения сахара в органическую кислоту, в то же время одновременного удаления образованной органической кислоты посредством мембранного пакета для АО-ОЭД. Сахар можно, например, превращать при помощи ферментов и/или микроорганизмов.

Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) предполагает, что избыточный вес и ожирение могут вскоре стать наиболее значительной причиной слабого здоровья. Пища и напитки, способствующие здоровому образу жизни, таким образом, пользуются большим спросом. Такие продукты должны предпочтительно быть низкокалорийными, но с высоким содержанием других полезных питательных веществ. Документ EP 0748168 относится к безалкогольному освежающему напитку, который получают ферментацией глюкозы до глюконовой кислоты при помощи микроорганизма. Однако после бактериальной ферментации полученная жидкость содержит высокий уровень глюконовой кислоты и глюконата. Для его снижения напиток следует разбавлять, таким образом снижая уровень других питательных веществ.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034447	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.06.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034641
(13) B1
(45) 2020.03.02. бюл. № 03
(21) 201650062
(22) 2016.10.10
(51) Int. Cl. **A23L 2/39** (2006.01)
A23L 3/54 (2006.01)
A23L 7/152 (2016.01)
(43) 2018.04.30
(96) 2016/ЕА/0079 (BY) 2016.10.10
(71)(73) УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ "МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ" (BY)
(72) Урбанчик Елена Николаевна, Станюленис Оксана Олеговна (BY)

(54) СУХАЯ СМЕСЬ НА ОСНОВЕ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА И/ИЛИ СЕМЯН С СУХИМИ ФРУКТАМИ И/ИЛИ ЯГОДАМИ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ И СПОСОБ ЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано для изготовления пищевых продуктов на основе пророщенного зерна и/или семян, в частности коктейлей. Сухая смесь на основе пророщенного зерна и/или семян с сухими фруктами и/или ягодами для коктейлей в составе зерновой части содержит зерновые продукты из пророщенного зерна и/или семян пшеницы и/или овса, и/или ржи, и/или ячменя, и/или гречихи, и/или тритикале, и/или подсолнечника, и/или чечевицы, и/или гороха, и/или тыквы, и/или кунжута, а в качестве дополнительных компонентов сухие фрукты и/или ягоды при следующем соотношении компонентов, %: молоко и/или вода - 70-85, сухая смесь из пророщенного зерна и/или семян - 10-20; сухие фрукты и/или ягоды - 5-10. Способ изготовления сухой смеси из пророщенного зерна с сухими фруктами и/или ягодами для приготовления коктейлей предусматривает подготовку зернового и/или семенного сырья, его проращивание, сушку, измельчение, смешивание с измельченными дополнительными компонентами, фасовку и упаковку, стерилизацию. При этом пророщенные зерно и/или семена подвергают стерилизации без термообработки посредством гамма лучей.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034641	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.10.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034811
(13) B1
(45) 2020.03.24. бюл. № 03
(21) 201800507
(22) 2018.09.14
(51) Int. Cl. **A23L 33/105** (2016.01)
A23L 2/52 (2006.01)
A23L 2/385 (2006.01)
(43) 2020.03.23
(96) KZ2018/052 (KZ) 2018.09.14
(71)(72)(73) САБДАЛИНОВ ЖАНАТ ДЖУМАБАЕВИЧ (KZ)
(74) Кадыров Ж.Н. (KZ)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА НА ОСНОВЕ ВЕРБЛЮЖЬЕЙ КОЛЮЧКИ

Изобретение относится к используемым в качестве лекарственных средств пищевым продуктам из натуральных растений рода многолетних - ксерофитов, а именно из верблюжьих колючек. Технический результат от использования предлагаемого изобретения заключается в повышении лечебных свойств пищевого продукта из верблюжьей колючки, в частности её бактерицидных, мочегонных и потогонных свойств, лечебных средств при желудочно-кишечных заболеваниях, заболеваниях печени, колитах, дизентерии, при простудных заболеваниях, как успокаивающее, расслабляющее и иммуностимулирующее средство. Используют наземную часть верблюжьей колючки киргизской (*Alhagi kirghisorum*), замачивают заготовленное сырьё в воде в пропорции 8-10 г сухого вещества на 1 л воды, при равномерном реверсивном перемешивании варят смесь при температуре 95-100°C не менее 20-25 мин и охлаждают до температуры 20-25°C, после чего полученный концентрат верблюжьей колючки разбавляют прошедшей микрофилтрационную и ультрафиолетовую обработки питьевой водой в соотношении 1:5, отстаивают в течение 20-25 мин и задают в сироп из питьевой воды, сахарозаменителя и лимонной кислоты с добавлением бензоата натрия, перемешивают в течение 30-35 мин, после чего с помощью дозирующего насоса через фильтр подают в миксер интенсивного перемешивания, где под давлением дегазируют вакуумом и с помощью теплообменника охлаждают до 4-6°C, после чего при постоянном давлении производят дозированный розлив пищевого продукта в стеклянную или полиэтиленрефталатовую тару.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034811	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.09.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035144
(13) B1
(45) 2020.05.06. бюл. № 05
(21) 201990533
(22) 2017.08.17
(51) Int. Cl. **A23L 3/26** (2006.01)
A23B 9/06 (2006.01)
(31) 16185056.5
(32) 2016.08.20
(33) EP
(43) 2019.06.28
(86) PCT/EP2017/070843
(87) WO 2018/036900 2018.03.01
(71)(73) БЮЛЕР АГ (CH)
(72) Менесес Николас, Херше Мартин (CH), Кюрри Аласдер (GB), Шёненбергер Никлаус, Шайвиллер Томас (CH)
(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) СПОСОБ ПАСТЕРИЗАЦИИ И/ИЛИ СТЕРИЛИЗАЦИИ СЫПУЧЕГО МАТЕРИАЛА

Изобретение относится к способам пастеризации и/или стерилизации сыпучего материала, включающим в себя следующие этапы: создание электронного пучка, пастеризация и/или стерилизация материала электронным пучком в зоне обработки, при этом электроны электронного пучка имеют энергию от 80 до 300 кэВ, предпочтительно от 140 до 280 кэВ, особо предпочтительно от 180 до 260 кэВ, материал подвергают воздействию электронного пучка в течение времени от 5 до 25 мс, электронный пучок (5) имеет в зоне обработки среднюю плотность электронного тока от 10^{15} до $2,77 \cdot 10^{15}$ с⁻¹·см⁻².

Здесь и далее по тексту сыпучими именуются в числе прочего состоящие из зёрен и/или хлопьев материалы, причём частицы могут иметь, например, шаровую, пластинчатую или ребристую форму. Могут также применяться частицы после помола. Посредством пастеризации и/или стерилизации, например, подавляется жизнедеятельность или обезвреживается по меньшей мере большая часть микроорганизмов. В частности, может достигаться, по меньшей мере, уменьшение количества вредных микроорганизмов на пять порядков. Устройство для пастеризации и/или стерилизации сыпучего материала известно, например, из EP 1080623 B1. Данное устройство содержит вибрационные конвейеры, посредством которых посевной материал разобщается и поступает к прозрачному покрывалу. Затем это покрывало перемещается через электронное поле, созданное электронным ускорителем и способное производить, например, стерилизацию посевного материала.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035144	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2020.08.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035655
(13) B1
(45) 2020.07.22. бюл. № 07
(21) 201792194
(22) 2016.04.26
(51) Int. Cl. **A23L 5/44** (2016.01)
A23L 2/58 (2006.01)
A23L 5/40 (2016.01)
(31) 15165332.6; 16154833.4
(32) 2015.04.28; 2016.02.09
(33) EP
(43) 2018.05.31
(86) PCT/EP2016/059232
(87) WO 2016/174004 2016.11.03
(71)(73) КХР. ХАНСЕН НЭЙЧУРАЛ КОЛОРС А/С (DK)
(72) Кёлер Клаус, Нод Жюльетта (DK)
(74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А., Игнатьев А.В. (RU)

(54) ДИСПЕРГИРУЕМАЯ В ВОДЕ КРАСЯЩАЯ КОМПОЗИЦИЯ

В изобретении представлены красители, содержащие природные каротеноидные пигменты в форме твердых частиц, диспергируемые в водной фазе, содержащей полисорбат в качестве водорастворимого эмульгатора, применение красителей, содержащие красители съедобные продукты и способ получения красителей.

Красители, содержащие натуральные или синтетические красящие вещества, обычно используют в качестве добавок в производстве пищевых продуктов и фармацевтических продуктов. Широкий спектр таких красителей доступен в продаже и дает возможность производителю, когда необходим требуемый оттенок, выбрать один краситель, имеющий необходимый цвет, или смесь красителей, которая в нужном сочетании придает продукту нужный цвет. Или альтернативно, производитель может пожелать использовать агент, который, помимо своего красящего действия, обладает оздоравливающим действием и, следовательно, выбрать один такой агент, обладающий оздоравливающим действием, или смесь таких агентов.

Коммерчески доступные красители могут содержать синтетические вещества, включая вещества, которые обычно еще называют красители или азокрасители, или такие агенты могут содержать пигменты или другие красящие вещества природного происхождения, например, в форме растительного материала, содержащего красящее вещество, или в виде более или менее очищенных красящих веществ, выделенных из растительных, животных или бактериальных материалов, которые в природе содержат такие вещества.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035655	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.04.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035863
(13) B1
(45) 2020.08.21. бюл. № 08
(21) 201800370
(22) 2016.01.12
(51) Int. Cl. **A23L 33/10** (2016.01)
A23L 17/40 (2016.01)
(43) 2018.12.28
(86) PCT/RU2016/000001
(87) WO 2017/123110 2017.07.20
(71)(73) ДОБРЫНИНА НАТАЛИЯ АЛЕКСАНДРОВНА (RU)
(72) Добрынина Наталия Александровна, Иванков Александр Иванович,
Богатыренко Вадим Николаевич (RU)
(74) Мистюрин Ю.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВОЙ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ ДОБАВКИ ИЗ ЦИСТ РАЧКА РОДА ARTEMIA

Изобретение относится к биологически активным добавкам к пище и может быть использовано в пищевой промышленности и медицине. Техническим результатом заявляемого способа является получение пищевой биологически активной добавки со значительно большим количественным содержанием биодоступных биологически активных полезных веществ, полученных из цист (яиц) и хорионов цист рачка рода *Artemia*. Способ включает измельчение цист до ультрадисперсного состояния, CO₂-экстракцию жидким углекислотным экстрагентом части измельченных цист рачка *Artemia* с получением экстракта биологически активных веществ и жмыха и приготовление пищевой биологически активной добавки путем смешивания полученных компонентов в определенном соотношении. В качестве цист рачка *Artemia* используют целые цисты и/или хорионы. Перед CO₂-экстракцией измельченные цисты и/или хорионы облучают потоком ускоренных электронов, полученных в импульсном линейном ускорителе электронов с энергией ускоренных электронов 2,5-5 МэВ и поглощенной дозой излучения не более 20 кГр. CO₂-экстракцию жидким углекислотным экстрагентом проводят в режиме сверхкритической CO₂-экстракции, а пищевую биологически активную добавку получают смешиванием сверхкритического CO₂-экстракта измельченных цист и/или хорионов и жмыха, оставшегося от указанной сверхкритической CO₂-экстракции, или смешиванием указанного сверхкритического CO₂-экстракта и оставшейся части ультрадисперсного порошка, полученного при измельчении цист и/или хорионов. Указанные компоненты смешивают в соотношении от 1:4 до 4:1.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035863	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2021.01.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035923

(13) B1

(45) 2020.09.01. бюл. № 09

(21) 201700096

(22) 2016.12.29

(51) Int. Cl. **A23L 27/40** (2016.01)

A23L 33/10 (2016.01)

A23L 33/16 (2016.01)

A23L 33/175 (2016.01)

A23L 27/10 (2016.01)

(43) 2018.07.31

(96) 2016/EA/0112 (BY) 2016.12.29

(71)(73) УЧЕБНО-НАУЧНОПРОИЗВОДСТВЕННОЕ РЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "УНИТЕХПРОМ БГУ"; МЕСТНЫЙ ФОНД "НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАРК" (BY)

(72) Мадзиевская Татьяна Афанасьевна, Далидович Сергей Владимирович, Марковник Владимир Семенович, Грушевская Татьяна Владимировна, Михнова Светлана Ивановна, Романовец Юлия Николаевна, Рахманов Сергей Кимович, Бычковский Павел Михайлович, Золотухина Светлана Филаретовна (BY)

(54) СОЛЬ ПИЩЕВАЯ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ХЛОРИСТОГО НАТРИЯ

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к производству пищевой соли, обладающей профилактическим антигипертензивным действием и предназначенной для реализации населению, для использования в общественном питании, в пищевой промышленности при производстве хлебобулочных, макаронных, мясных и других изделий. Соль пищевая содержит 60,0-90,0 мас.% соли поваренной пищевой, 2,0-25,0 мас.% сушеного чеснока и 1,0-15,0 мас.% кориандра. Соль пищевая дополнительно может содержать 3,0-9,0 мас.% сушеной зелени базилика и 0,5-5,0 мас.% перца душистого. Также соль пищевая дополнительно может содержать 5,0-20,0 мас.% калия хлористого, 0,2-3,0 мас.% таурина, 1,0-10,0 мас.% сушеной зелени укропа и 0,5-5,0 мас.% перца черного.

Однако избыточное потребление поваренной соли, характерное для питания современного человека, влияет на патогенез артериальной гипертензии - способствует задержке в организме жидкости, увеличению объема циркулирующей крови, повышению системного артериального давления, увеличению силы и/или частоты сердечных сокращений. Сегодня артериальная гипертензия - широко распространенная патология, часто приводящая к развитию серьезных заболеваний, в частности ишемической болезни сердца, инфаркту миокарда, мозговому инсульту, сердечной недостаточности.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035923	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.12.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035927
(13) B1
(45) 2020.09.01. бюл. № 09
(21) 201691668
(22) 2015.02.19
(51) Int. Cl. **A23L 1/164** (2006.01)
A23G 3/00 (2006.01)
(31) 2014/01990
(32) 2014.02.19
(33) TR
(43) 2016.12.30
(86) PCT/TR2015/000055
(87) WO 2015/126342 2015.08.27
(71)(73)ЭТИ ГИДА САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ АНОНИМ ШИРКЕТИ (TR)
(72) Канатлы Ахмет Фирузан (TR)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С КРУПНЫМИ ЧАСТИЦАМИ НА ОСНОВЕ

Настоящее изобретение предусматривает различные продукты с разными качественными свойствами, полученные посредством объединения других пищевых продуктов, которые имеют разные геометрические формы и могут применяться для наклепливания на многослойную основу, и больших частиц. При необходимости весь продукт еще раз может быть покрыт пищевым продуктом. Кроме того, при необходимости после нанесения конечного покрытия верхняя часть указанного продукта может быть украшена с помощью материалов для декорирования и к поверхности могут быть прилеплены более мелкие пищевые продукты.

Настоящее изобретение относится к пищевому продукту, получаемому путем сбора в единое целое других пищевых продуктов (коколина, крема, шоколада, маршмеллоу и т.д.), которые могут применяться для наклепливания на однослойную или многослойную основу (карамель, нугу, крем, желе и т.д.), с разными геометрическими формами (прямоугольной, овальной, квадратной, круглой, неправильной формой и т.д.) и разных пищевых продуктов (экструдированного и совместно экструдированного вздутого зерна и бобов, высушенных орехов, кусочков фруктов, кусочков бисквита, кусочков кекса, кусочков вафли, кусочков шоколада и т.д.) с большими частицами (8-15 мм). Кроме того, при необходимости, весь продукт может быть покрыт пищевым продуктом (коколином, кремом, шоколадом и т. д.). В дополнение к этому верхняя часть продукта может быть украшена с помощью материалов для декорирования. После нанесения конечного покрытия при необходимости к поверхности могут быть прилеплены более мелкие пищевые продукты (кокосовый орех, дробленые высушенные кусочки ореха, вздутые небольшие кусочки зерна, кусочки фруктов, гранулы, конфеты и т.д.).

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036495

(13) B1

(45) 2020.11.17. бюл. № 11

(21) 201990661

(22) 2017.09.08

(51) Int. Cl.

A23L 5/00 (2016.01)

A23L 35/00 (2016.01)

A47J 43/04 (2006.01)

A47J 44/00 (2006.01)

G01G 19/40 (2006.01)

G01G 19/52 (2006.01)

G01G 21/00 (2006.01)

G01G 21/28 (2006.01)

H04L 12/28 (2006.01)

(31) 62/385,703; 62/468,575; 15/698,530

(32) 2016.09.09; 2017.03.08; 2017.09.07

(33) US

(43) 2019.08.30

(86) PCT/US2017/050824

(87) WO 2018/049262 2018.03.15

(71)(73) КАПБРАН ХОЛДИНГЗ, ЭлЭлСи (US)

(72) Финненс Роберт, Сэндс Ленни (US)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ВЗВЕШИВАЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ КУХОННЫХ КОМБАЙНОВ

Предложена система для взвешивания ингредиентов еды и питья, что касается приложения кулинарных рецептов, которая содержит взвешивающее устройство для использования с миксерами и кухонными комбайнами, которое может беспроводным образом передавать измерения веса и другие данные в приложение рецептов на мобильном устройстве или компьютере. Взвешивающее устройство может быть съемным образом прикреплено к или объединено с миксером или кухонным комбайном.

Настоящее изобретение относится к системе для взвешивания пищевых продуктов и жидкостей в смесителях или кухонных комбайнах, а конкретнее к монолитному и съемному взвешивающему устройству для измерения веса ингредиентов для смесителя или другого смешивающего устройства, такого как кухонный комбайн, которое может обмениваться информацией с программным приложением на мобильном устройстве или компьютере.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036495	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2021.09.09.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036510

(13) B1

(45) 2020.11.18. бюл. № 11

(21) 201900120

(22) 2019.03.22

(51) Int. Cl. **A23L 33/195** (2006.01)

C12N 1/20 (2006.01)\

(31) 2018125680

(32) 2018.07.12

(33) RU

(43) 2020.01.31

(71)(73) ООО "ГИПРОБИОСИНТЕЗ" (RU)

(72) Быков Валерий Алексеевич, Куликова Наталья Леонидовна, Левитин Леонид Евгеньевич, Сафонов Александр Иванович, Тимошенко Ксения Андреевна (RU)

(74) Князева Л.А. (RU)

(54) БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА ЗАЩИТНОГО ДЕЙСТВИЯ

Изобретение относится к микробиологии и биотехнологии, а именно к биологически активным добавкам (БАД), и может быть использовано в качестве пищевых добавок с высоким содержанием белка и основного компонента продуктов спортивного питания, усиливающих защитные функции организма для проведения лечебно-профилактического питания людей, работающих в зонах экологических бедствий, экстремальных условиях, а также в питании спортсменов. Техническим результатом заявленного изобретения является создание натурального белкового продукта, из которого выделены нуклеиновые кислоты. Предлагаемый БАД обладает высоким энергетическим потенциалом, обеспечивает высокую эффективность при включении в рацион питания в условиях длительных и нарастающих по интенсивности предельных мышечных перегрузок. Применение препарата поддерживает состояние высокой физической и умственной работоспособности в экстремальных условиях. Поставленная техническая задача достигается за счет использования биологически активной добавки защитного действия, характеризующаяся тем, что она представляет собой денуклеинизированный экстракт бактериальной биомассы штамма метанооксилирующих бактерий *Methylococcus capsulatus* ГБС-15.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036510	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2021.03.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036692
(13) B1
(45) 2020.12.08. бюл. № 12
(21) 201700336
(22) 2015.12.30
(51) Int. Cl. **A23L 33/17** (2016.01)
(31) 1463512; 1560013
(32) 2014.12.31; 2015.10.20
(33) FR
(43) 2017.11.30
(86) PCT/FR2015/053784
(87) WO 2016/108036 2016.07.07
(71)(73) ИНСЕКТ (FR)
(72) Арменийон Бенжамин, Березина Натали, Лоран Софи, Убер Антуан, Сокольски Сесилия, Санчез Лорена (FR)
(74) Ермакова Е.А. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ, ВКЛЮЧАЮЩАЯ ХИТИН И ПЕРЕВАРИМЫЕ БЕЛКИ

Изобретение относится к композиции, включающей как минимум 67 мас.% сырых белков, как минимум 5 мас.% хитина, причем процентные содержания по массе указаны по отношению к общей массе композиции, и 85 мас.% переваримых белков по отношению к общей массе сырых белков. Изобретение также относится к способу приготовления такой композиции, а также ее применению в продуктах питания человека или животных.

Настоящее изобретение относится к композиции, включающей белки и хитин. Оно также относится к способу приготовления данной композиции и ее использованию в продуктах питания человека или животных, в частности в корме для рыбы. В настоящее время рыбоводческое хозяйство является одной из наиболее динамично развивающихся отраслей пищевой промышленности. Большой спрос на рыбу привел к значительному увеличению цены корма, необходимого для разведения рыбы. Одним из наиболее употребляемых продуктов в корме для рыбы является рыбная мука. В действительности, рыбная мука - это один из основных источников белков в кормах рыбоводческого хозяйства. Эта мука очень богата животными белками (с высоким содержанием аминокислот, таких как лизин и метионин), которые легко усваиваются. Растущий спрос вместе с ограниченным предложением привел к существенному повышению ее цены, тем самым представляя риск для устойчивого роста рыбоводческого хозяйства. Таким образом, наблюдается высокий спрос на альтернативные источники высококачественных и, насколько это возможно, восстановимых белков для кормов рыбоводческого хозяйства.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036692	AZ, KG, KZ, TJ, TM	2020.12.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036771

(13) B1

(45) 2020.12.18. бюл. № 12

(21) 201791547

(22) 2016.01.06

(51) Int. Cl.

A23L 5/00 (2016.01)

A23L 11/00 (2016.01)

A23L 19/00 (2016.01)

A23L 19/12 (2016.01)

A23L 13/50 (2016.01)

A23L 13/60 (2016.01)

A23L 15/00 (2016.01)

A23L 17/00 (2016.01)

A23J 3/26 (2006.01)

A21D 13/00 (2006.01)

A23L 33/00 (2016.01)

(31) 1550075

(32) 2015.01.06

(33) FR

(43) 2017.11.30

(86) PCT/EP2016/050137

(87) WO 2016/110513 2016.07.14

(71)(73) ЭнБРЭД-ПРОУСЕС (FR)

(72) Дежардан-Лависс Изабель, Пор Оливье, Жилле Гийом (FR)

(74) Воробьева Е.В., Фелицына С.Б. (RU)

(54) ПИЩЕВОЙ И/ИЛИ НУТРАЦЕВТИЧЕСКИЙ ПРОДУКТ БИСКВИТНОГО ТИПА И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ ИЗ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Изобретение относится к способу текстурирования пищевых и/или нутрацевтических продуктов типа "бисквита" или "твердой пены", включающему, по меньшей мере: трансформацию путем контролируемого измельчения препарата по меньшей мере одного продукта питания, способного сохранить необходимые органолептические свойства, позволяющую получить измельченный материал; добавление вещества с неактивной структурой к указанному измельченному материалу для получения смеси; повышение давления смеси, полученной на этапе, путем включения растворенного газа в указанную смесь; механическое расширение, достигаемое путем снижения давления смеси, полученной на этапе; активацию структурного вещества; характеризующемуся тем, что механическое расширение обеспечивают путем снижения давления смеси по меньшей мере на 6 бар, предпочтительно на 6-20 бар, предпочтительно на 10-18 бар.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036771	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.01.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036781
(13) B1
(45) 2020.12.21. бюл. № 12
(21) 201890144
(22) 2016.06.21
(51) Int. Cl. **A23L 29/212** (2016.01)
 A23L 23/00 (2016.01)
 A23L 23/10 (2016.01)
 A23L 27/00 (2016.01)
 A23L 29/30 (2016.01)
 A23L 29/20 (2016.01)
(31) EP15173875.4
(32) 2015.06.25
(33) EP
(43) 2018.05.31
(86) PCT/EP2016/064288
(87) WO 2016/207149 2016.12.29
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Чапара Вишмай, Схюмм Стефан Георг, Сильва Паэс Сабрина (NL)
(74) Воробьева Е.В., Фелицына С.Б. (RU)

(54) ПИЩЕВОЙ КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ СУПА, СОУСА ИЛИ ПОДЛИВЫ

Предлагается пищевой концентрат в виде пасты с высоким количеством неклеистеризованного крахмала без необходимости использования сорбита, с тем чтобы после разбавления достигалась достаточная вязкость готового к употреблению продукта.

Настоящее изобретение относится к пищевым концентратам. Пищевые концентраты, такие как концентраты супа, подливы и соуса, представляют собой пищевые продукты, предназначенные для получения, например, готового к употреблению супа, подливы или соуса путём разведения в воде и предпочтительно термической обработки.

Крахмал широко используется в пищевых продуктах в качестве загустителя. В присутствии достаточного количества воды и при достаточно высокой температуре (обычно выше 60°C) гранулы крахмала начинают набухать. Этот процесс, называемый также клейстеризацией, обычно характеризуется потерей кристаллической структуры (переход 'порядок-беспорядок'), что можно наблюдать с помощью нескольких методов, таких как дифракция рентгеновских лучей, дифференциальная сканирующая калориметрия (DSC) (эндотермический пик клейстеризации) и микроскопия (потеря двойного лучепреломления и набухание гранул).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036781	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2021.06.22.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037389
(13) B1
(45) 2021.03.23. бюл. № 03
(21) 201891160
(22) 2016.01.26
(51) Int. Cl. **A23L 13/40** (2016.01)
A23L 17/00 (2016.01)
A23L 17/10 (2016.01)
(43) 2019.01.31
(86) PCT/TH2016/000005
(87) WO 2017/131591 2017.08.03
(71)(73) ТАЙ УНИОН ГРОУП ПУБЛИК КОМПАНИ ЛИМИТЕД (ТН)
(72) Касемсуан Туняват, Боонтианг Супапорт (ТН)
(74) Рыбина Н.А., Рыбин В.Н. (RU)

(54) **ОБОГАЩЕННЫЙ КАЛЬЦИЕМ МОРЕПРОДУКТ**

Обогащенный кальцием морепродукт, в соответствии с настоящим изобретением, который включает, но без ограничения, охлажденные и замороженные продукты из тунца или лосося или другие подобные продукты длительного хранения, может приносить потребителям значительную пользу для здоровья костей за счет обеспечения свободного кальция в количестве вплоть до 412 мг/100 г в готовом продукте. Настоящее изобретение содержит дополнительную добавку кальция, причем количество кальция в готовом продукте находится в диапазоне от 0,5 до 5,0% (вес.) из расчета на общий вес продукта, и причем источники дополнительной добавки кальция могут быть выбраны из неочищенных или частично очищенных костей рыбы или животного, или частично очищенных рыбных костей, или неорганического соединения кальция.

Изобретение относится к науке и технологии обработки пищевых продуктов, в частности к области производства обогащенного кальцием морепродукта, предпочтительно обогащения охлажденного или замороженного рыбного продукта длительного хранения кальцием.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037389	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2022.01.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037567
 (13) B1
 (45) 2021.04.15. бюл. № 04
 (21) 201991445
 (22) 2017.11.15
 (51) Int. Cl.

A23L 7/10 (2016.01)
A23L 27/00 (2016.01)
A23L 27/10 (2016.01)
A23L 27/20 (2016.01)

A23L 27/22 (2016.01)
A23L 27/23 (2016.01)
A23L 27/40 (2016.01)
A23L 13/00 (2016.01)

(31) 16204359.0
 (32) 2016.12.15
 (33) EP
 (43) 2019.11.29
 (86) PCT/EP2017/079334
 (87) WO 2018/108425 2018.06.21
 (71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
 (72) Дойль Джон Джерард, Йонас Фолькер(DE)
 (74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ПРИПРАВЫ ДЛЯ МЯСА В ФОРМЕ ЧАСТИЦ

Изобретение относится к композиции приправы для мяса в форме частиц, содержащей

а) 10-70 мас.% мучнистого компонента, включающего 5-30 мас.% мучнистого компонента из семинового компонента, имеющего размер частиц от более 100 до 1200 мкм, причем указанный семиновый компонент выбирается из пшеничной семолы, рисовой семолы, кукурузной семолы, ржаной семолы, тапиоковой семолы и их комбинаций; 70-95 мас.% мучнистого компонента из мучного компонента, имеющего размер частиц от 10 до 100 мкм, причем указанный мучной компонент выбирается из пшеничной муки, рисовой муки, кукурузной муки, ржаной муки, тапиоковой муки и их комбинаций; б) 30-90 мас.% одного или более приправочных ингредиентов, выбранных из хлорида натрия, хлорида калия, глутамата натрия, специй, пряностей, овощей, фруктов, сахарозы и дрожжевого экстракта, инозин-5'-монофосфата, гуанозин-5'-монофосфата и белкового гидролизата; при этом мучнистый компонент показывает мультимодальное распределение частиц по размерам по меньшей мере с одним максимумом менее 100 мкм и по меньшей мере с одним максимумом больше 100 мкм. Эта композиция приправы для мяса в форме частиц может соответствующим образом наноситься на мясные продукты, такие как стейки и более крупные куски мяса, перед тепловой обработкой этих мясных продуктов, например обжариванием на сковороде и/или обжариванием в духовке.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037567	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2021.11.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037606
(13) B1
(45) 2021.04.20. бюл. № 04
(21) 201990891
(22) 2017.10.13
(51) Int. Cl. **A23L 29/212** (2016.01)
A23L 29/219 (2016.01)
(31) 16193765.1
(32) 2016.10.13
(33) EP
(43) 2019.08.30
(86) PCT/EP2017/076255
(87) WO 2018/069535 2018.04.19
(71)(73) СТИХТИНГ ВАГЕНИНГЕН РИСЕРЧ (NL)
(72) Эссерс Морис Карел Хюбертина, Ван Грунестейн Йоханнес Ваутерус (NL)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ХИМИЧЕСКИ НЕМОДИФИЦИРОВАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ КРАХМАЛЫ

Описывается способ получения термически ингибированного крахмала, в частности термически ингибированного не прежелатинизированного гранулированного крахмала, обеспечивающий получение вязкостабильного крахмального продукта. Способ включает получение щелочного крахмала, в частности щелочного не прежелатинизированного гранулированного крахмала, имеющего pH по меньшей мере 8; гидротермическую обработку крахмала, в частности с получением гидротермически обработанного не прежелатинизированного гранулированного крахмала, где указанную обработку проводят при температуре 45-200°C с использованием пара при давлении 0,1-15 бар или газовой смеси, содержащей водяной пар при парциальном давлении 0,1-15 бар; дегидратацию крахмала, в частности гидротермически обработанного не прежелатинизированного гранулированного крахмала, до содержания влаги 2 мас.% или ниже и термическую обработку крахмала путем нагревания его до температуры 120-190°C с достижением вязкостабильности, охлаждение и необязательно дальнейшую обработку крахмала.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037606	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2021.10.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037900
 (13) B1
 (45) 2021.06.03. бюл. № 06
 (21) 201890901
 (22) 2016.11.17
 (51) Int. Cl. **A23L 3/005** (2006.01)
 A23C 3/033 (2006.01)
 A23L 2/48 (2006.01)
 A23B 5/01 (2006.01)
 C02F 1/48 (2006.01)
 (31) 62/256,497; 16177902.0
 (32) 2015.11.17; 2016.07.05
 (33) US; EP
 (43) 2018.12.28
 (86) PCT/NL2016/050799
 (87) WO 2017/086784 2017.05.26
 (71)(73) СТИЧТИНГ ВАГЕНИНГЕН РИСЕРЧ(NL)
 (72) Тиммерманс Риан Адриана Хендрика (NL), Де Мораиш Рикарду Эрмириу (BR),
 Маствейк Хендрикус Корнелис (NL)
 (74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ СОХРАНЕНИЯ ЖИДКИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБРАБОТКИ ИМПУЛЬСНЫМ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ПОЛЕМ

Настоящее изобретение относится к способу быстрого и равномерного нагревания жидкого продукта до заданной температуры путем резистивного нагрева. Согласно изобретению эффективной и успешной инактивации микробов достигают при приложении электрического поля напряженностью меньше чем 5,0 кВ/см в течение длительного периода времени, то есть путем выбора относительно низкой напряженности электрического поля и относительно продолжительной длительности импульса. Способ по изобретению эффективен при нейтральном pH и при pH ниже 7. Дополнительно, способ по изобретению эффективен для инактивации широкого спектра соответствующих микроорганизмов. Дополнительно, настоящее изобретение относится к указанному способу, в котором жидкий продукт предварительно нагревают перед обработкой способом по изобретению. Настоящее изобретение также относится к жидкому продукту, получаемому способом по изобретению.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037900	AM, AZ, KG, TJ, TM	2021.11.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037907
(13) B1
(45) 2021.06.04. бюл. № 06
(21) 201892351
(22) 2017.05.02
(51) Int. Cl. **A23L 2/38** (2006.01)
A23L 2/52 (2006.01)
A23L 2/66 (2006.01)
C12C 7/00 (2006.01)
(31) PA 2016 70285
(32) 2016.05.02
(33) DK
(43) 2019.04.30
(86) PCT/EP2017/060376
(87) WO 2017/191109 2017.11.09
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С; ЮНИВЕРСИТИ ОФ КОПЕНГАГЕН (DK)
(72) Моллер Бирте, Миккелсен Метте Скау, Йенсен Мортен Георг, Гойкович Зоран (DK)
(74) Угрюмов В.М. (RU)

(54) НАПИТКИ, СОДЕРЖАЩИЕ β -ГЛЮКАН ЯЧМЕНЯ

Изобретение относится к способам приготовления напитка, содержащего по меньшей мере 2 г/л β -глюкана, при этом указанные β -глюканы имеют среднюю молекулярную массу в пределах от 80 до 200 кДа. Эти способы включают затирание зёрен ячменя, содержащих по меньшей мере 10% β -глюканов, имеющих отношение DP3/DP4 в указанном β -глюкане, равное по меньшей мере 3, при наличии активности α -амилазы и активности эндо-1,3(4)- β -глюканазы. Напитки обладают вязкостью, обеспечивающей приятное ощущение во рту, в то же время они содержат β -глюканы, которые способствуют понижению уровней LDL холестерина. Эти напитки в общем являются стабильными и могут храниться месяцами при комнатной температуре без значительного снижения содержания β -глюканов.

Изобретение относится к способам приготовления напитка, содержащего по меньшей мере 2 г/л β -глюкана, при этом указанные β -глюканы имеют среднюю молекулярную массу в пределах от 80 до 200 кДа. Эти способы включают затирание зёрен ячменя, содержащих по меньшей мере 10% β -глюканов, имеющих отношение DP3/DP4 в указанном β -глюкане, равное по меньшей мере 3, при наличии активности α -амилазы и активности эндо-1,3(4)- β -глюканазы. Напитки обладают вязкостью, обеспечивающей приятное ощущение во рту, в то же время они содержат β -глюканы, которые способствуют понижению уровней LDL холестерина. Эти напитки в общем являются стабильными и могут храниться месяцами при комнатной температуре без значительного снижения содержания β -глюканов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037907	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2022.05.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038484
(13) B1
(45) 2021.09.06. бюл. № 09
(21) 201992631
(22) 2013.06.28
(51) Int. Cl. **A23L 2/74** (2006.01)
B01D 61/44 (2006.01)
A23L 2/38 (2006.01)
(31) PA 2012 70384
(32) 2012.06.29
(33) DK
(43) 2020.03.31
(62) 201590108; 2013.06.28
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)
(72) Доналдсон Иайн, Гойкович Зоран, ВогПиа (DK)
(74) Гизатуллина Е.М., Гизатуллин Ш.Ф., Глухарёва А.О., Костюшенкова М.Ю., Лебедев В.В., Строкова О.В., Угрюмов В.М. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ НАПИТКОВ ПУТЕМ УДАЛЕНИЯ КИСЛОТЫ

Изобретение относится к способам получения напитков с низкими уровнями содержания кислот, катионов и/или сахаров. Способы предусматривают стадию удаления кислотных ионов посредством мембранного пакета для АО-ОЭД и необязательно удаления катионов посредством мембранного пакета для КО-ОЭД. Согласно некоторым вариантам осуществления мембранные пакеты для АО-ОЭД и для КО-ОЭД работают параллельно. Способы могут также предусматривать стадию превращения сахара в органическую кислоту, в то же время одновременного удаления образованной органической кислоты посредством мембранного пакета для АО-ОЭД. Сахар можно, например, превращать при помощи ферментов и/или микроорганизмов.

Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) предполагает, что избыточный вес и ожирение могут вскоре стать наиболее значительной причиной слабого здоровья. Пища и напитки, способствующие здоровому образу жизни, таким образом, пользуются большим спросом. Такие продукты должны предпочтительно быть низкокалорийными, но с высоким содержанием других полезных питательных веществ.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038484	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2022.06.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038621
(13) B1
(45) 2021.09.23. бюл. № 09
(21) 201390438
(22) 2011.10.14
(51) Int. Cl. **A23L 1/29** (2006.01)
A23L 1/302 (2006.01)
A23L 1/304 (2006.01)
A23L 1/308 (2006.01)
(31) 61/393,235; 61/415,096
(32) 2010.10.14; 2010.11.18
(33) US
(43) 2013.11.29
(86) PCT/US2011/056463
(87) WO 2012/051591 2012.04.19
(71)(73) АША НЬЮТРИШН САЙЕНСИЗ, ИНК. (US)
(72) Бхагат Урваши (US)
(74) Микуцкая Т.Ю. (RU)

(54) ОПТИМИЗИРОВАННЫЕ ПИТАТЕЛЬНЫЕ СОСТАВЫ, СПОСОБЫ ПОДБОРА ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ДИЕТ НА ИХ ОСНОВЕ И СПОСОБЫ ИХ ПРИМЕНЕНИЯ

Предложены питательные композиции и составы, оптимизирующие содержание питательных веществ. Предложены диетические композиции и способы индивидуализации таких композиций для оптимизации содержания питательных веществ, которые оказывают благоприятное воздействие в пределах конкретных диапазонов. Предложены планы питания и составы, содержащие диетические продукты с оптимизированным содержанием питательных веществ из фитохимических веществ, антиоксидантов, витаминов, минералов, липидов, белков, углеводов, пробиотиков, пребиотиков, микроорганизмов и волокон. Предложены планы питания и модульные упаковки питательных веществ, содержащие пищевые продукты и напитки, индивидуализированные в соответствии с потребностями потребителя, классифицируемыми по режиму питания, возрасту, размеру, полу, медицинским состояниям, семейному анамнезу, климату и т.п.

Изобретение относится к области питательных композиций и составов. В частности, заявка относится к способам подбора планов питания, подобранных для оптимизации полезных эффектов питательных веществ. В частности, изобретение относится к составам и диетическим продуктам, обеспечивающим композиции, содержащие оптимизированные количества питательных веществ, таких как фитохимические вещества, антиоксиданты, витамины, минералы, липиды, белки, углеводы, пробиотики, пребиотики, микроорганизмы и волокно.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038621	AM, AZ, BY, KG, MD, RU, TJ, TM	2021.10.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 039164
(13) B1
(45) 2021.12.13. бюл. № 12
(21) 201791979
(22) 2016.03.04
(51) Int. Cl. **A23L 1/20** (2006.01)
(31) 62/129,078
(32) 2015.03.06
(33) US
(43) 2018.03.30
(86) PCT/US2016/020969
(87) WO 2016/144788 2016.09.15
(71)(72)(73) СМОЛЛВУД НОРМАН ДЖ. (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПРИМЕНЕНИЕ ОТРАБОТАННОЙ ОТБЕЛИВАЮЩЕЙ ЗЕМЛИ ОТ ОЧИСТКИ ПИЩЕВОГО МАСЛА В ИЗГОТОВЛЕНИИ ПРОДУКТОВ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПТИЦЫ И СКОТА

Изобретение предлагает новый способ утилизации отработанной отбеливающей земли, который является экономически выгодным и предотвращает проблемы, обычно связанные с ее утилизацией. Когда добавляется тонкодисперсная известь (карбонат кальция) в отработанную отбеливающую землю, выброшенную из технологических фильтров, может предотвращаться самопроизвольное воспламенение. Материал может затем транспортироваться в твердой форме на производственное предприятие для использования в качестве питательного ингредиента в изготовлении широкого разнообразия кормовых продуктов для птицы и скота.

Настоящее изобретение относится к безопасному обращению, утилизации и экономичному применению отработанной отбеливающей земли, получаемой от очистки пищевого масла кормовой известью (карбонатом кальция) и добавляемой в производство продуктов для птицы и скота.

Отработанная отбеливающая земля представляет собой твердые отходы, производимые во всем мире в рамках промышленного процесса рафинирования растительного масла. Не менее чем 112 млн фунтов отбеливающей земли (глины) ежегодно используется только в США для очистки пищевого растительного масла. Типичный процесс рафинирования растительного масла включает предварительную обработку неочищенного растительного масла кислотой и/или гидроксидом натрия с последующим отбеливанием и дезодорированием.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 039242
(13) B1
(45) 2021.12.22. бюл. № 12
(21) 201800418
(22) 2017.05.11
(51) Int. Cl. **A23L 3/28** (2006.01)
A23B 9/06 (2006.01)
A01C 1/00 (2006.01)
(31) 2016118174
(32) 2016.05.11
(33) RU
(43) 2019.04.30
(86) PCT/RU2017/000302
(87) WO 2017/196209 2017.11.16
(71)(72)(73) КЛЕВАКИН РУСЛАН ВЛАДИМИРОВИЧ (RU)
(74) Киселев А.Е. (RU)

(54) МОДУЛЬНАЯ УСТАНОВКА ДЛЯ ОБРАБОТКИ СЫПУЧИХ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫМ ИЗЛУЧЕНИЕМ

Изобретение относится к устройствам для обеззараживания сыпучих материалов, в частности зерна и зернопродуктов с помощью ультрафиолетового излучения. Техническое решение может быть использовано в пищевой, в микробиологической, в фармацевтической промышленности, в фармакологии, в косметической промышленности, в сельском хозяйстве, в производстве экологически чистых продуктов питания. Модульная установка для обработки сыпучих зерновых продуктов ультрафиолетовым излучением состоит из последовательно расположенных модулей. Модуль состоит из квадратного корпуса, внутри которого на равном расстоянии друг от друга, горизонтально, с возможностью регулировки взаимного положения установлены лампы ультрафиолетового излучения, оснащенные защитным, прозрачным для ультрафиолетового излучения тефлоновым покрытием, прилегающим к стеклу лампы, и снабженные сверху защитным щитком, в модуле установлен датчик интенсивности ультрафиолетового излучения ламп, направленный на одну из ламп, а также устройство для очистки ламп от загрязнения, при этом модули установлены на стойках, стойки закреплены на раме, оснащенной вибрационным механизмом. Технический результат заключается в обеспечении прохода зернового материала между ультрафиолетовыми лампами и очистке его от вредных микроорганизмов с возможностью регулировки скорости потока частиц и контроля интенсивности облучения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
039242	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2022.05.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035424
(13) B1
(45) 2020.06.1. бюл. № 06
(21) 201792089
(22) 2016.03.23
(51) Int. Cl. **A23P 20/10** (2016.01)
A23L 29/212 (2016.01)
A23L 29/219 (2016.01)
A23L 19/18 (2016.01)
(31) 2014504; 62/164,138; 2016396
(32) 2015.03.23; 2015.05.20; 2016.03.08
(33) NL; US; NL
(43) 2018.07.31
(86) PCT/NL2016/050202
(87) WO 2016/153350 2016.09.29
(71)(73) ФРАИЗФОРОЛЛ Б.В. (NL)
(72) Вос Паулус Бартхоломёс Якобус, Доктор Яннес (NL)
(74) Воробьева Е.В., Фелицына С.Б. (RU)

(54) ПОКРЫТИЕ ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПРОДУКТА ДЛЯ ЕГО ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ОБЖАРИВАНИЯ, КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ С ТАКИМ ПОКРЫТИЕМ И СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ТАКОГО ПРОДУКТА

Изобретение относится к композиции покрытия, картофельному продукту для необязательного окончательного обжаривания, содержащему указанное покрытие, и к способу получения такого продукта. Композиция содержит в мас.% от массы композиции: от 30 до 60% модифицированного крахмала, содержащего высокоамилозный крахмал; от 20 до 30% муки; от 5 до 20% декстрина; от 2 до 10% немодифицированного крахмала и от 0,01 до 2% карбоната.

Традиционные покрытия для картофельных продуктов для их окончательного обжаривания нацелены, как правило, на достижение желательного цвета готового продукта, в частности окончательно обжаренного картофеля фри, максимизацию сохраняемости после процесса обжаривания, в частности, для так называемых ресторанов быстрого питания (фаст-фуд) и/или на улучшение хрусткости (образования румяной корочки). Для этой цели картофель фри обычно окончательно обжаривается с маслом во фритюрнице. Настоящее изобретение имеет целью предложить покрытие для картофельного продукта, которое позволит реализовать получение картофельного продукта с относительно низким содержанием (доступных) углеводов и к тому же относительно низкокалорийного по сравнению с существующими аналогичными картофельными продуктами, предпочтительно имеющего ограниченное содержание жира и воспринимаемого потребителем как вкусный продукт хорошего качества в отношении, среди прочих качеств, хрусткости, раскусываемости, ощущения во рту, цвета, вкуса/аромата и т.п.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

- (11) 036753
- (13) B1
- (45) 2020.12.16. бюл. № 12
- (21) 201792088
- (22) 2016.03.23
- (51) Int. Cl. **A23P 20/10** (2016.01)
A23L 29/212 (2016.01)
A23L 29/219 (2016.01)
A23L 19/18 (2016.01)
- (31) 2014505; 2016397
- (32) 2015.03.23; 2016.03.08
- (33) NL
- (43) 2018.03.30
- (86) PCT/NL2016/050201
- (87) WO 2016/153349 2016.09.29
- (71)(73) ФРАИЗФОРОЛЛ Б.В. (NL)
- (72) Де Винтер Леон, Эйсман Леон, Ван Дорн Йоханнес Элисаберт (NL)
- (74) Воробьева Е.В., Фелицына С.Б. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПРОДУКТА ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ОБЖАРИВАНИЯ И КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ОБЖАРИВАНИЯ, ПОЛУЧЕННЫЙ ТАКИМ СПОСОБОМ

Изобретение относится к способу получения картофельного продукта для окончательного обжаривания, производственной линии для осуществления такого способа и к картофельному продукту для окончательного обжаривания. Способ по изобретению включает стадии: поставки определенного количества картофеля сорта с весом клубней под водой, равным или меньше 300 г/5 кг; промывки, очистки от кожуры и нарезки поставленного картофеля с получением базового картофельного продукта; бланширования базового картофельного продукта с получением бланшированного картофельного продукта; сушки бланшированного картофельного продукта; нанесения покрытия на бланшированный и просушенный картофельный продукт с получением картофельного продукта с покрытием и предварительного обжаривания картофельного продукта с покрытием с получением предварительно обжаренного картофельного продукта, в котором стадии обеспечивают картофельный продукт, энергетическая ценность которого составляет менее 190 ккал/100 г после окончательного обжаривания.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038852
(13) B1
(45) 2021.10.28. бюл. № 10
(21) 201792393
(22) 2016.05.04
(51) Int. Cl. **A23P 20/10** (2016.01)
A23L 7/161 (2016.01)
(31) P201530621
(32) 2015.05.07
(33) ES
(43) 2018.05.31
(86) PCT/ES2016/070340
(87) WO 2016/177926 2016.11.10
(71)(73) ДОДЕ, С.А. (ES)
(72) Гальсеран Марторель Карлос (ES)
(74) Рыбина Н.А., Рыбин В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ОБРАБОТКИ ЗЕРЕН КУКУРУЗЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОПКОРНА ПРИ ПОМОЩИ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ, И КОНЕЧНЫЙ ПРОДУКТ

В способе получают зерна кукурузы, покрытые подсолнечным лецитином и добавками. При этом добавки и подсолнечный лецитин можно добавлять в жидком состоянии, твердом состоянии или в обоих состояниях и смешивать с последующей фильтрацией перед их поступлением в конечный смеситель, в который добавляют не только указанные добавки и подсолнечный лецитин в любом состоянии, но и зерна кукурузы, для того, чтобы покрыть зерна кукурузы в этом смесителе. Способ также предусматривает возможность замены подсолнечного лецитина другими веществами, такими как фруктозный сироп, глюкозный сироп, кукурузный сироп, меласса, инвертный сахарный сироп или кукурузный крахмал, с получением подобных результатов, причем полученные зерна могут быть покрыты более чем одним покрытием различного происхождения.

Целью изобретения является получение улучшенного конечного продукта, а именно зерен кукурузы, покрытых добавкой и лецитином, путем выполнения определенных этапов процесса и введения лецитина и добавок или вкусовых и ароматических веществ различными способами. Другой целью изобретения является предоставление других ингредиентов, которые обеспечивают такие же результаты, что и подсолнечный лецитин, таких как фруктозный сироп, глюкозный сироп, кукурузный сироп, меласса, инвертный сахарный сироп, кукурузный крахмал и/или любой другой пищевой продукт с подобными характеристиками.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038852	KG, TM	2022.05.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015414

(13) B1

(45) 2011.08.30. бюл. № 04

(21) 201100200

(22) 2010.12.22

(51) Int. Cl. **A21D 8/02** (2006.01)

A21D 2/00 (2006.01)

(43) 2011.08.30

(96) 2010000157 (RU) 2010.12.22

(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "МАКАРОН-СЕРВИС" (RU)

(72) Шнейдер Татьяна Ильинична, Казеннова Надежда Константиновна, Шнейдер Дарья Владимировна (RU)

(74) Клейман А.М. (RU)

(54) СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ТЕСТА И СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ЕЁ ОСНОВЕ

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к приготовлению смесей для теста с использованием бесклеяковинного сырья и производству диетических мучных изделий на их основе. Предложена смесь для приготовления диетического теста, содержащая бесклеяковинное сырье, пектин, лимонную кислоту, пищевую соду и загуститель при определенном соотношении компонентов, а также способ производства мучных изделий на основе этой смеси, включающий подготовку смеси из бесклеяковинного сырья и пищевых добавок, введение ее в мукосмеситель, замес теста и формование массы с последующей его расстойкой и выпечкой, причем при замесе в тесто вводят соль, сахар, дрожжи, растительное масло и воду, расстойку проводят в духовке при температуре 20-40°C в течение 45-60 мин, после чего выпекают изделие до готовности при температуре 200-220°C. Использование изобретения позволяет улучшить потребительские свойства диетических мучных изделий.

Эту смесь для приготовления диетического теста используют в описанном в том же патенте способе производства мучных изделий, согласно которому копреципитат и рисовую муку перемешивают и заваривают горячей водой при соотношении 1:2:15. Заварку обсахаривают 3 ч и охлаждают, после чего в нее вводят гречневую и кукурузную муку, кукурузный набухающий крахмал и картофельный крахмал, соль, сахар, дрожжи, растительное масло и воду. Компоненты смешивают и в течение 5 мин интенсивно взбивают. Тесто с температурой не выше 27°C разделяют и направляют на расстойку, а затем на выпечку. Наличие в указанной смеси копреципитата - молочного белка - может способствовать развитию аллергических заболеваний и поэтому указанная смесь не обладает достаточными диетическими свойствами.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015414	AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ	2012.12.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015575
 (13) B1
 (45) 2011.10.31. бюл. № 05
 (21) 200701992
 (22) 2006.03.07
 (51) Int. Cl.

A21D 8/04 (2006.01)
C12P 39/00 (2006.01)
A61K 35/74 (2006.01)
A21D 10/00 (2006.01)

A21D 13/04 (2006.01)
A21D 2/36 (2006.01)
A21D 13/06 (2006.01)

(31) PCT/IT2005/000144
 (32) 2005.03.16
 (33) IT
 (43) 2008.02.28
 (86) PCT/EP2006/060505
 (87) WO 2006/097415 2006.09.21
 (71)(73) АТЪЯЛ ФАРМАСЕУТИКА ЛДА. (PT)
 (72) Де Симоне Клаудио, Пировано Франко (IT)
 (74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ЗАКВАСКА, СПОСОБ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЕ ЗАКВАСКИ

Описана смесь по меньшей мере из 6 видов молочно-кислых бактерий и/или бифидобактерий для применения в пекарной и медицинской промышленности. Предпочтительная смесь содержит: *Streptococcus thermophilus*, *Bifidobacterium infantis*, *Bifidobacterium longum*, *Bifidobacterium breve*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Указанную смесь используют в заквасочной композиции. Описаны выпечные изделия и другие пищевые продукты, полученные с их применением. Эти пищевые продукты имеют низкое содержание или не содержат глютен и подходят для ведения в рацион пациентов, страдающих целиакией, для снижения риска аллергий от альбуминов и глобулинов пшеничной муки, для лечения симптомов шизофрении, для получения продуктов для энтерального питания.

Данное изобретение относится к производству выпечных изделий и в более общем смысле крахмалосодержащих продуктов. В нем представлены выпечные изделия и другие пищевые продукты, которые являются более легко усваиваемыми, не содержат глютена или имеют пониженное и заметно гидролизованное содержание глютена, и особенно подходят для людей, страдающих целиакией.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015575	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2018.03.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016013
(13) B1
(45) 2012.01.30. бюл. № 01
(21) 200901317
(22) 2009.10.27
(51) Int. Cl. **A21D 8/02** (2006.01)
A21D 2/18 (2006.01)
(43) 2011.04.29
(96) 2009000109 (RU) 2009.10.27
(71)(72)(73) БРОДЯНСКИЙ ВЛАДИМИР ЯНОВИЧ (RU)
(74) Ильмер Е.Г., Пантелеев А.С., Кузнецова Ю.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗДРОЖЖЕВОГО ХЛЕБА НА ЗАКВАСКЕ ЕСТЕСТВЕННОГО БРОЖЕНИЯ

Заявлен способ приготовления закваски естественного брожения для бездрожжевого хлеба, отличающийся тем, что закваску получают из муки ржаной обдирной, сахара и/или меда и воды в ходе двухфазного технологического процесса, причем ингредиенты берут в следующем соотношении, мас.% от общего количества закваски: на фазе I - мука ржаная обдирная - 10-15, сахар и/или мед - 0,5-1,5; вода - 30-40; на фазе II - мука ржаная обдирная - 10-15, сахар и/или мед - 0,5-2,5; вода - 30-40, при этом на фазе I смешивают ингредиенты в указанном соотношении, оставляют смесь на 24-48 ч при температуре окружающего воздуха 18-36°C; после подъема пены на 10-30 см и ее оседания переходят к фазе II, на которой к приготовленному на фазе I объему закваски добавляют ингредиенты в указанном соотношении и оставляют смесь на 10-12 ч для брожения при температуре окружающего воздуха 18-36°C; после подъема и полного оседания пены получают готовую закваску. Полученную таким способом закваску используют при выпечке ржаного и пшенично-ржаного хлеба, не содержащего хлебопекарных дрожжей и консервантов, обладающего устойчивым качеством, высокими объемными характеристиками, большими внутренними порами и имеющего длительный срок хранения при сохранении вкусовых и питательных свойств.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016013	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.10.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016696

(13) B1

(45) 2012.06.29. бюл. № 06

(21) 201101714

(22) 2011.12.13

(51) Int. Cl. **A21D 13/02** (2006.01)

A21D 2/36 (2006.01)

(43) 2012.06.29

(96) 2011000174 (RU) 2011.12.13

(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "МАКАРОН-СЕРВИС" (RU)

(72) Шнейдер Татьяна Ильинична, Казеннова Надежда Константиновна, Шнейдер Дарья Владимировна, Костылева Елена Владимировна (RU)

(74) Клейман А.М. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Изобретение относится к технологии производства диетических мучных изделий для профилактики сахарного диабета, ожирения и других болезней. Предложена композиция для выпечки хлебных изделий, содержащая продукты переработки зерновых культур, дрожжи, соль, сахар, масло растительное и вкусовую добавку, в качестве продукта переработки зерновых культур содержит смесь муки пшеничной 2-го сорта, хлопьев овсяных и муки овсяной в соотношении 1:1,5:2,5-1:1:3 при оптимизированном соотношении компонентов. Предлагаемая композиция для выпечки хлебных изделий позволяет получить пищевой продукт с высоким содержанием полисахаридов, пищевых волокон и минеральных веществ, приятного вкуса и аппетитного золотистого цвета, что расширяет ассортимент диетических хлебных изделий с улучшенными показателями качества.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016696	AZ, KG, TJ	2013.12.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016805
(13) B1
(45) 2012.07.30. бюл. № 07
(21) 200900256
(22) 2007.08.14
(51) Int. Cl. **A21D 8/04 (2006.01)**
A21D 2/32 (2006.01)
A21D 13/08 (2006.01)
(31) 06119649.9
(32) 2006.08.28
(33) EP
(43) 2009.08.28
(86) PCT/EP2007/058418
(87) WO 2008/025674 2008.03.06
(71)(73) ПЬЮРАТОС Н.В. (BE)
(72) Ван Хасендонк Ингрид (BE), Корнбруст Беате Андреа (CH)
(74) Кузнецова Ю.В., Пантелеев А.С., Ильмер Е.Г. (RU)

(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПИРОГА С ПРИМЕНЕНИЕМ ФОСФОЛИПАЗЫ

Качество пирога может ухудшаться, если количество яиц при изготовлении пирога уменьшают. Этому ухудшению можно препятствовать, добавляя фосфолипазу в тесто, способствуя увеличению объема пирога и улучшения свойств пирога после хранения, например, увеличения плотности, увеличения упругости и увеличения эластичности. Качество пирога (измеренное с помощью этих параметров) может быть дополнительно улучшено путем добавления неяичного белка вместе с фосфолипазой. Соответственно, пирог получают способом, включающим: приготовление теста для пирога путём смешивания ингредиентов теста, где указанные ингредиенты включают не обработанные фосфолипазой цельные яйца в количестве 5-15 мас.% теста и фосфолипазу, и выпекание теста с получением пирога.

Основными ингредиентами для приготовления пирога обычно являются мука, сахар, жиры (животного или растительного происхождения), яйца и разрыхлители. Дополнительными ингредиентами могут быть, например, молоко или его фракции, ароматизаторы или соль (по Pyler, E.J., 1988, Baking Science and Technology, Sosland Publishing, стр. 979-981). Яйца, как правило, используются в процессе изготовления различных пирогов. Некоторое количество яиц обычно является необходимым для выпечки пирога хорошего качества, но при этом яйца являются дорогим ингредиентом, таким образом, желательно снизить количество используемых яиц, но добиться, тем не менее, приемлемого качества пирога.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016805	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.08.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017039

(13) B1

(45) 2012.09.28. бюл. № 09

(21) 200901055

(22) 2008.01.30

(51) Int. Cl.

A21D 2/02 (2006.01)

A21D 2/18 (2006.01)

A21D 8/04 (2006.01)

A23L 1/32 (2006.01)

A21D 13/06 (2006.01)

A21D 2/26 (2006.01)

(31) 07101567.1; 07112741.9

(32) 2007.02.01; 2007.07.19

(33) EP

(43) 2009.12.30

(86) PCT/EP2008/051147

(87) WO 2008/092907 2008.08.07

(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)

(72) Мастенбрук Йосе, Хил Ян Дирк Рене, Зайн Аръен, Тердю Ари Герит (NL)

(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) ПРИМЕНЕНИЕ ФОСФОЛИПАЗЫ А В ПРОИЗВОДСТВЕ КЕКСОВ И СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КЕКСОВ

Изобретение относится к новому применению фосфолипазы А в производстве кекса для улучшения по меньшей мере одного из показателей, выбранных из группы, включающей: вязкость теста, удельную плотность, начальную пластичность мякиша, однородность пор мякиша, диаметр пор мякиша, пластичность мякиша при хранении, стойкость кекса в хранении и/или объём кекса. Изобретение относится также к новому применению фосфолипазы А в производстве кекса, позволяющему снизить количество яиц и/или жира, используемых в его рецептуре.

Кексы известны давно, и в настоящее время производится множество видов кексов. Большинство кексов приготавливается из пшеничной муки и, как следствие этого, содержит некоторое количество клейковины, что означает необходимость специальной обработки, гарантирующей получение кексов, не обладающих вязкой консистенцией. Ингредиенты кекса замешиваются в тесто как можно более щадящим образом, особенно после добавления муки. Это заметно отличает кекс от мучных изделий с более длительным замесом, таких как хлеб, в производстве которых основной задачей является более продолжительное, насколько это возможно, размешивание клейковины.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017039	М, АЗ, ВУ, КГ, КЗ, МД, ТД, ТМ	2013.01.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019428
(13) B1
(45) 2014.03.31. бюл. № 03
(21) 201001658
(22) 2009.04.15
(51) Int. Cl. **A21D 2/18** (2006.01)
A23D 7/005 (2006.01)
A23D 7/015 (2006.01)
A23L 1/0522 (2006.01)
A21D 13/00 (2006.01)
(31) 08154670.7
(32) 2008.04.17
(33) EP
(43) 2011.04.29
(86) PCT/EP2009/054443
(87) WO 2009/101215 2009.08.20
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Зайн Аръен, Мастенбрук Йосе, Метселар Рональд, Бувальда Петер
Ликле, Ройен Ван Кристиан, Виссер Карин Анна (NL)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) НИЗКОЖИРНАЯ ПИЩЕВАЯ ЭМУЛЬСИЯ ВОДА-В-МАСЛЕ И ЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Настоящее изобретение относится к низкожирной пищевой эмульсии вода-в-масле, которая содержит масло или жир, либо смесь масел и жиров, воду в определенном соотношении и 1-12 мас.% обработанного амиламтазой крахмала, присутствующего в водной фазе, при этом значение pH водной фазы составляет от 1 до 5. Группа изобретений также включает применение обработанного амиламтазой крахмала для получения низкожирной пищевой эмульсии вода-в-масле, применение низкожирной пищевой эмульсии вода-в-масле для изготовления маргарина, способ изготовления мучного кондитерского или хлебобулочного изделия, который включает использование этой эмульсии, и мучное кондитерское или хлебобулочное изделие, которое получают этим способом. Изобретение позволяет получать продукты с более низким содержанием насыщенных жирных кислот.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019428	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.04.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019891

(13) B1

(45) 2014.07.30. бюл. № 07

(21) 201200675

(22) 2012.05.03

(51) Int. Cl. **A21D 8/02** (2006.01)

A21D 13/04 (2006.01)

A21D 2/02 (2006.01)

(43) 2013.12.30

(96) 2012000118 (RU) 2012.05.03

(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "МАКАРОН-СЕРВИС" (RU)

(72) Шнейдер Татьяна Ильинична, Казеннова Надежда Константиновна,

Шнейдер Дарья Владимировна, Казённов Игорь Викторович, Кулаков

Олег Владимирович (RU)

(74) Клейман А.М. (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к приготовлению хлеба с использованием бесклеиковинного сырья. Предложен способ приготовления хлеба путём замеса в мукосмесителе теста из бесклеиковинного сырья, содержащего крахмал или его смесь с безглютеновой мукой, выбранной из ряда: мука рисовая, кукурузная или гречневая, растительного масла, сахара, соли, дрожжей, пищевых добавок, представляющих собой смесь пектина, ксантановой камеди, гуаровой камеди, карбоната натрия и воды, обеспечения брожения теста, формования тестовой заготовки, её расстаивания и выпечки хлеба, причём в мукосмесителе предварительно смешивают растительное масло со смесью пищевых добавок, в которую дополнительно вводят цитрат натрия, полифосфат натрия и лецитин, гомогенизируют полученную массу до получения однородности по цвету, а затем в мукосмеситель добавляют остальные компоненты теста, при этом процесс брожения ведут в течение 40-150 мин при температуре 25-40°C, расстаивают тестовые заготовки в течение 30-60 мин при температуре 25-40°C, а выпечку хлеба ведут с использованием пароувлажнения, при оптимизированном соотношении компонентов. Использование изобретения позволяет расширить ассортимент диетических мучных изделий с улучшенными показателями качества.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019891	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2015.05.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022679

(13) B1

(45) 2016.02.29. бюл. № 02

(21) 201201157

(22) 2012.09.19

(51) Int. Cl. **A21D 2/00** (2006.01)

A21D 2/36 (2006.01)

(43) 2014.03.31

(96) 2012000187 (RU) 2012.09.19

(71)(73) ООО "БЕРЕЗОВЫЙ МИР" (RU)

(72) Балакшин Владимир Владимирович, Дремучева Галина Федоровна,

Чистяков Алексей Николаевич, Преснова Галина Александровна, Курилов Сергей Иванович,
Тюрина Нина Ананьевна, Щелкунова Елена Александровна (RU)

(74) Дементьев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКА ХРАНЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ БЕЗ ОЧЕРСТВЕНИЯ

Изобретение относится к способу увеличения срока хранения хлебобулочных изделий, который заключается в том, что в муку и/или тесто в процессе производства хлебобулочных изделий вводят сухой бетулинсодержащий экстракт бересты в количестве от 0,002 до 0,013% от массы муки.

Изобретение относится к пищевой промышленности, более конкретно к хлебопекарному производству и может быть использовано при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.

Одной из проблем хлебопечения является обеспечение сохранения качества выпекаемых изделий в течение определенного времени, измеряемого несколькими сутками. Одним из признаков качества хлебобулочных изделий является их стойкость к очерствению, сохранение свежести. Очерствение связывается с потерей влаги при хранении хлеба и других хлебобулочных изделий. Для удержания влаги в хлебе (далее под хлебом будет пониматься не только сам хлеб как таковой, но и любые хлебобулочные изделия) ранее предлагались различные решения. Одним из таких решений является введение в тесто на стадии его закиси концентрата квасного сусла (от 4 до 10 кг на 100 кг муки) - Евразийская заявка № 199800697 "Состав для приготовления хлеба и способ производства хлеба". По данным автора (не подтвержденным материалами заявки) "концентрат квасного сусла позволяет снизить испарение влаги и, как следствие, увеличить срок сохранения свежести хлеба до 120 ч". Однако квасное сусло имеет специфичные вкус и запах, которые не могут не влиять на органолептические показатели хлеба.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022679	AM, AZ, KG, TJ, TM	2016.09.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023092
(13) B1
(45) 2016.04.29. бюл. № 04
(21) 201300001
(22) 2011.05.31
(51) Int. Cl. **A21D 2/18** (2006.01)
A21D 2/26 (2006.01)
A21D 2/36 (2006.01)
A21D 13/06 (2006.01)
A23L 1/29 (2006.01)
(31) 10 2010 017 171.9
(32) 2010.05.31
(33) DE
(43) 2013.08.30
(86) PCT/EP2011/058961
(87) WO 2011/151331 2011.12.08
(71)(73) ЭРНСТ БЁККЕР ГМБХ УНД КО. КГ(DE)
(72) Брандт Маркус, Ясперс Гина (DE)
(74) Красноперов Р.А. (RU)

(54) БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Изобретение относится к области производства продуктов питания, в частности производства и подготовки безглютеновой смеси для теста для производства не содержащих глютен хлебобулочных изделий и хлеба. Представлена безглютеновая смесь для выпечки, которая имеет как минимум один не содержащий глютен источник крахмала и как минимум один не содержащий глютен источник пентозанов.

Целиакия - одно из наиболее часто встречающихся заболеваний, связанных с непереносимостью пищевых продуктов. Данное заболевание известно также под названиями нетропический, или эндемический, спру либо глютенчувствительная энтеропатия. При данном заболевании организм формирует иммунную реакцию на глютен, например на фракции глиадина пшеницы, и/или проламина ржи (секалин), и/или гордеина ячменя. Эта реакция на прием глютена (клейковины) выражается в воспалении тонкой кишки, в частности эпителия ее слизистой, что сопровождается нарушением всасывания в данном отделе кишечника. Единственным способом лечения целиакии и профилактики всех ее осложнений является полный отказ пациента от приема глютена в составе пищевых продуктов на протяжении всей жизни. Полный отказ от глютена и глютенных протеинов приводит к устранению воспаления в области тонкого кишечника и восстановлению эпителия соответствующей слизистой.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023092	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.06.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

- (11) 023412
- (13) B1
- (45) 2016.06.30. № 06
- (21) 201270595
- (22) 2010.10.25
- (51) Int. Cl. **A21D 10/02** (2006.01)
 - A23L 1/00** (2006.01)
 - A23L 1/29** (2006.01)
 - A23L 1/30** (2006.01)
 - A23L 1/307** (2006.01)
- (31) 09306012.7
- (32) 2009.10.26
- (33) EP
- (43) 2012.09.28
- (86) PCT/FR2010/052279
- (87) WO 2011/051610 2011.05.05
- (71)(73) ЕТ ЕНД ДС КОМПАНИ ЛТД. (CY)
- (72) Бланше Жан-Мари (FR)
- (74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) НАБОР ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВОГО ЗАМЕНИТЕЛЯ В ВИДЕ КОМБИНАЦИИ ВЫПЕКАЕМОГО ПО ТИПУ ХЛЕБА ИЛИ ПИРОГА ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА И ПАСТЫ ИЛИ КРЕМА

Настоящее изобретение относится к набору для изготовления пищевого заменителя в виде комбинации пищевого продукта, который подлежит выпечке по типу хлеба или пирога, и дополнительного пищевого продукта по типу пасты или крема, содержащему две разные порошковые смеси, которые необходимо смешать с водой, причем 100 г порошковой смеси для изготовления хлеба или пирога включает следующие ингредиенты: от 36 до 78 г пшеничной муки, от 14 до 34 г соевого белкового изолята, от 3 до 8 г соевого масла, от 2 до 6 г концентрированного молочного белка, от 1 до 5 г клетчатки акации и клетчатки пшеницы, от 0,5 до 2 г маниокового крахмала, от 0,3 до 0,9 г соли, от 0,35 до 0,9 г пирофосфата натрия, от 0,2 до 0,55 г бикарбоната натрия, от 0,26 до 0,4 г ароматизатора хлеба, при этом 100 г порошковой смеси для изготовления пасты или крема включает от 49 до 88 г смеси измельченных овощей или фруктов или шоколада и углеводов и добавок, от 0,15 до 0,35 г витаминов, от 10,25 до 25 г минералов. Настоящее изобретение также относится к способу получения указанного пищевого заменителя.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026421
(13) B1
(45) 2017.04.28.бюл. № 04
(21) 201300928
(22) 2013.08.15
(51) Int. Cl. **A21D 13/00** (2006.01)
(31) AM20130044U
(32) 2013.03.28
(33) AM
(43) 2014.10.30
(96) EA/AM2013/000004 (AM) 2013.08.15
(71)(72)(73) БАЛАСАНЯН НАИРА ГАРНИКОВНА; БРУТЯН ГАРНИК АРМЕНОВИЧ (AM)

(54) ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧА

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству хлебобулочных изделий и может найти применение для приготовления сэндвичей с различными начинками. Хлеб для сэндвича имеет ограниченную тонкими слоями полость, слои выполнены в виде треугольников, имеющих общую вершину и две общие стороны, причем на одном из слоев от середины основания, противоположного общей вершине, по направлению к общей вершине выполнен надрез. Надрез завершается на расстоянии 0,5-20 мм от общей вершины. Расширяется ассортимент выпускаемой продукции, повышается удобство ее использования, а также качественные показатели и сроки хранения.

Известно хлебобулочное изделие "Пита" (RU 2290816, C2, A61D 13/08, A61C 9/06, 2007), которое выполнено в виде тонкой лепешки с толщиной стенок не менее 0,4 см (0,4-0,7 см). Хлебобулочное изделие имеет глухую карманообразную полость для размещения начинки, образовавшуюся во время выпечки. Начинка размещена между стенками лепешки - по всему внутреннему объему лепешки изделия, расположенную между стенками лепешки по всему ее внутреннему объему. Лепешка имеет следующий состав: пшеничная мука высшего качества, дрожжи хлебопекарные, соль поваренную пищевую, сахарный песок и пищевую добавку "веторон". Указанное хлебобулочное изделие, однако, имеет некоторые недостатки: сложность и продолжительность приготовления, неудобство использования, что связано с толщиной стенок лепешки (очень тонкие), в результате чего лепешка легко рвется и содержимое хлебобулочного изделия высыпается, сложность обеспечения необходимых вкусовых и других полезных свойств, что обусловлено исключительно углеводородным составом лепешки - дрожжи хлебопекарные, соль поваренная пищевая, сахарный песок и мука.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026421	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.08.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027095
(13) B1
(45) 2017.06.30. бюл. № 06
(21) 201600359
(22) 2016.04.29
(51) Int. Cl. **A21D 10/00** (2006.01)
A21D 8/02 (2006.01)
(43) 2017.05.31
(96) 2016000031 (RU) 2016.04.29
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "МАКАРОН-СЕРВИС" (RU)
(72) Шнейдер Татьяна Ильинична, Казеннова Надежда Константиновна, Шнейдер Дарья Владимировна (RU)
(74) Клейман А.М. (RU)

(54) БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ТЕСТА И СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ЕЁ ОСНОВЕ

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к приготовлению высокобелковых смесей для диетического теста с использованием безглютенового сырья и производству мучных изделий на их основе. Предложена безглютеновая высокобелковая смесь для приготовления диетического теста, содержащая белковый продукт, крахмал и пищевые волокна, при следующем соотношении компонентов, мас. %: белковый продукт 45-90; крахмал 9-36; пищевые волокна 1-19. Также предложен способ производства мучных изделий на основе этой смеси, включающий подготовку смеси путем последовательного введения в мукосмесь белкового продукта, крахмала и пищевых волокон, замес теста с одновременным введением функциональных добавок и воды, формование и изготовление изделий. Использование предложенной безглютеновой смеси в качестве заменителя муки для приготовления теста и способ производства диетических мучных изделий на её основе расширяет ассортимент изделий с высоким содержанием белка до 20% и улучшенными потребительскими свойствами.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027095	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.04.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027307

(13) B1

(45) 2017.07.31. бюл. № 07

(21) 201600333

(22) 2016.03.31

(51) Int. Cl. **A21D 2/08** (2006.01)

A21D 13/00 (2006.01)

A23L 7/109 (2016.01)

A23L 33/10 (2016.01)

(43) 2017.05.31

(96) 2016000025 (RU) 2016.03.31

(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "МАКАРОН-СЕРВИС" (RU)

(72) Шнейдер Татьяна Ильинична, Казеннова Надежда Константиновна,
Шнейдер Дарья Владимировна (RU)

(74) Клейман А.М. (RU)

(54) НИЗКОУГЛЕВОДНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ТЕСТА И СПОСОБЫ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ЕЁ ОСНОВЕ

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано для производства мучных изделий лечебно-профилактического назначения. Предложена низкоуглеводная смесь для приготовления диетического теста, содержащая, мас. %: пшеничная клейковина - 50-84, пищевые волокна - 15-8, белоксодержащее вещество - 35-8, и способы производства мучных изделий на ее основе, таких как макароны, хлеб, кексы. Использование предложенной смеси в качестве заменителя муки для приготовления теста и способов производства диетических мучных изделий на ее основе расширяет ассортимент изделий с низким содержанием углеводов (менее 20%) и улучшенными потребительскими свойствами.

Данная смесь позволяет выпекать низкоуглеводные продукты без существенного ухудшения их органолептических свойств. Повышенное содержание пищевого волокна замедляет процесс переваривания хлеба и соответственно снижает его гликемический индекс. Однако продукт из теста, полученного из муки по данному патенту, содержит до 45% углеводов, что ненамного ниже содержания углеводов в традиционном пшеничном хлебе. Этот недостаток преодолен с использованием другой известной композиции низкоуглеводной смеси для приготовления диетического теста, содержащей пшеничную клейковину, пищевые волокна и функциональную добавку - камедь (патент РФ № 2345528, A21D 2/00, 2006 г.).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027307	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.04.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027673
(13) В1
(45) 2017.08.31. бюл. № 08
(21) 201400450
(22) 2014.03.10
(51) Int. Cl. **A21D 8/02** (2006.01)
(43) 2015.09.30
(96) 2014/ЕА/0025 (ВУ) 2014.03.10
(71)(72)(73) ШАЛУХОВ ЮРИЙ ЭДУАРДОВИЧ (ВУ)
(74) Самцов В.П. (ВУ)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАКВАСКИ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к хлебопекарной отрасли, и может быть использовано для производства хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. Технический результат: получение закваски с заданной микрофлорой, сокращение времени сушки и сквашивания готового продукта и повышение его активности после разбраживания. Способ включает затираание смеси выброженной до максимально возможной кислотности ржаной закваски с ржаной мукой и сушку, которую производят путем внесения в смесь текстурированной муки влажностью 7-14% с последующим ее совместным затираанием в течение 5-15 мин с ржаной закваской и ржаной мукой до получения влажности продукта 40-50%. В смесь дополнительно вводят солод ржаной и ферменты согласно рецептуре, а затем производят консервацию продукта путем сквашивания до кислотности не менее 25°Н в течение 8-48 ч при температуре не менее 30°С. В качестве текстурированной муки в закваску вводят экструзионную ржаную, или ячменную, или пшеничную муку, а в качестве ржаной закваски используют сквашенную термофильными бактериями заварку с температурой 48-56°С и кислотностью 8-12°Н.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027673	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2018.03.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028416
(13) B1
(45) 2017.11.30. бюл. № 11
(21) 201500466
(22) 2015.04.01
(51) Int. Cl. **A21D 2/00** (2006.01)
A21D 8/02 (2006.01)
(43) 2016.10.31
(96) 2015/EA/0053 (BY) 2015.04.01
(71)(73) УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ "МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ" (BY)
(72) Самуйленко Татьяна Дмитриевна (BY)

(54) МУЧНОЙ ПОЛУФАБРИКАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Изобретение относится к мукомольной, пищеконцентратной и хлебопекарной промышленности, в частности к производству массовых сортов хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. Мучной полуфабрикат включает сырьевые компоненты, позволяющие увеличить содержание белка, клетчатки, минеральных веществ, снизить содержание моносахаридов и энергетическую ценность. В составе мучного полуфабриката содержится мука ржаная обдирная, мука пшеничная первого сорта М 36-28 или М 36-25, мука ржаная экструзионная, солод ржаной ферментированный сухой, сыворотка молочная сухая, дополнительно содержатся дрожжи хлебопекарные сухие активные, соль поваренная пищевая йодированная, мука льняная обезжиренная. Мучной полуфабрикат может использоваться как в условиях промышленного хлебопекарного производства, так и на мелких пекарнях, цехах торговых сетей, предприятиях общественного питания и в домашних условиях.

Недостатком многокомпонентной хлебопекарной смеси является возможность ее использования только в традиционных трудоемких способах приготовления хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки с дополнительным внесением подкислителей и разрыхлителей. Кроме того, данное изобретение не позволяет улучшить пищевую ценность хлеба, полученного с использованием этой смеси.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028416	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.04.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028456
(13) B1
(45) 2017.11.30. бюл. № 11
(21) 201400695
(22) 2012.12.13
(51) Int. Cl. **A21D 13/00** (2006.01)
A23L 1/00 (2006.01)
A23L 1/164 (2006.01)
A23P 1/08 (2006.01)
A23G 9/32 (2006.01)
A23G 9/48 (2006.01)
(31) PCT/CN2011/002098; 12154383.9
(32) 2011.12.14; 2012.02.08
(33) CN; EP
(43) 2014.10.30
(86) PCT/EP2012/075357
(87) WO 2013/087757 2013.06.20
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бартковска Беата (GB), Ли Ханшэн, Жань Чуньбо (CN), Сюй Дэшэн (GB)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) СЪЕДОБНОЕ ПОКРЫТИЕ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С ТАКИМ ПОКРЫТИЕМ

В изобретении раскрываются съедобное покрытие, пищевой продукт с таким покрытием и способ изготовления пищевого продукта. Покрытие состоит из первого слоя, содержащего первое пищевое масло, и второго слоя, содержащего гидрофобную пищевую частицу, в котором гидрофобная пищевая частица имеет диаметр от 20 нм до 500 мкм. Пищевой продукт, имеющий покрытие, устойчив к размоканию.

Вафельные рожки для мороженого, сухие крендельки, посыпанные солью, сухое печенье, крекеры и другие продукты такого рода хорошо известны. Такие продукты имеют характеристики, сходные в том, что они нравятся большинству потребителей, когда они сухие и хрустящие. Однако эти продукты часто могут размокать или становиться нежелательно мягкими, когда подвергаются, например, изменениям влажности и/или температуры. Продукты такой природы могут храниться в течение длительных периодов времени в местах с несовместимым с ними климатом и они могут замораживаться, размораживаться, повторно замораживаться или просто подвергаться действию влажности при размещении в домашнем холодильнике или холодильных камерах. Такие продукты могут также подвергаться воздействию влаги при контакте с компонентами с высоким влагосодержанием в комбинированных пищевых продуктах, такими как компонент мороженое в вафельном рожке с мороженым.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028456	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.12.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028470

(13) B1

(45) 2017.11.30. бюл. № 11

(21) 201500611

(22) 2015.07.06

(51) Int. Cl. **A21D 8/02** (2006.01)

(31) 2014130708

(32) 2014.07.24

(33) RU

(43) 2016.01.29

(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ ИННОВАЦИОННАЯ НАУЧНОПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ "ХЛЕБОТЕХНИКА"; СЛАНИН ОЛЕГ КОНСТАНТИНОВИЧ (RU)

(72) Сланин Олег Константинович (RU)

(54) СПОСОБ НЕПРЕРЫВНОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И ПОРЦИОННОГО ДОЗИРОВАНИЯ МУЧНОГО КЛЕЙСТЕРИЗАТА НА ЗАМЕС ТЕСТА БАТОНО-БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Согласно предложенному способу изготовление клейстеризата осуществляют в машине, содержащей месильное корыто с системой перегородок, рассекателей и лопастным валом, мучной питатель, узел подачи горячей воды и систему продувки заварной массы, путём непрерывной подачи и контакта сухой муки и горячей воды в "горячей зоне первичного смешения и заваривания" с образованием "начальной заварной массы", её испарительным охлаждением и окислением воздухом при непрерывном перемешивании; рецептурное количество растительного масла дозируют в заварную массу, выходящую из "горячей зоны" и подаваемую далее в виде готового клейстеризата в накопитель-дозатор; загрузку дозы клейстеризата из накопителя-дозатора в тестомесильную машину производят его насосом во влажную массу тестового полуфабриката (опару, жидкую фазу, первично замешенное тесто) при его перемешивании, с последующей загрузкой остального сырья и окончательным замесом теста. Предложенный способ позволяет непрерывно изготавливать и порционно дозировать клейстеризат, обеспечивающий значительное повышение влажности теста, улучшение структуры, запахо-вкусовых свойств и увеличение длительности сохранения начальной свежести мякиша батоно-булочных изделий.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к хлебопекарному производству, предназначено для использования в производстве батоно-булочных изделий и может быть использовано в производстве других видов хлебобулочной продукции.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028470	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.07.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029526

(13) B1

(45) 2018.04.30. бюл. № 04

(21) 201491100

(22) 2014.07.03

(51) Int. Cl. **A21D 8/06** (2006.01)

A21D 13/00 (2006.01)

(31) 13425103.2

(32) 2013.07.19

(33) EP

(43) 2015.02.27

(71)(73) БАРИЛЛА Г. И Р. ФРАТЕЛЛИ С.п.А.(ИТ)

(72) Мокотел Тьерри (FR), Малоберти Паоло, Кристофидис Николас,

Буттини Роберто (ИТ)

(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА БЕЗ КОРОЧКИ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

В изобретении представлен способ изготовления хлеба без корочки для сэндвичей, включающий следующие стадии: помещение полуфабрикатов из теста для хлеба для сэндвичей в формы, выпекание данных полуфабрикатов в печи, получение соответствующих буханок хлеба для сэндвичей, охлаждение этих буханок хлеба для сэндвичей и удаление корочки со всех сторон этих буханок, при этом стадию выпекания проводят в печи при температуре 145-175°C в течение периода времени, находящегося в диапазоне от 50 до 70 мин.

Настоящее изобретение относится к технической области пищевой промышленности и, в частности, касается способа изготовления хлеба без корочки для сэндвичей. Способы изготовления хлеба с корочкой для сэндвичей, из которого затем получают ломти хлеба без корочки - притом, что указанные ломти упаковывают и продают преимущественно для использования в приготовлении сэндвичей и различных легких блюд на их основе - известны уже давно. Способ, который обычно применяют, включает следующие последовательно выполняемые стадии: смешивание ингредиентов и замешивание теста; разделение теста на порции, предварительное придание им формы, предварительное сбрасывание, раскатка и формирование теста; помещение в форму; расстойка; выпекание в печи; охлаждение до 15-45°C; извлечение хлеба из формы и механическое снятие корки; нарезание и упаковка. Выпекание обычно выполняется при температуре примерно 200-260°C в течение 30-38 мин в обыкновенной печи.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032853
(13) B1
(45) 2019.07.31. бюл. № 07
(21) 201700098
(22) 2017.01.23
(51) Int. Cl. **A21D 13/30 (2017.01)**
A23L 13/00 (2016.01)
(43) 2018.08.31
(96) KZ2017/005 (KZ) 2017.01.23
(71)(72)(73) КОНКАШЕВА ЗАРИНА БАКЫТЖАНОВНА (KZ)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА ИЗ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ГОВЯЖЬЕЙ НАЧИНКОЙ

Изобретение относится к категории мясных продуктов и их приготовлению, готовым мучным изделиям, а также веществам, придающим вкус и аромат мяса. Задачей данного изобретения является создание нового способа приготовления таких изделий из бездрожжевого теста с начинкой, как манты, с получением в результате нового блюда. Способ описан в формуле изобретения. Способ включает в себя приготовление мяса говядины путем нарезания, приправления, маринования, оборачивания в тесто с формированием капсул и запекания капсул. В результате применения способа сокращается время приготовления мяса говядины со 105 до 60 мин, сохраняется натуральный не вымытый водой вкус мяса и не допускается образование гидридов (химических соединений с металлами) за счет использования жарочного (духового) шкафа, в котором происходит равномерный нагрев продукта без использования пара и металлических устройств/оборудований типа каскана. Кроме того, изобретение бережет воду и снижает риск ожога горячей водой/паром и огнем. Также изобретение увеличивает содержание витаминов, поступающих с употреблением в пищу блюда.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032853	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.01.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038559

(13) B1

(45) 2021.09.15. бюл. № 09

(21) 201800383

(22) 2018.06.11

(51) Int. Cl. **A21D 13/047 (2017.01)**

(43) 2019.12.30

(96) 2018/ЕА/0046 (ВУ) 2018.06.11

(71)(73) Заявитель и патентовладелец: УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ "БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ И ХИМИЧЕСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ" (ВУ)

(72) Урбанчик Елена Николаевна, Нелюбина Елена Витальевна, Каминская Ольга Сергеевна (ВУ)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛЕБА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БЕСКЛЕЙКОВИННОЙ СМЕСИ НА ОСНОВЕ ПРОДУКТА ГОРОХОВОГО ФЕРМЕНТИРОВАННОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к хлебопечению. Способ производства хлеба включает замес теста из бесклеяковинной смеси, воды, дрожжей хлебопекарных сушеных, масла растительного. Бесклеяковинная смесь содержит продукт гороховый ферментированный безглютеновый, кукурузную муку, кукурузный или рисовый крахмал и/или молоко сухое обезжиренное, сахар белый, соль поваренную пищевую йодированную, лецитин, и/или пряно-ароматические травы, и/или чеснок сушеный, смесь гуаровой и ксантановой камедей. При этом бесклеяковинная смесь содержит компоненты в следующем соотношении, мас.% к 100 г смеси: продукт гороховый ферментированный безглютеновый - 8,0-56,0; кукурузная мука - 11,3-14,0; крахмал кукурузный или рисовый - 19,5-70,0; молоко сухое обезжиренное - 0,0-15,5; смесь гуаровой и ксантановой камедей - 0,4-0,5; сахар белый - 3,5-4,2; соль поваренная пищевая йодированная - 1,2-1,4; лецитин - 0,8-0,9; пряно-ароматические травы и/или чеснок сушеный - 0,0-0,8. Замешенное тесто после брожения разделяют по формам, смачивают водой, расстаивают и выпекают. Изобретение обеспечивает повышение пищевой ценности и расширение ассортимента безглютеновой продукции.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038559	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2022.06.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 014805
(13) B1
(45) 2011.02.28. бюл. № 01
(21) 200801661
(22) 2008.06.28
(51) Int. Cl. **A23C 9/12 (2006.01)**
(31) AM20070107
(32) 2007.10.11
(33) AM
(43) 2009.04.28
(96) EA/AM2008/000002 (AM) 2008.06.28
(71)(72)(73) АКОПОВА АМАЛИЯ БАГРАТОВНА(AM)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТА И ЕГО ПРИМЕНЕНИЕ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ВОСПАЛИТЕЛЬНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

Изобретение относится к способам производства кисломолочных продуктов, в частности, способам производства кисломолочных продуктов функционального назначения. Обезжиренное коровье молоко пастеризуют, охлаждают до температуры заквашивания, вносят симбиотическую бактериальную закваску, состоящую из кисломолочных бактерий *Lactobacterium jugurti* Л-11п *Streptococcus thermophilus* Л-11к (номер депонирования ИНМИА В-10876), взятых в объемном соотношении 1:1, заквашивают, заливают в соответствующие тары с последующим созреванием и хранением при низких температурах. Обеспечивается получение кисломолочного продукта с высокой пищевой и биологической ценностью, а также выраженными диетическими, дезинтоксикационными и профилактическими свойствами против воспалительных заболеваний. Задача изобретения - получить кисломолочный продукт с высокой биологической и пищевой ценностью, с ярко выраженными диетическими, дезинтоксикационными и профилактическими свойствами против воспалительных заболеваний. С большим успехом продукт использовали для лечения болезней желудочно-кишечного тракта, возникших вследствие радиационного облучения. Люди и животные после радиационного облучения испытывают слабость, пассивность, настроение подавленное. Они теряют аппетит, их мучает жажда вследствие обезвоживания организма от расстройства желудка (поноса). У них выпадают волосы, а глаза от воспаления краснеют.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
014805	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2011.06.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015161
(13) B1
(45) 2011.06.30. бюл. № 03
(21) 200900339
(22) 2007.09.04
(51) Int. Cl. **A23C 9/15 (2006.01)**
A23C 21/06 (2006.01)
A23C 21/04 (2006.01)
A23C 11/00 (2006.01)
(31) 06018499.1
(32) 2006.09.04
(33) EP
(43) 2009.10.30
(86) PCT/DK2007/000394
(87) WO 2008/028485 2008.03.13
(71)(73) ЛАКТ ИННОВЕЙШН АпС (DK)
(72) Андерсен Ким Тофт (DK)
(74) Поликарпов А.В., Борисова Е.Н. (RU)

(54) ПРИМЕНЕНИЕ СТАБИЛИЗИРОВАННОЙ СЫВОРОТКИ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ЛАКТОЗЫ И ВЫСОКИМ pH ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Настоящее изобретение относится к применению жидкой стабилизированной сыворотки с высоким содержанием лактозы и высоким pH в качестве ингредиента при нормализации молочного продукта; и способу производства молочного продукта, включающему стадии: а) получения жидкой стабилизированной сыворотки с высоким содержанием лактозы и высоким pH, в частности в результате коагуляции казеина в молоке; смешивания стабилизированной сыворотки с высоким содержанием лактозы и высоким pH, полученной на стадии, с одним или более чем одним ингредиентом, содержащим растительный(е) жир(ы), животный(е) жир(ы), растительный(е) белок(ки), животный(е) белок(ки) и природный(е) или искусственный(е) подсластитель(и), такой(ие) как природный(е) или искусственный(е) сахар(а), фрукты и фруктовый сок. Применение и способ по изобретению, таким образом, делают возможным более направленное использование полезных компонентов сыворотки, получаемой при производстве сыра.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015161	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2012.09.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015701

(13) B1

(45) 2011.10.31. бюл. № 05

(21) 200970159

(22) 2007.07.26

(51) Int. Cl.

A23C 9/15 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

A23L 1/305 (2006.01)

A23L 2/52 (2006.01)

A23L 2/66 (2006.01)

A61K 38/17 (2006.01)

A61P 1/12 (2006.01)

A23G 1/44 (2006.01)

A23G 1/46 (2006.01)

A61K 31/353 (2006.01)

(31) 10 2006 034 924.5; 10 2006 052 915.4

(32) 2006.07.28; 2006.11.08

(33) DE

(43) 2009.06.30

(86) PCT/EP2007/006631

(87) WO 2008/012089 2008.01.31

(71)(73) ХУМАНА МИЛЬХУНИОН ЭГ (DE)

(72) Зелль Марко, Савацки Гюнтер (DE)

(74) Дощечкина В.В., Рыбаков В.М., Липатова И.И., Новоселова С.В.,
Хмара М.В. (RU)

(54) ПОЛИФЕНОЛЬНО-ПЕПТИДНАЯ КОМПОЗИЦИЯ, СОДЕРЖАЩАЯ ЭПИКАТЕХИН И ГЛИКОМАКРОПЕПТИД ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ, СПОСОБ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЕ КОМПОЗИЦИИ ДЛЯ УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ КИШЕЧНИКА

Настоящее изобретение относится к полифенольно-пептидной композиции для укрепления здоровья кишечника, содержащей эпикатехин в количестве от 0,1 до 80 мг на 100 г продукта в качестве полифенольного компонента и гликомакропептид из молочной сыворотки в количестве от 0,5 до 10 г на 100 г продукта в качестве пептидного компонента. Кроме того, изобретение относится к способу получения композиции и к применению композиции для получения продуктов, которые используют либо в виде фармацевтических продуктов, либо в виде диетических пищевых продуктов. и. Цель настоящего изобретения состоит в том, чтобы предложить такой препарат. Поэтому настоящее изобретение относится к композиции полифенола/пептида, содержащей компонент из группы полифенолов и второй компонент из группы молочных пептидов. Согласно изобретению в качестве полифенольного компонента используют полифенол, выделенный из черного или зеленого чая, различных фруктов (например, яблок или винограда), красного вина и/или из какао. Полифенольный компонент представляет собой предпочтительно флавонол и из этой группы, в свою очередь, предпочтительно катехин, особенно предпочтительно эпикатехин, из различных источников пищи, в частности из какао.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015701	M, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2014.07.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016741
(13) B1
(45) 2012.07.30. бюл. № 07
(21) 201000923
(22) 2010.06.30
(51) Int. Cl. **A23C 9/12 (2006.01)**
A23C 9/13 (2006.01)
A23C 23/00 (2006.01)
(43) 2012.01.30
(96) 2010000075 (RU) 2010.06.30
(71)(72)(73) ГАБИСОВ ДМИТРИЙ ВАДИМОВИЧ (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТА (ВАРИАНТЫ)

Изобретение относится к молочной промышленности. Композиция по первому варианту включает сливки и/или растительные сливки, закваску, вкусо-ароматическую добавку, стабилизационную систему с включением пищевых волокон, стабилизатор кислотности и воду. По второму варианту композиция включает сливки и/или растительные сливки, закваску, вкусо-ароматическую добавку, стабилизационную систему с включением пищевых волокон, стабилизатор кислотности, консервант и воду. Заявленная группа изобретений позволяет получить продукт, стойкий к синерезису, с улучшенной вязкой и устойчивой структурой, насыщенным сливочным вкусом, с улучшенными текучими свойствами и увеличенным сроком хранения до 60 суток и более, а также повышенным качеством за счет поддержания растительной взвеси в продукте.

Продукт готовят любым традиционным способом, путем сквашивания кисломолочной основы, стабилизируя ее консистенцию и кислотность, добавляя различные вкусо-ароматические добавки. Кисломолочный продукт можно получить, используя 2 варианта композиций, один из которых включает следующие компоненты в мас. %: сливки и/или растительные сливки - 52,432-54,18, закваску - 1,0-5,0, вкусо-ароматическую добавку - 0,1-10,0, стабилизационную систему с включением пищевых волокон - 0,2-5,0, стабилизатор кислотности - 0,2-1,0 и вода - остальное. Второй вариант композиции для производства кисломолочного продукта включает следующие компоненты в мас. %: сливки и/или растительные сливки - 52,432-54,18, закваску - 1,0-5,0, вкусоароматическую добавку - 0,1-10,0, стабилизационную систему с включением пищевых волокон - 0,2-5,0, стабилизатор кислотности - 0,2-1,0, консервант - 0,2-1,0 и вода - остальное.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016741	AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ	2014.07.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017026
(13) B1
(45) 2012.09.28. бюл. № 09
(21) 200900809
(22) 2007.12.12
(51) Int. Cl. **A23C 9/137 (2006.01)**
A23L 1/0522 (2006.01)
A23L 1/09 (2006.01)
A23C 9/154 (2006.01)
A23L 1/19 (2006.01)
(31) 06126035.2
(32) 2006.12.13
(33) EP
(43) 2009.10.30
(86) PCT/EP2007/063825
(87) WO 2008/071744 2008.06.19
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Бувальда Петер Ликле, Зайн Арьен(NL)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАЩИЙ ЗАМЕНИТЕЛЬ СЛИВОК И/ИЛИ ЖИРА, И СПОСОБ ЕГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Изобретение раскрывает пищевой продукт, содержащий от 0,1 до 2,5 мас.% крахмала, который обработан амиломальтазой, и способ изготовления пищевого продукта.

Сегодняшние потребители в современных обществах сталкиваются с дисбалансом между потреблением калорий и физической нагрузкой. Поэтому растет процент населения с избыточным весом, и все больше и больше людей становятся тучными. Согласно недавним оценкам ВОЗ (ВОЗ 2003) 1 миллиард взрослых имеют избыточную массу тела и 300 миллионов страдают клиническим ожирением. С ожирением связан широкий спектр заболеваний, таких как сердечно-сосудистые заболевания, диабет 2 типа и т.д. Поэтому является очевидной возрастающая необходимость уменьшения потребления калорий путем замещения жира, сахара и других высококалорийных компонентов пищевых продуктов. Более того, многие продукты с жиром содержат относительно высокое количество насыщенных жирных кислот, которые вносят вклад в характеристики плавления продукта. Однако с потреблением таких насыщенных жирных кислот также напрямую связано возникновение заболеваний сердечнососудистого характера. Поэтому рекомендуется снижение потребления насыщенных жирных кислот. В течение последних десятилетий зарегистрированы многие больные, для которых производные крахмала действуют как эффективные заменители жира в пищевых продуктах.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017026	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.12.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017195
(13) B1
(45) 2012.10.30. бюл. № 10
(21) 200801252
(22) 2006.11.03
(51) Int. Cl. **A23C 9/00 (2006.01)**
A61K 31/00 (2006.01)
(31) 60/733,204
(32) 2005.11.04
(33) US
(43) 2009.02.27
(86) PCT/DK2006/000607
(87) WO 2007/051475 2007.05.10
(71)(73) АРЛА ФУДЗ АМБА (DK)
(72) Холст Ханс Хенрик, Гюнтер Вильям Стьюарт, Могенсен Метте Тофт, Йоргенсен Андерс Стин (DK)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) КОНЦЕНТРАТ, ПОЛУЧЕННЫЙ ИЗ МОЛОЧНОГО ПРОДУКТА, ОБОГАЩЕННЫЙ ПРИРОДНО ВСТРЕЧАЮЩЕЙСЯ СИАЛИЛЛАКТОЗОЙ, И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Концентрат, полученный из молока или молочного продукта, включающий сиалиллактозу в количествах более высоких, чем нормальные количества, обнаруженные в молоке или молочном продукте, и способ получения такого концентрата путем ультрафильтрации и диафильтрации с применением мембраны на основе тонкой полиамидной пленки. Концентрат пригоден для применения в продуктах питания.

Коммуникация между клетками является центральной и повсеместной в организме человека. Ключевыми действующими лицами в этих процессах выступают внеклеточные углеводные компоненты, связанные со специфическими веществами, например различными мембранными молекулами, цитокинами или патогенами. Одной из важных составляющих этих углеводных компонентов является сиаловая кислота, девятиуглеродный моносахарид, присутствующий в большинстве тканей человека и животных. Концентрация сиаловой кислоты является высокой в тканях с высокими скоростями обработки данных и взаимодействия, таких как мозг. Она присутствует во всех жидкостях человеческого организма, при этом ее содержание особенно высоко в молоке. Сиаловая кислота может синтезироваться организмом.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017195	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.11.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017464
(13) B1
(45) 2012.12.28. бюл. № 12
(21) 201070971
(22) 2009.01.13
(51) Int. Cl. **A23C 3/037 (2006.01)**
A23L 3/22 (2006.01)
B01F 3/04 (2006.01)
B01F 5/04 (2006.01)
(31) 0800378-2
(32) 2008.02.20
(33) SE
(43) 2011.02.28
(86) PCT/SE2009/000006
(87) WO 2009/105004 2009.08.27
(71)(73) ТЕТРА ЛАВАЛЬ ХОЛДИНГЗ ЭНД ФАЙНЭНС С.А. (CH)
(72) Иннингс Фредрик (SE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) РЕГУЛИРУЕМЫЙ ПАРОВОЙ ИНЖЕКТОР

Изобретение относится к регулируемому паровому инжектору, включающему кожух инжектора с входным патрубком для продукта, подлежащего термообработке, и входным патрубком для пара. Кожух инжектора также имеет выходной патрубок для продукта, смешанного с паром. Инжектор в своем кожухе также содержит перемещаемый корпус. На переднем конце корпуса обеспечены концентрические зазоры для продукта и пара соответственно. Корпус инжектора на переднем конце имеет углубление. Углубление имеет такой же размер, как и поперечное сечение корпуса инжектора и имеет наибольшую глубину в центре корпуса инжектора.

Тепловая обработка жидких или перекачиваемых пищевых продуктов может быть проведена с использованием пара для проведения быстрой и эффективной тепловой обработки пищевого продукта. Одним из используемых способов является прямая инъекция пара в продукт при использовании инжектора. В зависимости от температуры, до которой желательно нагреть пищевой продукт, можно получить пастеризованный или асептический продукт или, в качестве альтернативы, продукт с длительным сроком хранения в условиях холодильного хранения. Самой распространенной практикой является нагревание продукта, который, например, может представлять собой молочные продукты, соки, вязкие пищевые продукты или аналогичное им, до температуры, при которой происходит полное уничтожение вредных микроорганизмов. Это позволяет получить пищевой продукт, стабильный при хранении в условиях комнатной температуры. Отпадает необходимость в охлаждении в сети розничной торговли, что может являться преимуществом, главным образом, в развивающихся странах.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017464	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.01.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017539

(13) B1

(45) 2013.01.30. бюл. № 01

(21) 201070870

(22) 2009.01.22

(51) Int. Cl.

A23C 11/06 (2006.01)

A23C 11/10 (2006.01)

A23J 3/14 (2006.01)

A23K 1/14 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

A23L 1/305 (2006.01)

A23C 11/02 (2006.01)

A61K 47/48 (2006.01)

(31) PA200800079; 61/022,542

(32) 2008.01.22

(33) DK; US

(43) 2011.02.28

(86) PCT/EP2009/050696

(87) WO 2009/092754 2009.07.30

(71)(73) ХАМЛЕТ ПРОТЕИН А/С (DK)

(72) Хансен Коэ Оле, Неве Томмас (DK)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ, СОДЕРЖАЩАЯ БЕЛОК И ДИСПЕРГИРОВАННЫЙ ЖИР

Изобретение относится к способу производства композиции, содержащей белки и жиры, включающему простой и недорогой путь получения жиросодержащих белковых продуктов высокой питательной ценности, легкими в обращении и в то же время обладающими высокой устойчивостью против слипания частиц и окисления. Более конкретно, предлагаемый способ включает следующие стадии: получения суспензии, имеющей рН выше 7,0, причем указанная суспензия содержит воду, белковый материал, жир и, если требуется, щелочь; инкубирования суспензии со стадии при температуре в интервале 50-150°C; гомогенизации суспензию со стадии с образованием дисперсии; и, если требуется, подвергания дисперсии со стадии последующей обработке; причем белковый материал на стадии содержит ферментированный измельченный белковый материал на растительной основе и/или белковый материал на дрожжевой основе; а суспензия на стадии содержит по меньшей мере 5 вес.% жира по сухому веществу. Изобретение также относится к композициям, полученным этим способом, или которые могут быть получены способом по изобретению, а также к применению этих композиций.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017539	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2014.01.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017708
(13) B1
(45) 2013.02.28. бюл. № 02
(21) 201201023
(22) 2012.08.10
(51) Int. Cl. **A23C 9/16 (2006.01)**
A23C 9/20 (2006.01)
(43) 2013.02.28
(86) PCT/RU2012/000666
(71)(72)(73) МОГИЛЕВСКИЙ ЛЕВ МИХАЙЛОВИЧ (RU)
(74) Клейман А.М. (RU)

(54) БЫСТРОРАСТВОРИМЫЙ МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК

Изобретение относится к молочно-консервной промышленности, а именно к быстрорастворимым молочным напиткам, которые могут применяться для коррекции рационов детей, профилактики нарушений обмена веществ. Предложен быстрорастворимый молочный напиток, содержащий сухое обезжиренное молоко, растительные масла, витамины, минеральные вещества, холин, инозит, фруктоолигосахариды, вкусовые и прочие добавки и рыбий жир, причём в качестве вкусовых добавок он содержит сахар и ароматизаторы, при отношении количества рыбьего жира к холину и инозиту 1:1:0,6-1:1:0,7 при оптимизированном соотношении компонентов. Напитки обладают повышенной пищевой ценностью и не содержат компонентов, полученных с использованием организмов, модифицированных методами генной инженерии.

Данное изобретение по технической сущности и достигаемому результату является наиболее близким к предложенному изобретению и поэтому принято за его ближайший аналог. Известный продукт характеризуется тем, что содержит, мас. %: обезжиренное молоко в пересчёте на сухое вещество 14-68, масло растительное 3-28, в качестве вкусовых добавок заменители сахарозы 12-40, холин 0,03-0,06, инозит 0,02-0,05, витамины 0,047-0,078, минеральные соли 0,53-1,13, а также фруктоолигосахариды, лецитин, таурин и прочие пищевые добавки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017708	AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ	2014.08.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019561

(13) B1

(45) 2014.04.30. бюл. № 04

(21) 200802156

(22) 2007.01.29

(51) Int. Cl. **A23C 3/07 (2006.01)**

C12N 13/00 (2006.01)

(31) 2006/0597.1

(32) 2006.05.19

(33) KZ

(43) 2009.02.27

(86) PCT/KZ2007/000001

(87) WO 2007/136237 2007.11.29

(71)(73) АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "АЛМАТИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"; КУЛАЖАНОВ КУРАЛБЕК САДИБАЕВИЧ; ВЫХРЕСТ НАТАЛИЯ ЮРЬЕВНА (KZ)

(72) Кулажанов Куралбек Садибаевич, Выхрест Наталия Юрьевна, Байдиндаева Акнур Тлеубергеновна (KZ)

(54) СПОСОБ НЕТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ МОЛОКА

Использование: молочная промышленность. Сырое молоко обрабатывают лазерным воздействием на приемке молока для переработки. Технический результат состоит в повышении сохранности исходной биологической ценности и качества молока в условиях снижения кислотности на 2-3°Т, подавления микробной активности до 90%, повышения термоустойчивости на 1-3 группы.

Известная из уровня техники тепловая обработка молока разрушает витамины, ферменты, вызывает другие нежелательные изменения в молоке, что снижает биологическую ценность пищевого продукта. Поэтому его искусственно обогащают (восстанавливают) витаминами, минеральными веществами, ферментами. Кроме того, тепловая обработка требует значительных энергозатрат. Другой, выявленный из уровня техники, способ предусмотрен для обогащения молока после пастеризации в отношении только некоторых витаминов и минеральных веществ, в связи с чем вышеописанные недостатки, присущие тепловой обработке, полностью способом не исключаются, а кислотность молока посредством способа уменьшается менее чем на 1°Т.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019561	AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.01.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020188
(13) B1
(45) 2014.09.30. бюл. № 09
(21) 201000602
(22) 2008.10.10
(51) Int. Cl. **A23C 19/16 (2006.01)**
(31) 07020018.3
(32) 2007.10.12
(33) EP
(43) 2010.10.29
(86) PCT/EP2008/063637
(87) WO 2009/047332 2009.04.16
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Гурп Ван Марникс, Хоофт Корстиаан Йоханнес, Крийгсман Джозин, Штрёкс Александер Антониус Мари (NL)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СОЗРЕВАЮЩЕГО В УПАКОВКЕ СЫРА, УПАКОВКА ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ СЫРА И СЫР

Изобретение относится к способу изготовления созревающего в упаковке сыра, предусматривающему помещение сыра после его выдерживания в рассоле в упаковку для созревания сыра, содержащую пленку и имеющую отверстие для вмещения сыра, закрывание упаковки и дозревание сыра. При этом пленка представляет собой термопластичную, монолитную/непористую пленку, а закрытая упаковка для созревания сыра имеет коэффициент проницаемости водяных паров, равный при 10°C и относительной влажности 85% по меньшей мере 10 г/м² /24 ч, и показатель проницаемости кислорода, составляющий при 10°C и относительной влажности 85% не более 100 см³ /м² /24 ч/атм. Изобретение также раскрывает упаковку для созревания сыра и такой сыр. Преимуществами изобретения являются: у сыра образуется сухая корка, поэтому отсутствует необходимость нанесения покрытия, и, вследствие этого, уменьшена трудоемкость; сыр похож на естественно созревший сыр, но при этом снижены потери воды при испарении, а также ослаблен рост плесени и дрожжей, следовательно, способ более экономичен.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020188	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.10.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020272
(13) B1
(45) 2014.09.30. бюл. № 09
(21) 201270155
(22) 2010.07.09
(51) Int. Cl. **A23C 19/076** (2006.01)
A23C 19/032 (2006.01)
C12N 1/20 (2006.01)
(31) 09165147.1; 09168730.1
(32) 2009.07.10; 2009.08.26
(33) EP
(43) 2012.05.30
(86) PCT/EP2010/059903
(87) WO 2011/004012 2011.01.13
(71)(73) КР. ХАНСЕН А/С (DK)
(72) Карлсон Мортен, Янцен Томас (DK)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕГО СЫРА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS

Способ изготовления домашнего сыра с использованием бактерий *Streptococcus thermophilus*. Молочно-кислые бактерии (LAB) широко применяются в молочной промышленности для производства различных продуктов ферментации молока животных, таких как домашний сыр. Домашний сыр составляет около 700000 т из 18,2 млн т, потребленных в 2008 году. В Северной Америке домашний сыр составляет около 12% всех сыров. Обычно культуры домашнего сыра содержат гомоферментативные штаммы молочно-кислых бактерий, такие как, например, штаммы *Lactococcus lactis*. Относительно недавно (в течение последних 3-5 лет) к культурам домашнего сыра стали добавлять *Streptococcus thermophilus* (ST). Добавление *S. thermophilus* приводит к укорочению времени ферментации (например, укорочению до 4-5 ч). Штаммы *S. thermophilus*, как правило, способны экспрессировать фермент уреазу (ЕС 3.5.1.5), которая является ферментом, катализирующим гидролиз мочевины до диоксида углерода (CO₂) и аммиака (NH₃). Молоко содержит мочевину, таким образом, в связи с выработкой щелочного NH₃ посредством *S. thermophilus*, может происходить временное снижение скорости закисления в процессе ферментации молока. Что касается этой проблемы, NH₃-индуцированного временного снижения скорости закисления, то US 6962721B1 (Tehel, FR) описывает, что при использовании *S. thermophilus*, которые, например, не вырабатывают активную уреазу (так называемые "ur(-) штаммы"), можно получить улучшенный кинетический профиль закисления.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020272	AM, AZ, KG, MD, TJ, TM	2015.07.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020308

(13) B1

(45) 2014.10.30. № 10

(21) 201001845

(22) 2009.04.08

(51) Int. Cl.

A23C 9/13 (2006.01)

C12C 5/02 (2006.01)

C12C 12/02 (2006.01)

A61K 8/60 (2006.01)

A61Q 19/00 (2006.01)

A23K 1/16 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

A61K 31/7016 (2006.01)

(31) 102008027686.3; 102008060009.1

(32) 2008.06.11; 2008.11.25

(33) DE

(43) 2011.10.31

(86) PCT/EP2009/002599

(87) WO 2009/149785 2009.12.17

(71)(73) ЗЮДЦУККЕР АКЦИЕНГЕЗЕЛЬШАФТ МАННХАЙМ/ОКСЕНФУРТ (DE)

(72) Ковальчик Йёрг, Хаусманнс Штефан, Дёпп Тилльманн (DE)

(74) Веселицкая И.А., Пивницкая Н.Н., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А.,
Комарова О.М., Белоусов Ю.В. (RU)

(54) **ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЙ АНТИОКИСЛИТЕЛЬ НА ОСНОВЕ ТРЕГАЛУЛОЗЫ**

В изобретении описан улучшенный антиокислитель для пищевых продуктов, кормов, косметических средств и фармацевтических препаратов, а также описаны составы, которые содержат такой антиокислитель в качестве обладающей антиокислительным действием добавки, предпочтительно в качестве единственной добавки с подобным действием.

Обладающие антиокислительным действием добавки или вспомогательные вещества для пищевых продуктов, фармацевтических или косметических средств известны. Такие добавки или вспомогательные вещества, прежде всего, подавляют образование продуктов разложения легкоокисляемых компонентов пищевого продукта, корма, косметического средства или фармацевтического препарата в результате происходящего при его производстве или хранении контакта с кислородом воздуха или иными обладающими окислительным действием веществами.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020308	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.04.09.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020645
(13) B1
(45) 2014.12.30. бюл. № 12
(21) 201171468
(22) 2010.06.03
(51) Int. Cl. **A23C 9/123 (2006.01)**
A23C 19/032 (2006.01)
A23C 19/076 (2006.01)
(31) 09305510.1
(32) 2009.06.03
(33) EP
(43) 2012.06.29
(86) PCT/EP2010/057790
(87) WO 2010/139765 2010.12.09
(71)(73) ИОПЛЕ ФРАНС (FR); КР. ХАНСЕН А/С (DK)
(72) Робишон Флоранс, Леканю Брюно, Безенже Мари-Клод, Перо Лоранс,
Аит Абдеррахим Хассина, Одино ЖанМари (FR)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО МОЛОЧНОГО ПРОДУКТА

Настоящее изобретение относится к способу получения ферментированных молочных продуктов, в частности молочных продуктов с перемешанным сгустком. Настоящее изобретение относится к способу получения ферментированных молочных продуктов, без проведения стадии охлаждения для остановки ферментации благодаря использованию в качестве закваски бактериальной культуры со слабым посткислотообразованием.

Стадия охлаждения после стадии ферментации является ключевой в этом процессе. Эта стадия необходима для того, чтобы остановить ферментационную активность инокулированных молочно-кислых бактерий и для установления конечной кислотности продукта. Стадия охлаждения включает непрерывное перемешивание ферментированной массы в танке в процессе транспортировки в охладитель, перекачивание и транспортировку по продуктопроводу с последующей стадией выравнивания при использовании стационарного фильтра, выравнивающего клапана или роторно-статорной машины. Операцию охлаждения, как правило, проводят при использовании теплообменника (например, пластинчатого, трубчатого или скребкового теплообменника) с последующей стадией хранения в танке перед упаковкой. Эта стадия позволяет избавиться от высокой вязкости благодаря сдвиговому напряжению, приложенному при перемешивании в танке, выравниванию, перекачиванию, транспортировке по трубопроводу и охлаждению.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020645	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.06.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020757
(13) B1
(45) 2015.01.30.бюл. № 01
(21) 201270422
(22) 2010.09.14
(51) Int. Cl. **A23C 3/033** (2006.01)
A23L 3/20 (2006.01)
F28F 13/00 (2006.01)
(31) 0901184-2
(32) 2009.09.15
(33) SE
(43) 2012.08.30
(86) PCT/SE2010/000223
(87) WO 2011/034481 2011.03.24
(71)(73) ТЕТРА ЛАВАЛЬ ХОЛДИНГЗ ЭНД ФАЙНЭНС С.А. (CH)
(72) Леуфстедт Макс (SE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ УВЕЛИЧЕНИЯ ДЛИТЕЛЬНОСТИ ЦИКЛА РАБОТЫ ПАСТЕРИЗАТОРА

Изобретение относится к способу предотвращения образования биопленок в пастеризаторах и тем самым продления цикла работы, прежде чем пастеризатор должен быть остановлен для очистки. Указанный пастеризатор содержит пластинчатый теплообменник, имеющий несколько секций, из которых по меньшей мере одна секция представляет собой регенеративную секцию. Способ включает стадию, на которой повышают температуру в задней по ходу потока части регенеративной секции до температуры выше 50°C в течение заданного времени с регулярными интервалами. Во время нормальной работы часть продукта, проходящего позади регенеративной секции, пропускают мимо регенеративной секции. Во время указанных интервалов весь продукт проходит через заднюю по ходу потока часть регенеративной секции, тогда как часть продукта, которая проходит перед регенеративной секцией, направляют мимо регенеративной секции.

Пастеризация молока, предназначенного для потребления или в качестве сырьевого материала для производства сыра, представляет собой общеизвестный процесс в отрасли молочной промышленности. Холодное молоко нагревают до температуры 63-75°C и выдерживают при этой температуре в течение данного заданного периода времени. Наиболее употребительный температурный диапазон, в особенности в отношении молока для выделки сыра, составляет 72-75°C продолжительностью 15-20 с.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020757	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.09.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021292

(13) B1

(45) 2015.05.29. бюл. № 05

(21) 201170966

(22) 2010.01.27

(51) Int. Cl.

A23C 3/00 (2006.01)

A23C 7/04 (2006.01)

A23C 9/00 (2006.01)

A23C 9/15 (2006.01)

A23C 9/152 (2006.01)

A23C 3/037 (2006.01)

(31) 61/147,614

(32) 2009.01.27

(33) US

(43) 2012.03.30

(86) PCT/DK2010/050019

(87) WO 2010/085957 2010.08.05

(71)(73) АРЛА ФУДС АМБА (DK)

(72) Холст Ханс Хенрик, Гюнтер Вилльям Стюарт, Андерсен Юрген (DK),
Лундгрэн Кристоффер (SE)

(74) Дощечкина В.В., Новоселова С.В., Рыбаков В.М., Хмара М.В.,
Липатова И.И. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ МОЛОКА ИЛИ МОЛОЧНОГО ПРОДУКТА

Настоящее изобретение относится к молоку с длительным сроком хранения или к соответствующим молочным продуктам, а также к способу получения таких продуктов с длительным сроком хранения и к устройству для обработки молока, предназначенному для осуществления способа. Способ согласно изобретению отличается комбинированием физического отделения микроорганизмов и высокотемпературной обработки в течение самое большее 200 мс, при этом установлено, что получающийся в результате продукт обладает полезными свойствами.

Молоко и молочные продукты подвергают термической обработке для инактивирования нежелательных ферментов и разрушения патогенных и вызывающих порчу микроорганизмов. Кроме того, нагрев может вызывать физические и химические изменения (денатурацию белка, потемнение и так далее), оказывающие положительное или отрицательное воздействие на органолептические характеристики продуктов и их пищевую ценность. Молоко и молочные продукты могут быть обработаны с помощью различных способов, отличающихся по степени интенсивности термической обработки. Вне зависимости от термообработки целью является сведение к минимуму возможной опасности для здоровья, проистекающей от патогенных микроорганизмов, относящихся к молоку, и минимизация физических, химических, органолептических и питательных изменений в конечном продукте.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021292	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.01.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021330
(13) B1
(45) 2015.05.29. бюл. № 05
(21) 201071246
(22) 2009.04.27
(51) Int. Cl. **A23C 9/20 (2006.01)**
A23C 23/00 (2006.01)
A23L 1/29 (2006.01)
(31) 08 02386
(32) 2008.04.29
(33) FR
(43) 2011.06.30
(86) PCT/FR2009/050772
(87) WO 2009/138680 2009.11.19
(71)(73) ГРУП ЛАКТАЛИС (FR)
(72) Лелиа Амандин, Морган Франсуа, Кест Фредерик, Биго Жан-Жак, Ле Рюйе Паскаль (FR)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) **ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ НА ОСНОВЕ ЖИРОВ МОЛОЧНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Для приготовления заявленного продукта питания используется источник жиров молочного происхождения по меньшей мере на 30%, предпочтительно на 45-85% из липидной фракции и источник растительного жира для остальной части этой фракции. Источником жира молочного происхождения могут быть молочные сливки, молоко, стандартизованное по молочному жиру, безводный молочный жир и/или вещество, получаемое в результате фракционирования безводного молочного жира. Используется также источник белков молочного происхождения, в частности цельные белки молока, производное молока, полученное при селективной деминерализации растворимой фазы молока, и/или концентрат α -лактоальбумина. Этот продукт питания предназначен по меньшей мере для одной из следующих целей: усиление эндогенного синтеза ДНА; повышение концентрации фосфолипидов и холестерина; улучшение пищеварительной функции; улучшение иммунной защиты; снижение пищевой аллергии; улучшение развития мозга и регулирование содержания холестерина в крови у младенцев и детей младшего возраста.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021330	AM, AZ, BY, KG, MD, TJ, TM	2016.04.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021675
(13) B1
(45) 2018.10.31. бюл. № 10
(21) 201070414
(22) 2008.10.02
(51) Int. Cl. **A23C 9/12** (2006.01)
A23C 9/142 (2006.01)
(31) PA 200701423; 60/960,543
(32) 2007.10.03
(33) DK; US
(43) 2010.08.30
(86) PCT/DK2008/050243
(87) WO 2009/043356 2009.04.09
(71)(73) АРЛА ФУДЗ АМБА (DK)
(72) Холст Ханс Хенрик, Лауритсен Карстен (DK)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ НЕ СОДЕРЖАЩЕГО ЛАКТОЗУ МОЛОКА

Данное изобретение относится к способу получения не содержащего лактозу или практически не содержащего лактозу молока, предпочтительно без добавления воды, и продукту, получаемому с помощью данного способа. Данный способ включает этапы, на которых осуществляют ультрафильтрацию исходного молока для получения первого пермеата и первого ретентата; осуществляют нанофильтрацию указанного первого пермеата для получения второго пермеата и второго ретентата; осуществляют смешивание указанного первого ретентата с указанным вторым пермеатом для получения смеси; осуществляют гидролиз оставшейся лактозы в указанной смеси для получения гидролизованного молока. Данный способ обеспечивает не содержащий лактозу продукт со вкусом исходного молока.

Еще одна цель данного изобретения состоит в обеспечении не содержащего лактозу или практически не содержащего лактозу молочного продукта, например, содержащего менее чем 0,05%, предпочтительно менее чем 0,01% лактозы, полученного из исходного молока и сохраняющего вкус и сладость исходного молока. Этого можно достичь, если содержание кальция и содержание белка находится в том же диапазоне, что в исходном молоке, и, дополнительно, посредством регулирования сладости. В соответствии с аспектом данного изобретения можно получить молоко с разными содержаниями жира, такими как 0,1-3,5%, предпочтительно около 0,1, 0,5, 1,0, 1,5, 3,0 или 3,5%.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021675	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.10.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021820

(13) B1

(45) 2015.09.30. бюл № 09

(21) 200970712

(22) 2008.02.01

(51) Int. Cl.

A23C 9/127 (2006.01)

A23C 9/133 (2006.01)

A23C 9/152 (2006.01)

A23C 9/156 (2006.01)

A23C 21/06 (2006.01)

(31) 60/899,034

(32) 2007.02.02

(33) US

(43) 2009.12.30

(86) PCT/DK2008/000048

(87) WO 2008/092458 2008.08.07

(71)(73) АРЛА ФУДЗ АМБА (DK)

(72) Андерсен Клаус (DK), Кристенсен Гуннер (AR), Берлинг Ханс (SE)

(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) ПИТЬЕВОЙ ЙОГУРТ И СПОСОБ ЕГО ПРОИЗВОДСТВА

Настоящее изобретение относится к питьевому йогурту и способу его производства. Несмотря на одинаковый вкус и органолептические показатели, данный питьевой йогурт отличается от традиционных питьевых йогуртов, поскольку имеет другую белковую структуру и состав относительно казеина и белков молочной сыворотки. В частности, весовое отношение казеина и белков молочной сыворотки в данном питьевом йогурте составляет от 4:96 до 12:88. Питьевой йогурт может быть получен без образования коагулята после ферментации. Кроме того, изобретение предусматривает способ производства такого питьевого йогурта. Как правило, при производстве питьевых йогуртов или других питьевых ферментированных молочных продуктов основой продукта является молоко с соответствующей жирностью. Обычно используется коровье молоко. После термообработки при 95°C в течение 5 мин к молоку добавляется заквасочная культура, обычно основанная на штаммах бактерий *S. thermophilus* и *L. bulgaricus*. По окончании ферментации коагулят размешивается и к нему для придания вкуса добавляются фруктовые концентраты или концентрированные соки. Полученная смесь гомогенизируется и упаковывается. Важными качественными показателями питьевых йогуртов являются вкус, жирность и свобода от синерезиса, т.е. слабое выделение сыворотки и отсутствие расслоения при хранении. Однако многие питьевые йогурты подвержены синерезису, что оставляет потребителю неприятные впечатления от употребления этих полезных для здоровья напитков. Соответственно, на рынке существует значительный спрос на питьевые йогурты с улучшенными органолептическими показателями и повышенной питательной ценностью.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021820	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.02.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022291
(13) B1
(45) 2015.12.30. бюл. № 12
(21) 201290153
(22) 2010.09.16
(51) Int. Cl. **A23C 9/13 (2006.01)**
A61P 19/10 (2006.01)
(31) U200901332
(32) 2009.09.17
(33) ES
(43) 2012.11.30
(86) PCT/EP2010/005702
(87) WO 2011/066880 2011.06.09
(71)(73) ДАНОН, С.А. (ES)
(72) Трикоар Филипп, Альварес Фернандес Кристина, Монтсеррат Каррерас Агустин, Санчо Доменк Хорди (ES)
(74) Харин А.В., Котов И.О. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПАСТЕРИЗОВАННОГО И ФЕРМЕНТИРОВАННОГО МОЛОЧНОГО ПРОДУКТА

Изобретение относится к пастеризованному и ферментированному молочному продукту, отличающемуся тем, что он включает приведенные ниже количества кальция и витамина D на каждые 100 г продукта: кальций по меньшей мере 320 мг и витамин D по меньшей мере 4 мкг, или кальций в диапазоне от не менее 150 до менее 400 мг и витамин D не менее 4 мкг, или кальций не менее 275 мг и витамин D в диапазоне от не менее 1,6 до менее 4 мкг, или кальций в диапазоне от не менее 150 до менее 275 мг и витамин D в диапазоне от не менее 3,05 до менее 4 мкг.

Известно приготовление молочных продуктов, обогащенных большим разнообразием витаминов и/или минеральных веществ. Они все стараются предложить питательные вещества, которые меньше всего присутствуют сегодня в рационе питания основного населения, или те, которые являются самыми необходимыми для продуктов питания, чтобы обеспечить максимальную пользу для здоровья. Также известна пастеризация этих продуктов по причинам, связанным со здоровьем и сроком годности. Относительно обогащения, среди минеральных веществ кальций является важной добавкой к рационам питания людей как для соответствующего здоровья костей и зубов, так и для правильного развития определенных функций организма, таких как передача нервных сигналов, свертывание крови, сокращение мышц и т.д. Это приводит к тому, что обогащение продуктов питания кальцием является обычной практикой.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022291	AM, AZ, KG, MD, TJ, TM	2016.09.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022761
(13) B1
(45) 2016.02.29. бюл. № 02
(21) 201201280
(22) 2010.03.12
(51) Int. Cl. **A23C 9/133** (2006.01)
A23L 1/212 (2006.01)
(43) 2013.02.28
(86) PCT/IB2010/001118
(87) WO 2011/110892 2011.09.15
(71)(73) КОМПАНИ ЖЕРВЭ ДАНОН (FR)
(72) Таян Эрик (BE), Пеллетье ЖанФрансуа, Лякорр Кристель, Готье Ванесса (FR)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТАБИЛЬНОЙ И ОДНОРОДНОЙ ФРУКТОВОЙ КОМПОЗИЦИИ

Изобретение относится к способу приготовления стабильной и однородной фруктовой композиции, включающему этапы: приготовления фруктовой смеси путем смешивания кусочков фруктов, при необходимости в присутствии фруктового матрикса, с сахаром, где указанный сахар находится в количестве от 10 до 60 мас.% на основе общей массы фруктовой композиции; обработки фруктовой смеси, полученной на этапе, при температуре от 40 до 90°C и под давлением от 50 до 1000 мбар в течение 15-90 мин до получения концентрированной фруктовой композиции, где указанная концентрированная композиция имеет значение по шкале Брикса при 20°C от 50 до 75°; при необходимости, тепловой обработки концентрированной фруктовой композиции, полученной на этапе, при температуре от 90 до 120°C; охлаждения концентрированной фруктовой композиции, полученной на этапе, или, когда применяют этап, охлаждения концентрированной фруктовой композиции, полученной на этапе, до температуры хранения. Настоящее изобретение также относится к фруктовой композиции, полученной с помощью этого способа. Авторы настоящего изобретения неожиданно обнаружили, что можно создать стабильную фруктовую композицию, т.е. в которой не наблюдается какое-либо осаждение или всплывание кусочков фруктов, без применения какого-либо желеобразующего агента и/или загустителя. Такие фруктовые композиции получают с помощью способа в соответствии с настоящим изобретением.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022761	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.05.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022808
(13) B1
(45) 2016.03.31. бюл. № 03
(21) 201270104
(22) 2010.07.09
(51) Int. Cl. **A23C 3/03** (2006.01)
A23C 9/13 (2006.01)
A23C 21/02 (2006.01)
A23C 21/06 (2006.01)
(31) PA 2009 70059
(32) 2009.07.10
(33) DK
(43) 2012.08.30
(86) PCT/DK2010/050183
(87) WO 2011/003426 2011.01.13
(71)(73) АРЛА ФУДС АМБА (DK)
(72) Андерсен Клаус, Йенсен Торбен, Бейлесен Лене (DK)
(74) Дощечкина В.В., Липатова И.И., Рыбаков В.М., Новоселова С.В., Хмара М.В. (RU)

(54) ПИТЬЕВОЙ ПОДКИСЛЕННЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ КИСЛОЙ СЫВОРОТКИ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Настоящее изобретение относится к способу получения питьевого подкисленного молочного продукта на основе кислой сыворотки без образования сгустка после подкисления, где указанный пищевой молочный продукт имеет соотношение казеин:сывороточный белок от 0,5:99,5 до 12:88 мас./мас., включающему непосредственное смешивание всех ингредиентов перед подкислением. Кроме того, изобретение представляет пищевой подкисленный молочный продукт с низким содержанием казеина, получаемый с помощью данного способа. Обладая таким же запахом, вкусом и органолептическими характеристиками, как и традиционный пищевой йогурт, продукт имеет другую структуру белка и другой состав в части содержания казеина и сывороточных белков.

Обычно при производстве питьевого йогурта или пищевых подкисленных молочных продуктов основой продукта является молоко, доведенное до соответствующего содержания жира. Как правило, молоко представляет собой коровье молоко. После термической обработки, например, при температуре 95°C в течение 5 мин, молоко может быть инокулировано заквасочной культурой, обычно на основе бактерий штаммов *S. thermophilus* и *L. bulgaricus*. В процессе ферментации величина pH инокулированного молока уменьшается и образуется сгусток. Когда ферментация заканчивается, сгусток разрушают с помощью перемешивания, которое, как правило, сопровождается добавлением фруктов или концентрированного сока для придания вкуса и запаха. В конечном итоге полученную смесь гомогенизируют и заполняют в подходящие ёмкости.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022808	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.07.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023055

(13) B1

(45) 2016.04.29. бюл. № 04

(21) 201270220

(22) 2010.07.30

(51) Int. Cl.

A23C 9/152 (2006.01)

A23C 9/20 (2006.01)

A23K 1/00 (2006.01)

A23K 1/16 (2006.01)

A23K 1/18 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

(31) 2003315

(32) 2009.07.31

(33) NL

(43) 2012.07.30

(86) PCT/NL2010/050490

(87) WO 2011/014069 2011.02.03

(71)(73) ФРИСЛАНД БРАНДЗ Б.В. (NL)

(72) Хек Ерун Маргот Леон (NL)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ЛАКТИРУЮЩИХ ЖИВОТНЫХ И ЕЁ ПРИМЕНЕНИЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ МОЛОЧНОЙ КОМПОЗИЦИИ

Изобретение относится к композиции для кормления лактирующих животных, в частности молочного скота, предпочтительно молочных коров, и к способу получения молочной композиции, включающему кормление лактирующих животных указанной композицией с последующим их доением. Полученная молочная композиция может быть использована для приготовления молочного продукта на основе молока.

Молоко животных и, в частности, коровье молоко, является важным источником пищевых продуктов для питания людей. Молоко животных потребляют не только само по себе, но также и как важный ингредиент или источник ингредиентов для других продуктов, потребляемых людьми. Молоко животных содержит множество различных жирных кислот. Эти жирные кислоты оказывают различное воздействие на здоровье людей. В предшествующем уровне техники указывается, что молочная композиция и, в частности, композиция его жирных кислот должна быть адаптирована с целью обеспечения более здоровой композиции для потребления людьми.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023055	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2016.07.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023317
(13) B1
(45) 2016.05.31. бюл. № 05
(21) 201270095
(22) 2010.06.30
(51) Int. Cl. **A23C 9/123 (2006.01)**
A23C 1/00 (2006.01)
A23C 1/08 (2006.01)
C12N 1/20 (2006.01)
(31) PA200900815
(32) 2009.06.30
(33) DK
(43) 2012.06.29
(86) PCT/EP2010/059303
(87) WO 2011/000879 2011.01.06
(71)(73) КР. ХАНСЕН А/С (DK)
(72) Фолькенберг Дитте Мари, Поульсен Лоне (DK)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО МОЛОЧНОГО ПРОДУКТА

Изобретение относится к способу получения ферментированных молочных продуктов с повышенной плотностью геля при использовании штаммов *Lactobacillus* и *Streptococcus thermophilus*.

Молочно-кислые бактерии широко используют для получения ферментированных пищевых продуктов, и они в значительной степени оказывают воздействие на вкус и аромат, текстуру и общие характеристики этих продуктов. Старым и хорошо известным примером является йогурт, который, вероятно, пришел с Ближнего Востока и который все также составляет более половины производства ферментированного молока или около 19 млн тонн в 2008 году (источник: Euromonitor). Ферментированное молоко, такое как, например, йогурты, популярно ввиду образа здорового продукта и приятных органолептических свойств. Во многих частях мира наблюдается рост интереса к ферментированным молочным продуктам с низким содержанием жира. Это вызывает значительные проблемы для культуры молочно-кислых бактерий наряду со способами получения, поскольку трудно получить ферментированные молочные продукты с низким содержанием жира без снижения органолептических показателей.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023317	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.06.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023840
(13) B1
(45) 2016.07.29. бюл. № 07
(21) 201290706
(22) 2011.02.14
(51) Int. Cl. **A23C 11/04 (2006.01)**
A23C 17/00 (2006.01)
(31) 61/303,776; PA 2010 70541
(32) 2010.02.12; 2010.12.10
(33) US; DK
(43) 2013.02.28
(86) PCT/EP2011/052130
(87) WO 2011/098600 2011.08.18
(71)(73) АРЛА ФУДС АМБА (DK)
(72) Кирби Ида, Тофт Нильсен Якоб (DK)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) **МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ С НАПОЛНИТЕЛЕМ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ**

Изобретение относится к молочным продуктам с наполнителем, содержащим сухое вещество сладкой пахты, растительный липид и один или более дополнительных источников углеводов. Кроме того, настоящее изобретение относится к способу получения указанных молочных продуктов с наполнителем.

Молоко с наполнителем представляет собой специальный молочный продукт с добавлением растительных липидов, заменяющих или дополняющих часть молочного жира в продукте. Молоко с наполнителем длительное время считали дешевой альтернативой обычному молоку, и была поставлена задача создания молочных продуктов с наполнителем, имеющих органолептические и питательные свойства, сопоставимые с указанными свойствами обычного молока.

Задачей настоящего изобретения является создание молочного продукта с наполнителем, имеющего улучшенные органолептические свойства и/или улучшенную пищевую ценность. Авторы настоящего изобретения обнаружили, что молочные продукты с наполнителем, содержащие значительные количества сухого вещества сладкой пахты, имеют улучшенный вкус по сравнению с молочными продуктами с наполнителем, известные из уровня техники. Улучшенный вкус особенно ярко выражен после длительного хранения при повышенной температуре. Так, неожиданно было обнаружено, что стабильность при хранении молочного продукта с наполнителем согласно настоящему изобретению при тропических температурах значительно лучше, чем стабильность молочных продуктов с наполнителем, известных из уровня техники.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023840	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.02.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023982
(13) B1
(45) 2016.08.31. бюл. № 08
(21) 201290337
(22) 2010.12.17
(51) Int. Cl. **A23C 19/05 (2006.01)**
A23C 19/055 (2006.01)
(31) 2003984
(32) 2009.12.18
(33) NL
(43) 2013.01.30
(86) PCT/NL2010/050869
(87) WO 2011/074968 2011.06.23
(71)(73) ФРИЗЛАНДКАМПИНАНИДЕРЛАНД Б.В. (NL)
(72) Робейн Герард Виллем, Хёвелман Ламбертус, Коман-Ботерблом Хендрика (NL)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СЫР С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Предложен способ получения натурального твердого или полутвердого сырного продукта на основе жиросодержащей эмульсии, стабилизированной денатурированным некоагулированным белком молочной сыворотки. Предложенный способ позволяет, в частности, получать сыр на основе жиров с повышенным содержанием ненасыщенных жирных кислот. Указанный способ включает коагуляцию жидкости, содержащей белок молока и молочный жир, при этом указанная жидкость содержит по меньшей мере одну эмульсию "масло-в-воде", при этом указанная эмульсия содержит денатурированный некоагулированный белок молочной сыворотки. Предпочтительно настоящее изобретение включает применение по меньшей мере двух эмульсий, первая из которых представляет собой молоко или сливки, а вторая содержит жир с повышенным содержанием ненасыщенных жирных кислот, такой как фракционированный молочный жир или растительный жир.

Традиционно иод сыроделием подразумевают процесс, в ходе которого молочные ингредиенты концентрируют для сохранения указанных ингредиентов в течение длительных периодов времени. Существует множество видов сыра, для каждого из которых характерен свой собственный способ получения. В целом, основные этапы сыроделия включают получение молока для сыроделия; добавление заквасочных культур; добавление коагулянта (ферменты сычужного типа); коагуляцию казеинов за счет протеолитического действия указанного коагулянта, вызывающую образование геля (творога) из молока; разрезание указанного творога и удаление большей части воды (сыворотки) из творога с обеспечением, таким образом, концентрирования казеинов и жира; добавление соли и созревание.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023982	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.12.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024020
(13) B1
(45) 2016.08.31. бюл. № 08
(21) 201300655 № 08
(22) 2011.11.29
(51) Int. Cl. **A23C 3/02 (2006.01)**
A23C 19/032 (2006.01)
(31) P.393113
(32) 2010.12.02
(33) PL
(43) 2013.12.30
(86) PCT/PL2011/000122
(87) WO 2012/074420 2012.06.07
(71)(73) УНИВЕРСИТЕТ ВАРМИНСКОМАЗУРСКИ В ОЛЬШТЫНЕ; "П.М.Т. ТРЕЙДИНГ СП. З.О.О." (PL)
(72) Бохдзиевич Кшиштоф, Барановска Мария, Станиевски Богуслав, Хойновски Владислав (PL)
(74) Красноперов Р.А. (RU)

(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТВОРОГА

Цель изобретения - разработать способ изготовления творога, т.е. белкового продукта, предназначенного к непосредственному потреблению и дальнейшей обработке в пищевой промышленности. Разработанный способ может применяться как крупными предприятиями молочной промышленности, так и малыми фермерскими хозяйствами. В соответствии с настоящим изобретением предлагается способ изготовления творога посредством стандартизации состава молока, термической обработки, коагуляции, обработки получаемого сгустка с выделением сыворотки, формования, охлаждения и упаковки. Данный способ отличается тем, что молоко подвергается термической обработке при температуре в диапазоне от 90°C в течение 50-60 с до 135°C в течение 3-5 с, затем охлаждается до температуры 20-35°C, при которой добавляется препарат энзима транскляминазы с реакционной способностью от 50 до 200 Е в количестве от 1 Е/г белка до 10 Е/г белка. Далее молоко подвергается инкубации при температуре 20-35°C в течение 0,5-2,5 ч, затем к молоку при этой же температуре добавляются молочнокислые бактерии, после чего в течение 6-16 ч получается молочный сгусток, готовый к дальнейшей обработке известными способами.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024020	AM, AZ, KG, TJ, TM	2016.11.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024087
(13) B1
(45) 2016.08.31. бюл. № 08
(21) 201291229
(22) 2011.05.11
(51) Int. Cl. **A23C 9/123 (2006.01)**
A23L 1/30 (2006.01)
C12R 1/225 (2006.01)
(31) PCT/IB2010/001400
(32) 2010.05.12
(33) IB
(43) 2013.05.30
(86) PCT/IB2011/052072
(87) WO 2011/141881 2011.11.17
(71)(73) КОМПАНИ ЖЕРВЭ ДАНОН (FR)
(72) Даваль Кристоф, Дебрю Франсуа, Лавернь Дамьен (FR)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО МОЛОЧНОГО ПРОДУКТА ПРИ СИНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ LACTOBACILLUS RHAMNOSUS И LACTOBACILLUS PARACASEI SUBSP. PARACASEI

Изобретение относится к способу получения ферментированного продукта при синергетической ферментации *Lactobacillus rhamnosus* и *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei*.

Способы сбраживания молочно-кислыми бактериями развивались на протяжении веков. При молочно-кислом брожении молочно-кислые бактерии превращают сбраживаемые сахара в энергию, что обеспечивает рост бактерий и приводит в результате к образованию молочной кислоты. Сбраживание молочно-кислыми бактериями широко используется для получения пищевых продуктов. В течение длительного времени считалось, что некоторые ферментированные пищевые продукты, такие как йогурт, оказывают положительное воздействие на здоровье как за счет улучшенной усвояемости/доступности нутриентов благодаря ферментации, так и за счет специфического воздействия самих бактерий.

В последнее время проводилось множество клинических исследований, нацеленных на изучение положительного воздействия на здоровье некоторых штаммов, продуцирующих молочную кислоту. Эти штаммы, как правило, называют пробиотиками. В соответствии с принятым в настоящее время FAO/WHO определением, пробиотиками являются: "Живые микроорганизмы, которые при введении в соответствующих количествах оказывают положительное воздействие на здоровье хозяина". Подавляющее большинство используемых в качестве пробиотиков микроорганизмов представляют молочнокислые бактерии, в частности штаммы *Lactobacillus* и *Bifidobacteria*.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024087	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.05.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024373
(13) B1
(45) 2016.09.30. бюл. № 09
(21) 201290908
(22) 2011.03.14
(51) Int. Cl. **A23C 19/06 (2006.01)**
A23C 19/09 (2006.01)
A23J 3/26 (2006.01)
A23L 1/00 (2006.01)
(31) 10156356.7; 10192133.6
(32) 2010.03.12; 2010.11.23
(33) EP
(43) 2013.06.28
(86) PCT/DK2011/050081
(87) WO 2011/110184 2011.09.15
(71)(73) АРЛА ФУДС АМБА (DK)
(72) Карё Кристина, Кристенсен Йенс Йёрген Сёгорд, Кёбке Катрин, Йенсен Клаус Йюхл, Кнудсен Лисбет Бьерре(DK)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ МОЛОКА, ИМЕЮЩИЙ СЕТЧАТУЮ СТРУКТУРУ

Настоящее изобретение относится к способу получения продукта на основе молока, имеющего сетчатую структуру, включающему подвергание продукта на основе молока экструдированию с получением многочисленных отдельных нитей продукта на основе молока и структурирование указанных многочисленных отдельных нитей продукта на основе молока с получением продукта на основе молока, имеющего сетчатую структуру. Кроме того, настоящее изобретение относится к продукту на основе молока, имеющему сетчатую структуру, получаемому посредством этого способа, и к продукту на основе молока, имеющему сетчатую структуру, содержащему связную сеть из многочисленных переплетенных отдельных нитей продукта на основе молока.

Натуральные желтые сыры, такие как, например, Гауда (Gouda), традиционно получают на основе пастеризованного коровьего молока, вводя подкислитель, такой как вырабатывающая молочную кислоту бактериальная закваска, в молоко для сыроделия. Реннин, осаждающий казеин фермент, может быть добавлен к молоку для сыроделия с целью получения сгустка; сгусток нарезают, перемешивают и нагревают до превращения в сырный сгусток. Сырный сгусток прессуют вместе с образованием связной сырной массы. Связную сырную массу охлаждают в воде в течение суток и затем обрабатывают рассолом в течение суток. Далее сырную массу выдерживают в течение конкретного периода времени - период созревания зависит от типа сыра. Как только у сыра развивается желаемый вкус, текстура и вид, сыр можно продавать. В процессе получения, например, сыра Гауда (Gouda) период созревания варьируется от 30 суток вплоть до более чем 15 месяцев.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024373	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.03.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024851
(13) B1
(45) 2016.10.31. бюл. № 10
(21) 201071343
(22) 2009.05.22
(51) Int. Cl. **A23C 19/045** (2006.01)
A23C 19/09 (2006.01)
(31) 20 2008 007 416.9; 08010259.3
(32) 2008.05.23; 2008.06.05
(33) DE; EP
(43) 2011.06.30
(86) PCT/EP2009/056223
(87) WO 2009/141425 2009.11.26
(71)(73) ЗОТТ ГМБХ ЭНД КО. КГ (DE)
(72) Шмид Манюэль Виллибальд (DE)
(74) Нилова М.И., Можайский М.А. (RU)

(54) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАЩИЙ СЫР

Изобретение относится к содержащему сыр пищевому продукту, производимому типичным образом из пищевых продуктов на основе мясного фарша путем замены мясного фарша частицами сыра, к способу его изготовления, к его применению при приготовлении готовых блюд, а также к получаемым таким образом готовым блюдам. Кроме того, настоящее изобретение относится к полуфабрикатам для изготовления пищевого продукта согласно изобретению, к способу изготовления сырного материала, пригодного в качестве исходного материала для приготовления пищевого продукта согласно изобретению, а также к получаемому таким способом сырному материалу.

Применение сыра для изготовления пищевых продуктов известно с давних пор. Кроме того, известны сыры, которые пригодны для нагрева, например обжаривания или запекания. При этом следует различать сыры, которые при нагреве сохраняют свою форму, и сыры и полупродукты на основе сыра, которые при нагреве расплавляются и/или растекаются. Доступным в продаже представителем первой группы стабильных в отношении нагрева сыров является "Сыр для гриля и сковороды, KrauterMediterran" (ломтевой сыр с жирностью 50% в сухом состоянии) с естественных кормовых угодий. Типичным представителем нестабильных в отношении нагрева сырных продуктов является камамбер. При применении такого сыра его растекание при нагреве ограничивают посредством соответствующих дополнительных мероприятий, например, путем панировки. Таким доступным в продаже продуктом является "Back Camembert" сбытового общества с ограниченной ответственностью Tip/Goldland.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024851	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2017.05.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025108
(13) B1
(45) 2016.11.30. бюл. № 11
(21) 201170380
(22) 2009.08.28
(51) Int. Cl. **A23C 9/123 (2006.01)**
(31) PA200801193; 08170004.9
(32) 2008.08.29; 2008.11.26
(33) DK; EP
(43) 2011.08.30
(86) PCT/EP2009/061164
(87) WO 2010/023290 2010.03.04
(71)(73) КР. ХАНСЕН А/С (DK)
(72) Фолькенберг Дитте Мари (DK), Семанди Сесиль (FR)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УЛУЧШЕНИЕ РОСТА БИФИДОБАКТЕРИЙ В КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ

Изобретение относится к способу приготовления кисломолочного продукта, содержащего бифидобактерии в сочетании с молочнокислыми бактериями вида *Lactococcus lactis*, *Sterptococcus thermophilus* и/или *Lactobacillus bulgaricus*. Проблема, которую необходимо решить, состоит в том, чтобы предложить способ улучшения роста популяции бифидобактерии в молоке во время ферментации для приготовления кисломолочных продуктов (например, йогурта) для того, чтобы получить большое количество клеток бифидобактерии в готовом продукте.

Молочные продукты, в особенности подобные йогурту продукты, формируют, вне всяких сомнений, самый большой сегмент рынка пробиотических продуктов. Молочные продукты являются превосходными носителями для доставки полезных пробиотических бактерий, таких как бифидобактерии, и для введения их в желудочно-кишечный тракт. *Bifidobacterium animalis* подвида *lactis* BB-12[®] представляет собой хорошо известную бактерию, доступную от Chr. Hansen A/S, Хоршолм, Дания. В случае BB-12[®] имеющиеся клинические доказательства указывают на то, что необходима ежедневная доза, по меньшей мере 10⁹ -10¹⁰ КОЕ жизнеспособных пробиотических бактерий (кое/КОЕ является сокращением для клеткообразующих единиц). Таким образом, желательно достигать высокий уровень, например 10⁸ КОЕ жизнеспособных клеток пробиотических бактерий на 1 г кисломолочного продукта (например, кисломолочного йогуртного продукта).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025108	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.08.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025193

(13) B1

(45) 2016.11.30. бюл. № 11

(21) 201300302

(22) 2013.01.28

(51) Int. Cl. **A23C 9/18** (2006.01)

(43) 2014.07.30

(96) 2013/EA/0006 (BY) 2013.01.28

(71)(73) ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ГЛУБОКСКИЙ МОЛОЧНО-КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ" (BY)

(72) Пантелей Валентина Федоровна (BY)

(74) Вашук Г.В. (BY)

(54) МОЛОКО СГУЩЕННОЕ ВАРЕНОЕ С САХАРОМ И НАТУРАЛЬНЫМ НАПОЛНИТЕЛЕМ

Изобретение относится к молоку сгущенному с сахаром и натуральным наполнителем и способу его получения. Молоко сгущенное вареное содержит сахар, натуральный наполнитель в виде какао-сахарного сиропа, кофе-сахарного сиропа или цикориево-сахарного сиропа и антикристаллизатор Maxilact, а в качестве исходного молочного сырья содержит натуральное коровье молоко, нормализованное смесью сливок с массовой долей жира не менее 35% и пахты, которое содержит жир молочный в количестве, обеспечивающем его содержание в сгущенном продукте от 7,0 до 7,5%, при следующем соотношении компонентов до термической обработки молока сгущенного в банках, мас. %: сахар 44,0-44,5; натуральный наполнитель 2,5-3,5; антикристаллизатор Maxilact 0,1-0,2; натуральное коровье молоко, нормализованное смесью сливок с массовой долей жира не менее 35% и пахты, которое содержит жир молочный в количестве, обеспечивающем его остальное содержание в сгущенном продукте от 7,0 до 7,5%. Способ производства молока сгущенного вареного с сахаром и натуральным наполнителем заключается в нормализации исходного молочного сырья в виде натурального коровьего молока, которую проводят смесью сливок с массовой долей жира не менее 35% и пахты, гомогенизации продукта, его пастеризации, добавлении сахара и натурального наполнителя в виде какао-сахарного сиропа, кофе-сахарного сиропа или цикориево-сахарного сиропа, последующем сгущении смеси, введении антикристаллизатора Maxilact, охлаждении полученной смеси, расфасовке ее в металлические банки и термической обработке полученной смеси в банках при температуре не менее 113°C в течение 60-90 мин.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025193	AM, AZ, KG, TJ, TM	2017.01.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025241
(13) B1
(45) 2016.12.30. бюл. № 12
(21) 201500029
(22) 2013.07.03
(51) Int. Cl. **A23C 15/16 (2006.01)**
A23D 7/015 (2006.01)
(31) P.399813
(32) 2012.07.05
(33) PL
(43) 2015.08.31
(86) PCT/PL2013/000086
(87) WO 2014/007665 2014.01.09
(71)(73) УНИВЕРСИТЕТ ВАРМИНСКОМАЗУРСКИ В ОЛЫШТЫНЕ; "П.М.Т. ТРЕЙДИНГ СП. З.О.О." (PL)
(72) Станиевски Богуслав, Барановска Мария, Хойновски Владислав, Бохдзиевич Кшиштоф (PL)
(74) Красноперов Р.А. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЖИРОВОЙ СМЕСИ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА

Способ производства жировой смеси с пониженным содержанием жиров, заключающийся в отделении сливок от молока, нормализации содержания жиров, пастеризации сливок, подготовки смеси сливок с сухим молоком и/или другими носителями белка, пастеризации смеси, низкотемпературном охлаждении, гомогенизации, добавлении заквасок, сквашивании, введении других загустителей и вкусовых и ароматизирующих компонентов, термизации, окончательной гомогенизации и горячей упаковки, характеризующийся тем, что в пастеризованные нормализованные сливки с наличием или отсутствием рекомбинированных сливок добавляют носители молочного белка, затем всю смесь подвергают термической обработке при температуре 85-135°C в течение 10-180 с, дегазируют, охлаждают до 30-55°C, добавляют трансглутаминазу в растворе или в твердой форме в количестве 0,1-20,0 ед./г белка, после чего весь продукт выдерживается при этой температуре в течение 15-70 мин, затем подвергается термической обработке при 70-92°C в течение 30-180 с, охлаждается примерно до 72°C, гомогенизируется и стандартным методом обогащается (или нет) вкусовыми и ароматизирующими компонентами, после чего его термизируют, формуют, расфасовывают и подвергают низкотемпературному охлаждению. Трансглутаминаза добавляется отдельно в термически обработанные сливки и в термически обработанный раствор носителей молочного белка или в термически обработанный раствор носителей молочного белка.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025241	AM, AZ, KG, TJ, TM	2017.07.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026590
(13) B1
(45) 2017.04.28. бюл. № 04
(21) 201491653
(22) 2013.04.17
(51) Int. Cl. **A23C 19/02 (2006.01)**
A23C 19/024 (2006.01)
A23C 19/028 (2006.01)
A01J 25/00 (2006.01)
(31) PA201270195
(32) 2012.04.18
(33) DK
(43) 2015.05.29
(86) PCT/DK2013/050108
(87) WO 2013/156032 2013.10.24
(71)(73) ХЕНРИКСЭН НИЛС КРИСТИАН; ДжиЭйч КОНСАЛТИНГ В/ЙОРГЭН
ХЕНРИКСЭН (DK)
(72) Хенриксэн Йоргэн (DK)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) **КОАГУЛЯЦИОННАЯ ТУННЕЛЬНАЯ СИСТЕМА**

Изобретение относится к коагуляционным туннелям, используемым при производстве сыров, полученных наливным способом формования в розничные емкости. Туннели снабжаются конвейерными лентами, на которых передвигаются емкости с открытым верхом с продуктом во время процесса коагуляции, который инициируется посредством смешивания сычужного фермента с продуктом во время процесса наполнения.

Существует постоянно растущий рынок для сыров, которые формуют наливом в емкости, в которых они, в конечном счете, распространяются. Сыры могут быть изготовлены либо из ретентата из установок для ультрафильтрации или микрофильтрации, либо из рекомбинированной смеси. Одновременно с наполнением емкостей ретентат или рекомбинированная смесь смешиваются с раствором сычужного фермента, который начинает процесс коагуляции в продукте. На установках в соответствии с известным уровнем техники наполненные емкости с открытым верхом передвигаются через коагуляционный туннель в течение приблизительно 20-30 мин. Туннели оборудованы камерами стерильного воздуха, посылающими ламинарные потоки стерильного воздуха вниз через емкости с целью предотвращения попадания дрожжей и плесени в продукт. Коагуляционные туннели в соответствии с известным уровнем техники открываются под прямой проточной частью конвейерной ленты. Эти туннели должны быть очищены изнутри вручную, что является сложной и затратной по времени задачей.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026590	BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.04.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026602
(13) B1
(45) 2017.04.28. бюл. № 06
(21) 201300379
(22) 2011.09.20
(51) Int. Cl. **A23C 9/12 (2006.01)**
(31) IB2010/002627
(32) 2010.09.20
(33) IB
(43) 2013.08.30
(86) PCT/EP2011/066269
(87) WO 2012/038391 2012.03.29
(71)(73) КОМПАНИ ЖЕРВЭ ДАНОН (FR)
(72) Франсуа Ален, Бёль Кристиан, Кампарг Кристиан (FR)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНОГО ПРОДУКТА, ВКЛЮЧАЮЩЕГО ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ И ЗЕРНОВОЙ ПРОДУКТ

Настоящее изобретение касается способа приготовления пищевого продукта, включающего ферментированный молочный продукт и зерновой продукт. Способ предусматривает помещение зернового продукта в приемную емкость, имеющую верхнее отверстие, и наливание ферментированного молочного продукта из контейнера на зерновой продукт. При этом ферментированный молочный продукт имеет вязкость от 300 до 600 МПа·с, предпочтительно от 400 до 550 МПа·с по данным измерений, выполненных с помощью вискозиметра с двумя коаксиальными цилиндрами при 10°C и скорости сдвига 64 с⁻¹, после 10 с на этой скорости сдвига. Зерновой продукт представляет собой зерновые комочки, зерновые хлопья, хрустящие злаковые продукты или их смесь.

Питание является важным фактором обеспечения и поддержания здоровья. Пища обеспечивает энергию и необходимые для жизни питательные вещества. Рекомендуется сбалансированное питание как по количеству, так и по разнообразию. Зерновые продукты являются высоко ценимыми и полезными компонентами питания. Например, зерновые продукты представляют собой хороший источник энергии, поскольку они содержат углеводы, и хороший источник волокон. Молоко или заменители молока (такие как соевое молоко, миндальное молоко, рисовое молоко или рисовые напитки) являются хорошими источниками белков и кальция. Комбинация зерновых продуктов с молоком или заменителями молока является полезной и хорошо сбалансированной пищей и, таким образом, является хорошим источником питания. Молоко и заменители молока также представляют собой хорошую среду для наполнения зерновыми продуктами, при необходимости с добавлением сахара или подслащивающих веществ. Они добавляют еще больше вкуса по сравнению с потреблением зерновых продуктов в чистом виде.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026602	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.09.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026865
(13) B1
(45) 2017.05.31. бюл. № 05
(21) 201591564
(22) 2014.04.23
(51) Int. Cl. **A23C 11/04 (2006.01)**
A23F 3/30 (2006.01)
(31) PCT/CN2013/074893; 13172217.5
(32) 2013.04.27; 2013.06.17
(33) CN; EP
(43) 2016.04.29
(86) PCT/EP2014/058261
(87) WO 2014/173966 2014.10.30
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Хэ Цзянь (CN)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ПОРОШКОВАЯ КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В ПОРОШКОВОМ БЫСТРОРАСТВОРИМОМ МОЛОЧНОМ ЧАЕ

Предложена порошковая композиция, которая может быть получена путем распылительной сушки и которую можно применять в качестве основы порошкового быстрорастворимого молочного чая. Указанная порошковая композиция содержит 25-35% ди-/трисахаридов, отличных от лактозы; 3-20% лактозы; 2-15% молочного белка, отличного от обработанного растворимого казеината; 35-50% жира и 3-7% эмульгатора. Также предложен способ получения порошковой композиции путем распылительной сушки дисперсии указанных компонентов в воде.

Настоящее изобретение относится к порошковой композиции для применения в порошковом быстрорастворимом молочном чае. В частности, оно относится к порошковой композиции, не требующей носителя/наполнителя, такого как мальтодекстрин.

Напитки на основе чайного растения (*Camellia sinensis*) популярны во многих странах мира на протяжении сотен лет. Традиционно эти напитки получают настаиванием чайного листа в горячей воде. Однако листовый чай достаточно долго заваривается и не всегда удобен в использовании. По этой причине многие потребители также проявляют интерес к чайным напиткам, которые можно получить быстро. Были разработаны порошковые чаи, при добавлении к которым горячей воды получают быстрорастворимый напиток. Порошковые чаи, конечно же, содержат твердые вещества чая, но также могут включать другие компоненты конечного напитка, такие как молочный белок, жир и сахар.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026865	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.04.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027714
(13) B1
(45) 2017.08.31. бюл. № 08
(21) 201591070
(22) 2013.11.29
(51) Int. Cl. **A23C 9/12 (2006.01)**
A23C 19/024 (2006.01)
C12M 1/26 (2006.01)
(31) 1261614
(32) 2012.12.04
(33) FR
(43) 2015.09.30
(86) PCT/EP2013/075057
(87) WO 2014/086671 2014.06.12
(71)(73) КР. ХАНСЕН А/С (DK)
(72) Пуаньян Жан-Поль, Лансьо Паскаль, Пике Марьон, Ланжевен Эмильен, Дидело Жилль, Одино Жан-Мари, Фэвеле Марк (FR)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПРЯМОЙ ИНОКУЛЯЦИИ ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ ЗАКВАСОК И СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО

Способ непрерывной инокуляции заквасок в пищевой продукт, в частности молочный продукт, в котором замороженные концентрированные закваски оттаивают с использованием микроволнового устройства для оттаивания или устройства с водяной баней, действующего на емкость, содержащую замороженные концентрированные закваски, оттаявшие концентрированные закваски непрерывно инжeksiруют из емкости в поток инокулируемой жидкости.

В пищевой и особенно молочной промышленности инокуляция, по существу, является крайне важной для получения продукта. Конечно, технологические и качественные характеристики конечных продуктов зависят от природы и эффективности используемых заквасок и способа их введения. Из документов WO 2001/70935 и EP 688864 известно получение для инокуляции молока прекультур, также известных, как заквасочные культуры, то есть преактивация культуры для уменьшения лаг фазы. В патентной заявке WO 99/09838 описывается способ получения свежего продукта, в котором заквасочная культура может быть в замороженной форме.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027714	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2017.11.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027890

(13) B1

(45) 2017.09.29. бюл. № 09

(21) 201391502

(22) 2012.04.09

(51) Int. Cl.

A23C 9/123 (2006.01)

A23C 19/032 (2006.01)

A23L 1/03 (2006.01)

C12N 1/20 (2006.01)

C12P 7/18 (2006.01)

C12P 7/26 (2006.01)

C12R 1/225 (2006.01)

C12R 1/46 (2006.01)

(31) 11161665.2

(32) 2011.04.08

(33) EP

(86) PCT/EP2012/056386

(87) WO 2012/136832 2012.10.11

(71) КР. ХАНСЕН А/С (DK)

(72) Изобретатель: Лусиана (FR), Орегор Гуннар, Трихос Йоргос, Бушорн Гаэлль Леттье, Брандт Дитте Мари, Фолькенберг Дитте Мари, Таге Биргитте Ведел (DK)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УСИЛИВАЮЩИЕ ВКУС *LACTOBACILLUS RHAMNOSUS*

Изобретение относится к композиции, подходящей для получения молочного продукта, содержащей по меньшей мере одну заквасочную культуру и штамм *Lactobacillus rhamnosus*, способный придавать молочному продукту усиленный сливочный вкус без негативного влияния на реологию молочного продукта. Дополнительно, настоящее изобретение относится к способам получения молочных продуктов, таких как йогурт или сыр, которые имеют высокое содержание диацетила. Штамм *Lactobacillus rhamnosus*, используемый для получения молочных продуктов, также является частью настоящего изобретения.

Наблюдается рост спроса потребителей на продукты с низким содержанием жира или обезжиренные продукты, получаемые промышленным способом. Однако часто у продуктов с низким содержанием жира наблюдается недостаток сливочного вкуса. Диацетил является ценным продуктом, и его используют в области получения молочных продуктов в качестве соединения, продуцирующего масляный вкус, добавляемого в такие продукты, как маргарины и продукты на основе жидких масел.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027890	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.04.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028250
(13) B1
(45) 2017.10.31. бюл. № 10
(21) 201270351
(22) 2010.09.01
(51) Int. Cl. **A23C 9/12 (2006.01)**
A23L 1/054 (2006.01)
C12N 9/12 (2006.01)
C12R 1/46 (2006.01)
(31) PA 2009 00984; PA 2010 00070
(32) 2009.09.01; 2010.01.28
(33) DK
(43) 2012.08.30
(86) PCT/EP2010/062808
(87) WO 2011/026863 2011.03.10
(71)(73) КР. ХАНСЕН А/С (DK)
(72) Янцен Томас, Кристиансен Дитте Эллегор (DK)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) НОВАЯ МОЛОЧНОКИСЛАЯ БАКТЕРИЯ, ОБЛАДАЮЩАЯ СВЕРХТЕКСТУРИРУЮЩИМ СВОЙСТВОМ С МУТАЦИЯМИ В ГЕНЕ GALK, И СПОСОБЫ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к способу получения молочно-кислой бактерии, которая позволяет получить высокую вязкость ферментированного молока, молочно-кислой бактерии для получения высокой вязкости ферментированного молока, композициям для использования в качестве заквасочной культуры, способу получения ферментированного молочного продукта.

В пищевой промышленности используют множество бактерий, в частности лактобактерии, для улучшения вкуса и текстуры пищевых продуктов, но также для продления срока годности этих пищевых продуктов. В молочной промышленности лактобактерии интенсивно используют для сквашивания молока (путем ферментации), но также для текстурирования продукта, в который они внесены. Среди лактобактерий, используемых в пищевой промышленности, могут быть указаны рода *Streptococcus*, *Lactococcus*, *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Pediococcus* и *Bifidobacterium*. Лактобактерии видов *Streptococcus thermophilus* широко используют отдельно или в комбинации с другими бактериями для получения пищевых продуктов, в частности ферментированных продуктов. В частности, их используют для получения ферментов, используемых для получения ферментированного молока, например йогурта. Некоторые из них играют доминирующую роль в развитии текстуры ферментированного продукта. Эта характеристика тесно связана с продуцированием полисахаридов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028250	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.09.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028325

(13) B1

(45) 2017.11.30. бюл. № 11

(21) 201390752

(22) 2011.11.23

(51) Int. Cl.

A23C 9/12 (2006.01)

A23C 9/127 (2006.01)

A23C 19/032 (2006.01)

A23C 11/10 (2006.01)

(31) 10192207.8

(32) 2010.11.23

(33) EP

(43) 2013.11.29

(86) PCT/EP2011/070835

(87) WO 2012/069546 2012.05.31

(71)(73) КР. ХАНСЕН А/С (DK)

(72) Якобсен Йонас, Винд Сандра Люкке, Квист Карстен Бруун (DK)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПРИМЕНЕНИЕ ГЛЮКОЗИДАЗЫ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ МОЛОЧНОГО ПРОДУКТА

Способ получения молочного продукта (например, йогурта), включающий добавление эффективного количества N-связанной гликозидазы в молоко.

Решение проблемы настоящим изобретением состоит в обеспечении нового способа улучшения/повышения плотности геля соответствующего молочного продукта, например ферментированного молочного продукта, такого как йогурт, в частности ферментированного молочного продукта с низким содержанием жира, такого как йогурт с низким содержанием жира. Дополнительно, предпочтительно новый способ не оказывает негативного влияния на вязкость продукта. Решение основывается на том, что авторы настоящего изобретения установили, что использование дегликозилирующего фермента (т.е. гликозидазы) позволяет получить молочный продукт (например, йогурт) со значительно повышенной/улучшенной плотностью геля. Дополнительно, авторы настоящего изобретения установили, что применение соответствующих гликозидаз может быть осуществлено способом, при котором не возникает указанный выше значительный эффект синерезиса, отсутствие значительного эффекта синерезиса является большим преимуществом, например, в отношении получения ферментированного молочного продукта, такого как йогурт. В частности, в отношении применения Освязанной гликозидазы авторами настоящего изобретения неожиданно было обнаружено, что она может быть применена без значительного эффекта синерезиса. Также авторы настоящего изобретения установили, что применение дегликозилирующего фермента не оказывает негативного влияния на вязкость продукта.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028325	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.11.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028428
(13) B1
(45) 2017.11.30. бюл. № 11
(21) 201290881
(22) 2011.03.11
(51) Int. Cl. **A23C 9/123 (2006.01)**
(31) PCT/IB2010/001192
(32) 2010.03.17
(33) IB
(43) 2013.04.30
(86) PCT/EP2011/053752
(87) WO 2011/113771 2011.09.22
(71)(73) КОМПАНИ ЖЕРВЭ ДАНОН (FR)
(72) Тессьер Филипп, Регульер Паскаль, Страка Лукас (FR), Кунен Герардус, Бёйссе Карла (NL), Кредоз Ив (FR)
(74) Новоселова С.В., Дощечкина В.В., Липатова И.И., Рыбаков В.М., Хмар М.В. (RU)

(54) ВЫСУШЕННЫЙ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАЩИЙ ВЫСОКУЮ КОНЦЕНТРАЦИЮ ЖИВЫХ БИФИДОБАКТЕРИЙ

Настоящее изобретение относится к высушенному ферментированному молочному продукту, содержащему живые бифидобактерии с минимальной концентрацией приблизительно $8 \cdot 10^7$ КОЕ/г, предпочтительно по меньшей мере в течение 3 месяцев при комнатной температуре. Изобретение также относится к способу получения указанного продукта и применению такого продукта в пищевой промышленности.

Пробиотики и содержащие их пищевые композиции все чаще применяют для укрепления или поддержания здоровья млекопитающих, включая человека. Обычно пробиотики являются живыми бактериями или их активными фракциями, полезными для здоровья потребителя. Пищевые композиции, содержащие жизнеспособные пробиотики, обычно имеют низкую стабильность. Обычно готовые к применению композиции, содержащие пробиотики, хранят и распространяют в охлажденном состоянии, таким образом, композиции являются свежими продуктами. В качестве альтернативы предлагают содержащие пробиотики высушенные пищевые концентраты, которые либо следует разводить для получения суспензии непосредственно перед употреблением, либо употреблять непосредственно в виде порошка или капсулы, чтобы сохранить достаточно высокое содержание жизнеспособных бактериальных клеток во время и после употребления.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028428	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.03.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028555
 (13) B1
 (45) 2017.11.30. бюл. № 11
 (21) 201491489
 (22) 2013.02.15
 (51) Int. Cl.

A23C 9/13 (2006.01)
A23L 1/305 (2006.01)
A61K 31/122 (2006.01)
A61K 33/06 (2006.01)
A23C 9/158 (2006.01)
A61K 31/202 (2006.01)
A23C 9/15 (2006.01)

A23C 13/16 (2006.01)
A23C 17/00 (2006.01)
A23C 19/09 (2006.01)
A23D 7/005 (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01)
A23L 1/302 (2006.01)
A23L 1/304 (2006.01)

(31) 2008294
 (32) 2012.02.15
 (33) NL
 (43) 2015.01.30
 (86) PCT/NL2013/050091
 (87) WO 2013/122465 2013.08.22
 (71)(73) ФРИЗЛАНДКАМПИНА НЕДЕРЛАНДБ.В. (NL)
 (72) Звийсен Рената Мари Луиза (NL)
 (74) Нилова М.И. (RU)

(54) ПИЩЕВАЯ КОМПОЗИЦИЯ, СОДЕРЖАЩАЯ ВИТАМИН К И НАСЫЩЕННЫЙ ЖИР, И ЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Пищевая композиция, содержащая жир и витамин К, при этом указанный жир содержит по меньшей мере 36% насыщенных жирных кислот, и при этом указанный витамин К находится в форме МК-7 в количестве по меньшей мере 0,1 мкг МК-7 за суточное потребление. Указанная композиция предпочтительно дополнительно содержит молочные или полученные из молока ингредиенты, кальций, магний, калий, полиненасыщенные жирные кислоты и/или витамин D. Предпочтительно композиция представляет собой молочную композицию, такую как йогурт, молочный напиток, сыр, сливки и т.д. Авторы настоящего изобретения обнаружили, что биодоступность и стабильность витамина К в крови зависит от типа используемого жира и вида витамина К. В частности, витамин К2 и особенно МК7 в комбинации с жиром, содержащим по меньшей мере 36 мас.% насыщенных жирных кислот, таким как, например, животный жир и особенно жир сливочного масла или и/или молочный жир, дает более высокую концентрацию витамина К в крови, чем при введении в комбинации с более ненасыщенными жидкими маслами, такими как подсолнечное масло, оливковое масло и/или льняное масло.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028555	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.02.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029446
(13) B1
(45) 2018.03.30. бюл. № 03
(21) 201491828
(22) 2013.04.02
(51) Int. Cl. **A23C 19/032 (2006.01)**
A23C 19/068 (2006.01)
A23C 19/09 (2006.01)
(31) 2008585
(32) 2012.04.02
(33) NL
(43) 2015.02.27
(86) PCT/NL2013/050240
(87) WO 2013/151429 2013.10.10
(71)(73) СиЭсКей ФУД ЭНРИЧМЕНТ Б.В.(NL)
(72) Вагтер Даниел (NL), Шевчик ЦецилияАгнешка (US), Серрано Давалос Лурдес Марьела, Мейер Виллем Корнелис (NL)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) НАРЕЗАННЫЙ ЛОМТИКАМИ, ТЕРТЫЙ ИЛИ ДРОБЛЕННЫЙ СЫР И СПОСОБ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изобретение относится к способу изготовления нарезанного ломтиками, тертого или дробленого сыра, который представляет собой сыр полутвердого или твердого сорта. Согласно заявленному способу указанный сыр производят при использовании стартерной культуры, содержащей полисахарид-продуцирующие молочнокислые бактерии. Предпочтительно изготовленный сыр имеет пониженное содержание жира. Нарезанный или тертый сыр имеет пониженную тенденцию к слипанию или образованию комков.

Часто можно обнаружить, что ломтики сыра при укладке друг на друга имеют тенденцию к слипанию, и, таким образом, когда до потребителя доходит стопка нарезанного сыра, из этой стопки очень трудно достать ломтик сыра, не повредив этот ломтик или нижележащий ломтик. В настоящее время такие проблемы слипания решаются или, по меньшей мере, уменьшаются путем разделения соседних ломтиков сыра с использованием листов немолочного материала, которые помещают между упомянутыми ломтиками сыра. Соответственно, предотвращается или уменьшается физический контакт между соседними ломтиками. Указанные листки обычно называют "прослойками". Помимо трудоемкости обработки ломтиков сыра для производителя и потребителя, прослойки создают дополнительные отходы.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029446	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.04.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030525
(13) B1
(45) 2018.08.31. бюл. № 08
(21) 201591232
(22) 2013.12.24
(51) Int. Cl. **A23C 9/123 (2006.01)**
(31) 2010069; 61/746,680; 61/757,313
(32) 2012.12.28; 2012.12.28; 2013.01.28
(33) NL; US; US
(43) 2015.11.30
(86) PCT/NL2013/050954
(87) WO 2014/104887 2014.07.03
(71)(73) СиЭсКей ФУД ЭНРИЧМЕНТ Б.В.(NL)
(72) Холтмейер Андре, Смалбринк Лекс, Мейер Виллем Корнелис, Хафкамп Альбертус Антониус Герардус (NL)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ФЕРМЕНТИРОВАННОЙ МОЛОЧНОЙ ОСНОВЫ

Изобретение относится к способу получения концентрированной ферментированной молочной основы и основано на том, что при добавлении штамма *Lactobacillus helveticus* в заквасочную культуру, содержащую бактерии *Streptococcus thermophilus* и предпочтительно дополнительно содержащую бактерии *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, улучшает ее подкисляющие свойства при добавлении в ферментируемую молочную основу с содержанием сухого обезжиренного молочного остатка, предпочтительно по меньшей мере 23%.

Для дополнительного улучшения эффективности процесса сушки ферментированной молочной основы желательно дополнительно повысить содержание сухого обезжиренного молочного остатка в молочной основе от 20% до более высоких уровней. Однако было установлено, что применение традиционных заквасочных культур для ферментированных молочных основ типа йогурта, содержащих штамм *Streptococcus thermophilus* и штамм *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, скорость подкисления молочной основа во время ферментации может неожиданно снизиться, если содержание сухого обезжиренного молочного остатка в молочной основе увеличить с 20% даже на несколько процентов. Введение дополнительного штамма *Lactobacillus helveticus* в заквасочную культуру неожиданно улучшило ее свойства подкисления до такой степени, что начальный показатель pH молочной основы может быть снижен с показателя около 6,5 до показателя менее чем 4,7 во время культивирования в течение 12 часов или менее, даже без увеличения общей дозы молочнокислых бактерий в молочной основе перед культивированием.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030525	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2018.12.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030984

(13) B1

(45) 2018.10.31. бюл. № 10

(21) 201591935

(22) 2014.04.19

(51) Int. Cl.

A23C 9/123 (2006.01)

C12N 1/20 (2006.01)

A23C 9/127 (2006.01)

C12R 1/225 (2006.01)

31) 61/813,663

(32) 2013.04.19

(33) US

(43) 2016.07.29

(86) PCT/IL2014/050368

(87) WO 2014/170904 2014.10.23

(71)(73) ДЕГАМА СМАРТ ЛТД. (KY)

(72) Пенхаси Адель (IL)

(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) ЖИДКИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАЩИЙ ГРАНУЛЫ С УСТОЙЧИВЫМИ К НАГРЕВУ И ВЛАЖНОСТИ ПРОБИОТИЧЕСКИМИ БАКТЕРИЯМИ

Жидкий пищевой продукт, содержащий ядросодержащие гранулы, покрытые по меньшей мере одним слоем, содержащим полимер на основе крахмала, причем указанные гранулы содержат устойчивые к нагреву и влажности пробиотические бактерии. Композиция для получения устойчивых к нагреву и влажности пробиотических бактерий в форме стабилизированных пробиотических гранул для продукта детского питания на жидкой основе и способ получения указанной композиции. Также жидкий пищевой продукт для детей младшего возраста характеризуется достаточным количеством жизнеспособных бактерий даже после добавления в горячую воду или горячую жидкость на водной основе перед применением. Таким образом, пищевой продукт для детей младшего возраста содержит термостабилизированную пробиотическую композицию, которая характеризуется длительным сроком хранения. В настоящем изобретении предусматривают пищевой продукт, выбранный из продуктов детского питания, продукта детского питания в форме порошкообразной массы, йогурта, молочных продуктов, нектаров, фруктовых соков и энергетических напитков/питьевых продуктов, при этом продукт представляет собой диетический пищевой продукт, содержащий пробиотические бактерии, которые были термостабилизированы, как описано выше. Выражение "продукты детского питания" может относиться, например, к любому мягкому, легко употребляемому продукту питания, предназначенному для переваривания новорожденным, ребенком младшего возраста, младенцем и/или ребенком, начинающим ходить, и может включать грудное молоко, которое необходимо обогатить, любую детскую смесь и любой жидкий и/или полужидкий продукт питания, такой как злаки, фрукты, овощи, мясо и т.п. Настоящее изобретение, таким образом, относится к термообработанному или термообрабатываемому полезному для здоровья продукту питания, благоприятно влияющему на баланс микрофлоры кишечника потребителя, где указанные термоустойчивость и возможность термообработки обеспечивают путем покрытия пробиотических ядер слоями, которые ограничивают прохождение нагрева и влаги к пробиотическим бактериям, и тем самым повышают их устойчивость во время осуществления способа, включающего стадию нагревания.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031155

(13) B1

(45) 2018.11.30.бюл. № 11

(21) 201390125

(22) 2011.07.18

(51) Int. Cl.

A23C 1/12 (2006.01)

A23C 21/08 (2006.01)

A23K 1/00 (2006.01)

A23K 1/08 (2006.01)

A23K 1/14 (2006.01)

A23K 1/16 (2006.01)

A23K 1/18 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

(31) 10169849.6; 61/364,888

(32) 2010.07.16

(33) EP; US

(43) 2013.06.28

(86) PCT/EP2011/062213

(87) WO 2012/007590 2012.01.19

(71)(73) НЮТРЕКО НЕДЕРЛАНД Б.В. (NL)

(72) Велдман Обе Петрус (NL)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УЛУЧШЕННАЯ СУШКА КОМПОНЕНТОВ

Настоящее изобретение относится к способу сушки фрагментов стенок эукариотических клеток и сыворотки и/или продуктов, полученных из сыворотки, при использовании совместного выпаривания. Также настоящее изобретение относится к концентрированной смеси, которая может быть затем переработана в композицию кормового или пищевого продукта при использовании дополнительных кормовых ингредиентов или которая может быть затем высушена с получением, по существу, сухого комбинированного продукта. По существу, сухой комбинированный продукт также может быть использован в композициях кормового или пищевого продукта.

Способ может дополнительно включать стадию распылительной сушки указанной концентрированной смеси с получением комбинированного продукта, включающего препарат фрагментов стенок эукариотических клеток и твердые вещества, полученные из сыворотки и/или продуктов, полученных из сыворотки. Концентрированная смесь может включать от около 33 до около 60% сухих веществ. В одном варианте осуществления настоящего изобретения комбинированный продукт включает менее чем около 10% (мас./мас.) воды. Сыворотка и/или продукты, полученные из сыворотки, могут быть выбраны из группы, состоящей из сладкой или кислой сыворотки, пермеата сладкой или кислой сыворотки, безлактозной сыворотки и пермеата безлактозной сыворотки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031155	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2019.07.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031558

(13) B1

(45) 2019.01.31. бюл. № 01

(21) 201591438

(22) 2015.09.01

(51) Int. Cl. **A23C 9/16** (2006.01)

A23L 2/385 (2006.01)

(43) 2017.03.31

(71)(73) КОНИНКЛЕЙКЕ ДАУВЕ ЭГБЕРТСБ.В. (NL)

(72) Мэй Фуи (US), Ден Бойер Клэр-Мари, Хайлетт Эндрю,

Уэлш Джо Кристофер (GB)

(74) Лыу Т.Н., Угрюмов В.М., Дементьев В.Н., Глухарёва А.О., Карпенко О.Ю.,

Клюкин В.А., Строкова О.В., Захарова Н.С., Христофоров А.А. (RU)

(54) ВЫСУШЕННЫЙ РАСПЫЛЕНИЕМ МОЛОЧНЫЙ ПОРОШОК И СПОСОБЫ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Настоящее изобретение относится к способу получения высушенного распылением молочного порошка для приготовления молочного напитка при растворении в водной среде, причем способ включает получение молочной композиции путем: добавления сахарной композиции в жидкий молочный продукт или смешивания сахарного раствора с жидким молочным продуктом и сушку распылением молочной композиции с образованием высушенного распылением молочного порошка, содержащего аморфный сахар, причем сахарная композиция или сахарный раствор обеспечивает от 10 до 40 мас.% сахара по массе высушенного распылением молочного порошка и причем сахар выбирают из сахарозы, лактозы и их смеси, причем весь сахар в высушенном распылением молочном порошке представляет собой аморфный сахар.

Согласно одному варианту первого аспекта, жидкий молочный продукт представляет собой цельное молоко или концентрат цельного молока.

Согласно еще одному варианту первого аспекта, аморфный сахар содержит аморфную лактозу и предпочтительно состоит из аморфной лактозы.

Согласно второму аспекту настоящее изобретение обеспечивает высушенный распылением молочный порошок, полученный вышеописанным способом, для приготовления молочного напитка при растворении в водной среде, причем порошок содержит от 10 до 40 мас.% аморфной сахарозы по массе высушенного распылением молочного порошка.

Согласно третьему аспекту настоящее изобретение обеспечивает способ получения высушенного распылением молочного порошка для приготовления молочного напитка при растворении в водной среде, включающий получение молочной композиции путем обеспечения жидкого молочного продукта, который содержит лактозу, добавления аморфного сахара в жидкий молочный продукт, в результате чего аморфный сахар растворяется в жидком молочном продукте.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031623
(13) B1
(45) 2019.01.31. бюл. № 01
(21) 201592100
(22) 2014.05.02
(51) Int. Cl. l. **A23C 9/00 (2006.01)**
A23P 1/16 (2006.01)
A23L 1/00 (2006.01)
A23L 1/187 (2006.01)
(31) 2013/05208
(32) 2013.05.02
(33) TR
(43) 2016.05.31
(86) PCT/TR2014/000144
(87) WO 2014/178807 2014.11.06
(71)(73) ЭТИ ГИДА САН. ВЕ ТИДЖ. А.С. (TR)
(72) Канатлы Ахмет Фирузхан (TR)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ И СПОСОБ ЕГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Изобретение относится к пищевому продукту, состоящему из немногочисленных сырьевых ингредиентов, которые являются полностью натуральными, и содержащему 25-45 мас.% пастеризованного сепарированного молока, 10-20 мас.% топлёных сливок, 10-45 мас.% натуральных подсластителей, таких как мед, пальмовая эссенция или меласса, 15-40 мас.% сливочного масла и/или отделенного от молока молочного жира, и один или более функциональных питательных ингредиентов, таких как растительные волокна, фруктовые волокна, волокна зерновых культур, йогурт и сыр, и не содержащему дополнительные добавки, консерванты, вещества, формирующие композицию, препятствующие разложению и улучшающие эмульсию. Также изобретение относится к способу изготовления указанного пищевого продукта.

Благодаря характерным признакам высокой способности к обработке, продукты и полуфабрикаты на молочной основе согласно настоящему изобретению можно изготавливать в промышленном масштабе с более длительным сроком годности и преобразовывать в готовые продукты в различных формах. В случае надобности, получаемый продукт на основе молока можно продавать на рынке как готовый продукт. Согласно предпочтительному варианту осуществления пищевым продуктом можно покрыть другую поверхность-носитель, такую как кекс, хлеб, печенье, батончик мюсли и шоколад, с использованием таких способов, как отсадка и введение.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031623	AM, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.05.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032303
(13) B1
(45) 2019.05.31. бюл. № 05
(21) 201690130
(22) 2013.12.03
(51) Int. Cl. **A23C 19/00 (2006.01)**
(31) 13174881.6; 13174885.7
(32) 2013.07.03
(33) EP
(43) 2016.05.31
(86) PCT/NL2013/050865
(87) WO 2014/038946 2014.03.13
(71)(73) СиЭсКей ФУД ЭНРИЧМЕНТ Б.В.(NL)
(72) Мейер Виллем Корнелис, Брандсма Йоханнес Бернхард, Хафкамп
Альбертус Антониус Герардус (NL)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СЫРА, ОБЛАДАЮЩЕГО ОДНИМ ИЛИ БОЛЕЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ ОВЕЧЬЕГО ИЛИ КОЗЬЕГО СЫРА

Изобретение относится к способу получения сыра. Сыр обладает одним или более вкусоароматическими свойствами овечьего сыра или козьего сыра. Способ включает смешивание молока с коагулянтном, заквасочной культурой, экзогенной гидролазой эфиров карбоновых кислот или более предпочтительно штаммом дрожжей с липолитической активностью, и продуцирующим этанол микроорганизмом; при этом молоко содержит по меньшей мере 70 об.% коровьего молока и включает один или более видов молока, выбранных из группы, состоящей из коровьего молока, имеющего содержание жира 0,25-10 мас.% относительно массы молока, козьего молока, имеющего содержание жира 0,25-10 мас.% относительно массы молока, и овечьего молока, имеющего содержание жира 0,25-10 мас.% относительно массы молока. Изобретение также относится к применению экзогенной гидролазы эфиров карбоновых кислот или более предпочтительно штамма дрожжей с липолитической активностью; и продуцирующего этанол микроорганизма, в способе получения сыра. Кроме того, изобретение относится к замороженной или высушенной композиции культуры микроорганизмов для применения в способе получения сыра.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032303	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.12.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032611
(13) B1
(45) 2019.06.28. бюл. № 06
(21) 201790535
(22) 2015.09.08
(51) Int. Cl. **A23C 9/13 (2006.01)**
A23L 2/02 (2006.01)
A23L 2/56 (2006.01)
A23L 27/30 (2016.01)
A23L 29/25 (2016.01)
(31) 234525
(32) 2014.09.08
(33) IL
(43) 2017.08.31
(86) PCT/IL2015/050907
(87) WO 2016/038603 2016.03.17
(71)(73) УНАВУ ФУД ТЕКНОЛОДЖИЗ ЛТД.(IL)
(72) Маймон Юваль, Гордин Авнер (IL), Коэн Йефф, Двек Жак (US)
(74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А., Игнатьев А.В. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ, КОТОРАЯ МОДИФИЦИРУЕТ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ КАЧЕСТВА, ЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ И ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ ЕЕ СОДЕРЖАТ

В изобретении предусматривается композиция, которая модифицирует вкусоароматические качества, содержащая смесь водорастворимого наполнителя, который содержит растительные волокна, и по меньшей мере одного заменителя сахарозы природного происхождения, где указанная композиция, которая модифицирует вкусоароматические качества, содержит по меньшей мере 90% вес./вес. наполнителя, при этом количество определяется, когда указанная композиция находится в сухой форме, и указанная композиция, которая модифицирует вкусоароматические качества, является водорастворимой. Композиция, которая модифицирует вкусоароматические качества, является особенно эффективной в усилении сладкого вкуса и/или аромата продукта. Также в данном документе раскрываются продукты, содержащие композицию, которая модифицирует вкусоароматические качества.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032611	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.09.09.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035273
(13) B1
(45) 2020.05.22. бюл. № 05
(21) 201700492
(22) 2017.09.25
(51) Int. Cl. **A23C 9/13 (2006.01)**
A23L 33/105 (2016.01)
A61K 36/53 (2006.01)
A61K 36/534 (2006.01)
A61K 36/28 (2006.01)
(43) 2019.03.29
(96) KZ2017/058 (KZ) 2017.09.25
(71)(73) УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ "КАЗАХСКИЙ
ГУМАНИТАРНОЮРИДИЧЕСКИЙ ИННОВАЦИОННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ" (KZ)
(72) Жарыкбасова Клара Сауыковна (KZ), Смирнова Ирина Анатольевна
(RU), Тазабаева Куляш Аскаровна, Силыбаева Батияш Мукановна,
Абишев Болат Хамитович, Жарыкбасов Ерлан Сауыкович (KZ)
(74) Кундызбаев Д.К. (KZ)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА ИММУНОМОДУЛИРУЮЩЕГО ДЕЙСТВИЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ (ВАРИАНТЫ)

Изобретение относится к области производства молочных продуктов, в частности к способам получения кисломолочных напитков функционального назначения. Способ получения кисломолочного напитка иммуномодулирующего действия с применением лекарственных растений включает получение молочного сгустка путем сквашивания молока закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых бактерий *Streptococcus lactis*, *Streptococcus acetoinicus*, внесение настойки из композиции лекарственных растений, перемешивание смеси молочного сгустка и настойки, выдерживание при температуре $14 \pm 2^\circ\text{C}$ в течение 30-40 мин, при следующем соотношении компонентов, мас. %: молоко коровье - 92,5-90,0; закваска - 5; наполнитель - 2,5-5,0. Изобретение содержит два варианта исполнения. По первому варианту в качестве наполнителя используют настойку из композиции лекарственных растений тимьян:береза:девясил в соотношении 1:2:2. По второму варианту в качестве наполнителя используют настойку из композиции лекарственных растений мята перечная:подорожник средний:девясил в соотношении 1:2:2.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035273	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.09.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035491
(13) B1
(45) 2020.06.24. бюл. № 06
(21) 201890118
(22) 2016.07.01
(51) Int. Cl. **A23C 3/00 (2006.01)**
A23L 3/00 (2006.01)
(31) 2015902620
(32) 2015.07.03
(33) AU
(43) 2018.07.31
(86) PCT/AU2016/050579
(87) WO 2017/004668 2017.01.12
(71)(73) НЭЙЧУРО ПТИ ЛТД (AU)
(72) Хастингс Джеффри Джон (AU)
(74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А., Игнатъе А.В. (RU)

(54) СПОСОБ ОБРАБОТКИ МОЛОКА

Способ обработки молока, включающий стадии гомогенизации, на которой молоко поддерживают при температуре ниже примерно 60°C, и обработки высоким давлением, на которой молоко подвергают воздействию повышенного давления, составляющего выше примерно 350 МПа, где повышенное давление стадии обработки высоким давлением не вызывает повышения температуры молока в течение стадии обработки высоким давлением выше предельной температуры, составляющей примерно 60°C.

Согласно дополнительному аспекту в настоящем изобретении предложен способ согласно первому аспекту, в котором повышенное давление стадии обработки высоким давлением вызывает повышение температуры молока, так что температура молока в течение стадии обработки высоким давлением повышается до по меньшей мере примерно 45°C.

Согласно дополнительному аспекту в настоящем изобретении предложен способ согласно первому аспекту, в котором повышенное давление стадии обработки высоким давлением вызывает повышение температуры молока, так что температура молока в течение стадии обработки высоким давлением повышается до значений от примерно 50 до примерно 55°C.

Согласно дополнительному аспекту в настоящем изобретении предложен способ согласно первому аспекту, в котором в течение стадии обработки высоким давлением молоко подвергают воздействию повышенного давления, составляющего от примерно 500 до примерно 750 МПа.

Согласно дополнительному аспекту в настоящем изобретении предложен способ согласно первому аспекту, в котором молоко подвергают воздействию повышенного давления, составляющего примерно 600 МПа.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035491	AM, AZ, KG, TJ, TM	2020.07.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035622
(13) B1
(45) 2020.07.16. бюл. № 07
(21) 201501120
(22) 2015.12.14
(51) Int. Cl. **A23C 19/032 (2006.01)**
A23C 19/06 (2006.01)
A23C 19/14 (2006.01)
A23L 33/18 (2016.01)
(31) 2014027; 15156385.5
(32) 2014.12.19; 2015.02.24
(33) NL; EP
(43) 2016.06.30
(71)(73) СиЭсКей ФУД ЭНРИЧМЕНТ Б.В.(NL)
(72) Мейер Виллем Корнелис, Серрано Давалос Лурдес Марьела, Смалбринк
Лекс (NL)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА ТИПА ШВЕЙЦАРСКОГО

Изобретение относится к усовершенствованному способу производства творога и производства сыра из указанного творога, в частности сыра типа швейцарского, в котором в исходный продукт вносят заквасочную культуру, включающую штамм встречающихся в молочных продуктах *Propionibacteria*, штамм лактобактерий и источник лактицина. Настоящее изобретение, кроме того, относится к творогу и сырам, получаемым этим способом, а также к заквасочной культуре для производства сыра, включающей штамм встречающихся в молочных продуктах *Propionibacteria*, штамм лактобактерий и источник лактицина. Предпочтительно, когда штамм лактобактерий функционирует в качестве источника лактицина. Таким образом, для абсолютно ясного понимания и как в деталях объяснено также ниже, способ в соответствии с настоящим изобретением включает производство творога из исходного продукта в присутствии встречающихся в молочных продуктах *Propionibacteria* и источника лактицина, при этом способ включает внесение в исходный продукт заквасочной культуры, включающей штамм встречающихся в молочных продуктах *Propionibacteria*, штамм лактобактерий и источник лактицина, причем штамм лактобактерий может представлять собой или может включать источник лактицина.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035622	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.12.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035786

(13) В1

(45) 2020.08.10. бюл. № 08

(21) 201700388

(22) 2017.07.20

(51) Int. Cl. **A23C 9/12 (2006.01)**

C12N 1/20 (2006.01)

(43) 2019.01.31

(96) 2017/ЕА/0059 (ВУ) 2017.07.20

(71)(73) УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ "МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ" (ВУ)

(72) Шингарева Татьяна Ивановна, Куприец Антонина Александровна (ВУ)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЗАКВАСКИ НА ОСНОВЕ СИМБИОТИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ РИСОВОГО ГРИБА

Изобретение относится к молочной промышленности и может быть использовано для производства кисломолочных продуктов. При получении закваски культуру рисового гриба *Oryzomyces indicī* вносят в массовом соотношении 1:30 в подготовленное к сквашиванию предварительно пастеризованное при 93-95°C в течение 20-30 мин обезжиренное молоко, перемешивают и проводят сквашивание молока до образования сгустка с получением исходной закваски, полученную исходную закваску вносят в подготовленное к сквашиванию обезжиренное молоко при соотношении 1:5 - 1:10 частей и сквашивают его до образования сгустка с получением первичной закваски, после чего полученную первичную закваску вносят в подготовленное к сквашиванию обезжиренное молоко в количестве 10±5% и сквашивают его до образования сгустка с получением конечного продукта, при этом указанные стадии сквашивания молока осуществляют при температуре 25-28°C. Предлагаемый способ позволяет получить закваски рисового гриба с плотным, однородным сгустком и выраженными кисломолочными вкусом и запахом, сократить продолжительность сквашивания, а также обеспечивает прирост массы культуры рисового гриба.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035786	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2021.07.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035807
(13) B1
(45) 2020.08.13. бюл. № 08
(21) 201800374
(22) 2016.12.14
(51) Int. Cl. **A23C 13/16** (2006.01)
(31) 2015154321
(32) 2015.12.17
(33) RU
(43) 2018.11.30
(86) PCT/RU2016/000875
(87) WO 2017/105287 2017.06.22
(71)(73) АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ДАНОН РОССИЯ" (RU)
(72) Аветикян Николай Михайлович, Воропаева Наталья Валерьевна (RU),
Конрад Корчак Здзислав (PL), Аковбян Нина Александровна (RU)
(74) Зуйков С.А. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СМЕТАНЫ ИЗ ТОПЛЕННОГО МОЛОКА

Изобретение относится к молочной промышленности, в частности к технологии производства сметаны из топленого молока. Технический результат заявленного изобретения заключается в получении продукта, а именно сметаны из топленого молока с плотной вязкой консистенцией, обладающей вкусом и ароматом топленого молока. Технический результат достигается тем, что способ производства сметаны из топленого молока включает в себя следующие этапы: очистку исходного молочного сырья, его первичную обработку, сепарирование на высокожирные сливки и обезжиренное молоко, топление обезжиренного молока, получение нормализованной смеси посредством смешивания высокожирных сливок и обезжиренного топленого молока, гомогенизацию и пастеризацию, охлаждение до температуры заквашивания и сквашивание до образования сгустка термостатным или резервуарным способом.

Исходное молоко-сырье поступает в емкость, где определяют его качественные показатели и массу, далее молоко-сырье очищают от механических примесей на центробежных молокоочистителях или пропускают через фильтрующие материалы. Затем молоко направляют на переработку или охлаждают до температуры $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ и направляют в резервуары для промежуточного хранения. Допустимое время хранения охлажденного молока до переработки при температуре не более 4°C не должно превышать 12 ч, при температуре не более 6°C не должно превышать 6 ч. При необходимости хранения охлажденного молока/сливок более установленного времени молоко/сливки пастеризуют при температуре $(76\pm 2)^{\circ}\text{C}$ с выдержкой 18 ± 2 с с последующим охлаждением до температуры $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ и направляют на промежуточное хранение.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035807	AM, AZ, KG, TJ, TM	2021.12.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035828
(13) B1
(45) 2020.08.18. бюл. № 08
(21) 201891678
(22) 2017.03.01
(51) Int. Cl. **A23C 20/02 (2006.01)**
(31) 16158105.3
(32) 2016.03.01
(33) EP
(43) 2019.04.30
(86) PCT/NL2017/050124
(87) WO 2017/150973 2017.09.08
(71)(73) КООПЕРАТИ АВЕБЕ Ю.А. (NL)
(72) Бергсма Якоб (NL)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ВЕГАНСКИЙ АНАЛОГ СЫРА

Изобретение относится к аналогу сыра, содержащему воду, корневой или клубневый крахмал, нативный картофельный белок и жировой компонент. Аналог сыра в соответствии с изобретением обладает улучшенным растяжением и консистенцией и менее заметным посторонним привкусом по сравнению с известными типами имитационного сыра. Изобретение далее относится к способу получения указанного аналога сыра, а также к пищевым продуктам, содержащим аналог сыра.

Хорошее растяжение в настоящем контексте определяется как растяжение в стандартных условиях при 80°C по меньшей мере 35 см, предпочтительно по меньшей мере 45 см, более предпочтительно по меньшей мере 50 см, растяжение при 50°C по меньшей мере 70 см, предпочтительно по меньшей мере 85 см, более предпочтительно по меньшей мере 95 см и/или растяжение при 25°C по меньшей мере 40 см, предпочтительно по меньшей мере 60 см, более предпочтительно по меньшей мере 80 см. Стандартный тест на растяжение при каждой температуре описан в примерах.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035828	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.03.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035870
(13) B1
(45) 2020.08.24. бюл. № 08
(21) 201700495
(22) 2017.10.02
(51) Int. Cl. **A23C 9/13 (2006.01)**
(43) 2019.04.30
(96) KZ2017/060 (KZ) 2017.10.02
(71)(73) КАПШАКБАЕВА ЗАРИНА ВЛАДИМИРОВНА (KZ)
(72) Капшакбаева Зарина Владимировна, Камербаев Аскар Юсупович, Молдабаева Жанара Калибековна, Какимова Жайнагуль Хасеновна(KZ), Майоров Александр Альбертович (RU)
(74) Кундызбаев Д.К. (KZ)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

Изобретение относится к молочной промышленности, а именно к способу получения кисломолочных напитков из козьего молока. Достижимый при осуществлении изобретения технический результат заключается в повышении пищевой и биологической ценности продукта. Указанный технический результат достигается за счет того, что в способе получения кисломолочного напитка из козьего молока козье молоко нормализуют добавлением обезжиренного коровьего молока, пастеризуют, заквашивают с использованием заквасочной культуры *Lactobacillus acidophilus* штамма 317/402, после чего добавляют сироп лактулозы, сквашивают и помещают в холод для созревания, при этом компоненты берут в следующем соотношении, мас. %: молоко козье - 7,7-69,9; молоко коровье обезжиренное - 24,1-56,3; заквасочная культура *Lactobacillus acidophilus* штамма 317/402 - 5,0; сироп лактулозы - 1,0.

Способ производства кисломолочного напитка функционального назначения на основе козьего молока осуществляется следующим образом. Козье молоко взвешивают, очищают от механических примесей, нормализуют по содержанию жира путем добавления обезжиренного коровьего молока. Количество обезжиренного молока, необходимого для нормализации, определяют, используя правило квадрата. Нормализованное молоко гомогенизируют при температуре 55-60°C при давлении 10-12,0 МПа и пастеризуют при температуре 74±2°C с выдержкой 10-15 мин, затем пастеризованное молоко охлаждают до температуры заквашивания (38-40)°C. Охлажденное до температуры 38-40°C молоко направляют в емкости для заквашивания. Заквашивают закваской, состоящей из *Lactobacillus acidophilus* штамм 317/402 в количестве 5% от заквашиваемого объема молока, затем добавляют сироп лактулозы в количестве 1%. Готовый продукт фасуют и направляют в холодильные камеры для созревания и хранения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035870	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.10.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036370
(13) B1
(45) 2020.10.30. бюл. № 10
(21) 201650122
(22) 2016.12.09
(51) Int. **Cl. A23C 9/13 (2006.01)**
A23C 13/12 (2006.01)
A23L 23/00 (2016.01)
(43) 2018.06.29
(96) 2016000111 (RU) 2016.12.09
(71)(73) ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "РЕННАХОЛДИНГ" (RU)
(72) Лабуль Андрей Авенирович, Московцев Игорь Владимирович,
Белькова Валентина Васильевна (RU)
(74) Михайлов А.В. (RU)

(54) КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к пищевой индустрии. Предлагается соус сметанно-йогуртный и способ его производства. Технический результат - получение соуса сметанно-йогуртного, имеющего высокую пищевую и биологическую ценность кисломолочного продукта при невысокой калорийности, имеющего умеренный кисломолочный вкус с приятной сливочной ноткой, с нежной гладкой структурой, сохраняющейся в течение всего срока годности продукта.

Задачей настоящего изобретения является создание кисломолочного продукта, пригодного для использования в качестве соуса, имеющего меньшую калорийность в сравнении с известными соусами, такими как майонез; более высокую биологическую ценность в сравнении с майонезами, в частности, естественное повышенное содержание витаминов группы В, характерное для кисломолочных продуктов и состав, способствующий уменьшению гнилостной микрофлоры в кишечнике; густую, вязкую консистенцию, позволяющую соусу самостоятельно держаться и не стекать при нанесении на пищевые продукты; однородную структуру, без визуально различимых зерен; стойкость к расслаиванию в течение по меньшей мере 14 суток при температуре хранения 2 до 6°C; отсутствие выделения сыворотки; стойкость к микробиологической порче в течение по меньшей мере 14 суток при температуре хранения 2 до 6°C; возможность полного исключения из рецептуры пищевых добавок, имеющих Е-коды; отсутствие неприятного запаха и/или вкуса; умеренный кисломолочный вкус с приятной сливочной ноткой, сохраняющейся в течение всего срока годности продукта.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036370	AZ, KG, TJ, TM	2020.12.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036597
(13) B1
(45) 2020.11.27. бюл. № 11
(21) 201691699
(22) 2015.05.08
(51) Int. Cl. **A23C 9/12 (2006.01)**
C12P 1/04 (2006.01)
A23L 1/00 (2006.01)
C12P 5/02 (2006.01)
C12P 7/64 (2006.01)
(31) 14167734.4
(32) 2014.05.09
(33) EP
(43) 2017.05.31
(86) PCT/NL2015/050324
(87) WO 2015/170985 2015.11.12
(71)(73) КООПЕРАТИ АВЕБЕ Ю.А. (NL)
(72) Джузеппин Марко Луиджи Федерико, Спелбринк Робин Эрик Якобус, Мозй Катарина Мария Антуанетта (NL)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТА

Изобретение относится к области ферментации и относится к способу приготовления йогурта путем ферментации, причем способ включает стадии обеспечения стартовой культуры ферментации, содержащей выбранный микроорганизм в подходящей культуральной среде, добавления картофельного белка-ингибитора протеазы в культуральную среду, культивирования микроорганизма и сбора йогурта. Преимуществом данного способа является то, что лаг-период ферментации может быть сокращен путем добавления относительно небольших количеств картофельного белка-ингибитора протеазы. Помимо этого дополнительное преимущество заключается в том, что картофельный белок-ингибитор протеазы позволяет применение настоящего способа в широком диапазоне pH и в широком диапазоне температур, включая пастеризацию, картофельный белок-ингибитор протеазы можно стерилизовать на фильтре, и он не является аллергенным.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036597	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.05.09.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037066
(13) B1
(45) 2021.02.01. бюл. № 02
(21) 201800544
(22) 2018.08.07
(51) Int. Cl. **A23C 1/08 (2006.01)**
A23C 9/18 (2006.01)
(31) 2018/0155.2
(32) 2018.03.12
(33) KZ
(43) 2019.09.30
(96) KZ2018/045 (KZ) 2018.08.07
(71)(72)(73) МЕЙРАМБЕКОВ ТЕМИРЖАН КАДЫРБЕКОВИЧ (KZ)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СУХОГО КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА

Способ получения сухого кобыльего молока относится к способам получения сухих молочных продуктов и может быть использован в молочной промышленности, а именно: для получения сухого обезжиренного молока, сухого молока с пониженным содержанием жира, сухого цельного кобыльего молока. Предусматривает приёмку кобыльего молока с температурой 15-18°C, поступающего после дойки кобыл, и фильтрацию с последующим охлаждением до +4°C. Известно, что кобылье молоко обладает бактерицидными свойствами, благодаря чему попавшие в него микроорганизмы в течение определенного времени не размножаются. Длительность бактерицидной фазы кобыльего молока зависит от температуры молока, которая при температуре +4°C составляет 40 ч, которая обеспечивает максимально полный цикл получения сухого молока. После этого молоко проходит пастеризацию с температурой +72°C с последующим охлаждением до +4°C. Далее молоко замораживают при температуре -40°C до полной кристаллизации и высушивают в сублимационной сушильной установке в течение 24 ч при глубине вакуума от 14 до 0,1 Па с повышением температуры до +35°C. После окончания сушки сухое молоко направляется на фасовку. Сущность изобретения характеризуется техническим результатом: после дойки и фильтрации в кобылье молоко не вносят производственную закваску, а его охлаждают до температуры +4°C для увеличения бактерицидной фазы, пастеризуют, замораживают до полной кристаллизации продукта и сушат в сушильной установке при глубине вакуума от 14 до 0,1 Па. Температура молока в процессе сушки повышается от - 40 до +35°C, что приводит к высокому показателю стойкости сухого молока при хранении.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037066	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2021.08.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037159

(13) B1

(45) 2021.02.12. бюл. № 02

(21) 201800615

(22) 2018.10.23

(51) Int. Cl. **A23C 9/123 (2006.01)**

A23C 9/156 (2006.01)

A23C 9/158 (2006.01)

(43) 2020.04.30

(96) KZ2018/065 (KZ) 2018.10.23

(71)(73) ТОВАРИЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ

ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "УЧЕБНЫЙ НАУЧНОПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР

"БАЙСЕРКЕ-АГРО" (KZ)

(72) Серикбаева Асия Демеухановна, Сулейменова Жулдуз Маукеновна,

Алиев Мурат Ашрафович, Искаков Сункар Нуртазаевич (KZ)

(74) Асылханов А.С. (KZ)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЙОГУРТА

Изобретение относится к молочной промышленности и может быть использовано при производстве йогуртов. Техническим результатом является повышение пищевой ценности и диетического свойства йогурта за счет обогащения биологически активными веществами, благодаря наличию пробиотических культур, полная замена сахара за счет введения в продукт стевии, обладающей сладким вкусом, а также упрощение, сокращение производственных затрат. Это достигается тем, что в способе производства йогурта, включающем в себя прием в виде натурального молока, нормализацию молока по жиру осуществляют до уровня 2%, пастеризацию, охлаждение до температуры заквашивания, внесение закваски для йогурта, сквашивание, перемешивание, добавление фруктового наполнителя, охлаждение и розлив, согласно изобретению перед нормализацией проводят фильтрацию молока и очистку от механических примесей, пастеризацию проводят при температуре 90-100°C, выдерживая в течение 5-10 мин, деаэрацию и гомогенизацию проводят при давлении не менее 150 бар и охлаждение до температуры заквашивания, сквашивание осуществляют закваской путем прямого внесения в количестве 2 г на 100 л при температуре 40-42°C в течение 3-3,5 ч, добавляют экстракт стевии, аскорбиновую кислоту и ванилин.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037159	KG, KZ, RU	2022.10.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037181
(13) B1
(45) 2021.02.16. бюл. № 02
(21) 201790877
(22) 2015.11.16
(51) Int. Cl. **A23C 9/15 (2006.01)**
A23C 21/00 (2006.01)
A23C 21/06 (2006.01)
A23J 1/20 (2006.01)
A23J 3/08 (2006.01)
A23L 33/19 (2016.01)
(31) 14193363.0
(32) 2014.11.14
(33) EP
(43) 2017.10.31
(86) PCT/EP2015/076703
(87) WO 2016/075332 2016.05.19
(71)(73) АРЛА ФУДС АМБА (DK)
(72) Йенсен Торбен, Хансен Ульрик Тофт(DK)
(74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А.,
Игнатьев А.В. (RU)

(54) ПОДОБНЫЙ ЙОГУРТУ ВЫСОКОБЕЛКОВЫЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ БЕЛКА МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ, ИНГРЕДИЕНТ, ПОДХОДЯЩИЙ ДЛЯ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ, А ТАКЖЕ СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к новому типу пищевого ингредиента, содержащему комбинацию нерастворимых частиц белка молочной сыворотки с размером частиц в диапазоне 1-10 мкм (называемых частицами типа А) и желируемых под действием кислоты агрегатов белка молочной сыворотки (называемых частицами типа В). Настоящее изобретение дополнительно относится к подобным йогурту продуктам на основе белка молочной сыворотки, содержащим комбинацию частиц А типа и типа В, а также способам получения пищевого ингредиента и подобных йогурту продуктов на основе белка молочной сыворотки.

Авторы настоящего изобретения обнаружили, что получение высокобелковых продуктов по типу йогурта на основе белка молочной сыворотки, и особенно получение продуктов по типу йогурта на основе белка молочной сыворотки с нарушенным сгустком или йогурта термостатного способа производства, является проблематичным. Авторы настоящего изобретения обнаружили, что без значительных количеств казеина белок молочной сыворотки в высоких концентрациях имеет выраженную тенденцию к образованию геля в ходе стадии термической обработки, применяемой в способах получения йогурта.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037181	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.11.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037214
(13) B1
(45) 2021.02.19. бюл. № 02
(21) 201690652
(22) 2014.10.23
(51) Int. Cl. **A23C 21/00 (2006.01)**
A23C 21/06 (2006.01)
A23J 1/20 (2006.01)
A23J 3/08 (2006.01)
(31) PA 2013 70613
(32) 2013.10.23
(33) DK
(43) 2016.11.30
(86) PCT/EP2014/072793
(87) WO 2015/059248 2015.04.30
(71)(73) АРЛА ФУДС АМБА (DK)
(72) Миккельсен Бенте Эстергорд, Бертельсен Ханс, Фихль Теа, Йенсен Торбен, Педерсен Хенрик (DK)
(74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А., Игнатъев А.В. (RU)

(54) ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ КОМПОЗИЦИЯ ДЕНАТУРИРОВАННОГО СЫВОРОТОЧНОГО БЕЛКА, СВЯЗАННЫЕ С НЕЙ ПРОДУКТЫ, СПОСОБ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящее изобретение относится к новому типу композиций денатурированного сывороточного белка с низким содержанием растворимого сывороточного белка и высоким содержанием белков, а также к способу их получения. В частности, настоящее изобретение относится к новому типу композиций денатурированного сывороточного белка с низким содержанием растворимого сывороточного белка, высоким содержанием белков и низким содержанием жиров, а также к способу их получения. Настоящее изобретение, кроме того, относится к продуктам, содержащим высокобелковые композиции денатурированного сывороточного белка, в частности к высокобелковым кисломолочным продуктам, и к их дополнительным применениям.

Концентраты денатурированного сывороточного белка в виде микрочастиц уже давно используются в качестве пищевого ингредиента для получения, например, сыра или йогурта. Традиционно продукты получают путем нагревания раствора сывороточного белка с нейтральным - кислотным рН до температуры денатурации белка с образованием тем самым геля сывороточного белка и последующего воздействия на гель условий с большим усилием сдвига с тем, чтобы превратить гель в микрочастицы, которые могут быть превращены в порошок путем сушки распылением.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037214	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.10.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037592
(13) B1
(45) 2021.04.19. бюл. № 04
(21) 201800613
(22) 2018.10.23
(51) Int. Cl. **A23C 9/13 (2006.01)**
A23C 7/00 (2006.01)
A23C 9/127 (2006.01)
(43) 2020.04.30
(96) KZ2018/066 (KZ) 2018.10.23
(71)(73) ТОВАРИЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"УЧЕБНЫЙ НАУЧНОПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР "БАЙСЕРКЕ-АГРО" (KZ)
(72) Серикбаева Асия Демеухановна, Аралбаев Нурбек Аманович, Матеев
Есмурат Зиятбекович, Алиев Мурат Ашрафович, Исаков Сункар Нуртазаевич (KZ)
(74) Асылханов А.С. (KZ)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТА С ПРОБИОТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ

Изобретение относится к молочной промышленности. Техническим результатом является применение натурального молока с пробиотическими свойствами без добавления растительнобелковых компонентов, простота технологии производства со сроком хранения производимой продукции не менее 7 суток. Способ получения кисломолочного продукта с пробиотическими свойствами включает первичную фильтрацию натурального коровьего молока с применением полировочных фильтров и его охлаждение, сепарирование молока, нормализацию по жиру, деаэрацию с последующей пастеризацией, добавление сахара в количестве 3-5% или стевиозида в количестве 0,03-0,07%, гомогенизацию молока при давлении 15 ± 2 МПа в течение 8-10 мин при 60°C с последующим охлаждением, внесение в молоко закваски в количестве 1% и сквашивание молока, а в качестве закваски используют лиофилизированный препарат, содержащий штаммы кисломолочных бактерий по меньшей мере двух родов, выбранных из *Bifidobacterium lactis*, *Bifidobacterium longum*, *Bifidobacterium bifidum*, *Bifidobacterium breve*, *Bifidobacterium infantis*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus lactis*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus gasseri*, *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus salivarius*, *Lactobacillus paracasei*, *Lactobacillus plantarum*, *Streptococcus thermophilus*, *Propionibacterium freudenreichii*.

аПримечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037592	KG, KZ, RU	2022.10.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11)) 038244
(13) B1
(45) 2021.07.29. бюл. № 07
(21) 201991687
(22) 2018.03.01
(51) Int. Cl. **A23C 13/16 (2006.01)**
(31) 2017107727
(32) 2017.03.09
(33) RU
(43) 2020.01.31
(86) PCT/RU2018/000124
(87) WO 2018/164605 2018.09.13
(71)(73) АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ДАНОН РОССИЯ" (RU)
(72) Воропаева Наталья Валерьевна, Аветикян Николай Михайлович (RU),
Корчак Кондрат Здзислав (PL)
(74) Зуйков С.А. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ТОПЛЕННОЙ СМЕТАНЫ

Изобретение относится к молочной промышленности, в частности к технологии производства топленой сметаны. Технический результат заявленного изобретения заключается в получении топленой сметаны с плотной вязкой консистенцией. Технический результат достигается тем, что способ включает в себя подготовку поступившего исходного молока-сырья, заключающуюся в очистке от механических примесей с использованием центробежных молокоочистителей или фильтрующих материалов и охлаждении, сепарирование на высокожирные сливки и обезжиренное молоко, нормализацию полученных сливок по массовой доле жира смешиванием высокожирных сливок и обезжиренного молока, внесение сухого обезжиренного топленого молока в количестве согласно рецептуре для получения необходимого цвета, гомогенизацию, пастеризацию, последующее топление нормализованных сливок при температуре от 80 до 97°C в период от 30 мин до 4 ч, охлаждение до температуры заквашивания, внесение закваски, состоящей из лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, перемешивание заквашенной смеси не менее 15 мин и сквашивание до образования сгустка термостатным или резервуарным способами.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038244	AM, AZ, KG, TJ, TM	2022.03.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 014806
(13) B1
(45) 2011.02.28. бюл № 01
(21) 200802254
(22) 2007.06.28
(51) Int. Cl. **A23G 3/48 (2006.01)**
A23G 3/50 (2006.01)
A23G 3/52 (2006.01)
(31) 2006123088
(32) 2006.06.29
(33) RU
(43) 2009.04.28
(86) PCT/RU2007/000350
(87) WO 2008/002201 2008.01.03
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ" (RU)
(72) Носенко Сергей Михайлович, Ткешелашвили Манана Емельяновна, Пиха Оксана Павловна, Типисева Ирина Анриевна (RU)
(74) Садовникова Л.Г. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КРЕМОВО-СБИВНОЙ МАССЫ ДЛЯ КОНФЕТ, КОНФЕТА И СПОСОБ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к кондитерской промышленности и предназначено для приготовления сахарных кондитерских изделий. Способ предусматривает приготовление кремово-сбивной массы путем сбивания уваренного сахаропаточного сиропа со студнеобразователем и пенообразователем с последующим смешиванием полученной массы с тертой массой жиросодержащего растительного сырья, например семян подсолнечника, семян кунжута, ядра орехов, арахиса, которую вводят в сбивную массу в количестве 2-40% от общей массы до получения плотности смеси 0,5-0,9 г/см³. В сбивную массу можно дополнительно вводить вкусовые вещества, например цельные или дробленые орехи, сухофрукты, крипи и ароматические вещества. Конфета содержит покрытый шоколадной глазурью корпус и два и более слоев конфетных масс, один из которых является кремово-сбивной массой без тертой массы жиросодержащего растительного сырья, а другой - кремово-сбивной массой с добавлением тертой массы жиросодержащего растительного сырья. Каждый слой может дополнительно содержать вкусовые и ароматические вещества. Способ получения конфеты обеспечивает получение многослойной конфеты со стабильными показателями, в части формоудерживающей способности слоев при резке и хранении готовых изделий и хорошими адгезионными свойствами слоев.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
014806	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2011.06.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 014807
(13) B1
(45) 2011.02.28. бюл. № 01
(21) 200900518
(22) 2009.02.17
(51) Int. Cl. **A23G 3/50** (2006.01)
A23L 1/18 (2006.01)
A23P 1/12 (2006.01)
(43) 2010.08.30
(96) 2009000014 (RU) 2009.02.17
(71)(72)(73) НИСИМОВ НИСИМ ЯКОВЛЕВИЧ (RU)
(74) Садовникова Л.Г. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОНФЕТ И КОНФЕТА

Изобретение относится к производству конфет. Способ включает приготовление начиночной массы, изготовление термоэкструдированием корпусов конфет, заполнение корпусов конфет начиночной массой, покрытие корпусов конфет глазурью накаткой с обдувом воздухом, имеющим температуру 5,5-7,0°C при отношении площади зеркала массы корпусов конфет, подвергающихся накатке, к площади трубы, подающей воздух на обдув, равном от 30 до 45. Конфета включает покрытый глазурью корпус и расположенную в корпусе начинку. Корпус получен термоэкструдированием смеси, содержащей в мас.% от общей массы конфеты: 3,0-5,0 муки пшеничной, 6,0- 8,0 муки рисовой, 2,1-2,8 муки овсяной, 2,1-2,7 отрубей пшеничных, 0,01-0,06 соли поваренной, 3,5-5,5 молока сухого обезжиренного и воды в количестве, достаточном для увлажнения смеси.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
014807	AM, KG, MD, TJ, TM	2012.02.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015268
(13) B1
(45) 2011.06.30. бюл. № 03
(21) 200901103
(22) 2009.09.10
(51) Int. Cl. **A23G 9/04 (2006.01)**
A23G 9/32 (2006.01)
A23G 9/46 (2006.01)
(31) 08164124.3
(32) 2008.09.11
(33) EP
(43) 2010.04.30
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Викс Лойд (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ЗАМОРОЖЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ

Представлено замороженное кондитерское изделие, имеющее pH от 2,7 до 4,7. Замороженное кондитерское изделие включает не более 1,0 вес.% молочного белка, от 0,1 до 5,0 вес.% сульфата кальция и от 0,1 до 5,0 вес.% лимонной кислоты, или яблочной кислоты, или их смеси. Также представлен способ получения замороженного кондитерского изделия.

Настоящее изобретение относится к замороженным кондитерским изделиям, таким как замороженные соки, фруктовое мороженое, шербеты и т.п. В частности, настоящее изобретение относится к замороженным кондитерским изделиям, которые являются "безопасными для зубов". Замороженные соки, фруктовое мороженое, шербеты и подобные продукты часто производятся для детей. Эти продукты, в общем, не содержат молочного белка. Типично они получают с использованием фруктовых вкусоароматических добавок и поэтому содержат кислоты, такие как лимонная кислота или яблочная кислота, и обычно имеют pH около 4 или ниже. Однако родители весьма неохотно позволяют своим детям потреблять такие продукты, поскольку кислоты, как известно, повреждают зубы. Это обусловливается деминерализацией гидроксиапатита, главной составной части зубной эмали. При низком pH окружающей среды молекулы гидроксиапатита диссоциируют, и ионы кальция и фосфат-ионы высвобождаются согласно следующему уравнению: $\text{Ca}_{10}(\text{PO}_4)_6(\text{OH})_2 + 8\text{H}^+ \rightarrow 10\text{Ca}^{2+} + (\text{гидратированный}) + 6\text{HPO}_4^{2-} + 2\text{H}_2\text{O}$

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015268	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2011.09.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015857
(13) B1
(45) 2011.12.30. бюл. № 06
(21) 201070095
(22) 2008.05.13
(51) Int. Cl. **A23G 9/28 (2006.01)**
A23G 9/04 (2006.01)
A23P 1/00 (2006.01)
(31) 07111709.7; 07111710.5
(32) 2007.07.04
(33) EP
(43) 2010.04.30
(86) PCT/EP2008/055848
(87) WO 2009/003752 2009.01.08
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Дерен Пол Майкл (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ФОРМОВАННЫХ ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ПРОДУКТОВ

Способ формования замороженного кондитерского продукта, включающий экструдирование замороженного кондитерского продукта из заполняющего средства, включающего режущее средство и сопло, в полость, находящуюся в сообщении с соплом по текучей среде; перемещение полости относительно заполняющего средства так, что режущее средство сдвигает замороженный кондитерский продукт и при этом отрезает его; и удаление замороженного кондитерского продукта из полости, отличающийся тем, что поперечное сечение режущего средства при виде вдоль направления относительного сдвига полости и режущего средства не является прямолинейным. Предложено также оборудование для осуществления способа.

Авторами настоящего изобретения разработан простой способ изготовления замороженных кондитерских продуктов, имеющих трехмерную конфигурацию, на основе процесса экструзии и резки. Соответственно в первом аспекте настоящее изобретение предлагает способ формования замороженного кондитерского продукта, включающий экструдирование замороженного кондитерского продукта из заполняющего средства, включающего сопло и режущее средство, в полость, находящуюся в сообщении с соплом по текучей среде; перемещение полости относительно заполняющего средства так, что режущее средство сдвигает замороженный кондитерский продукт и при этом отрезает его; и извлечение замороженного продукта из полости, причем поперечное сечение режущего средства при виде вдоль направления относительного перемещения полости и режущего средства не является прямолинейным.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015857	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.05.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016229
(13) B1
(45) 2012.03.30. бюл. № 03
(21) 200900255
(22) 2007.08.16
(51) Int. Cl. **A23G 1/14 (2006.01)**
(31) 06119639.0
(32) 2006.08.28
(33) EP
(43) 2009.06.30
(86) PCT/EP2007/058533
(87) WO 2008/025684 2008.03.06
(71)(73) ПЬЮРАТОС Н.В. (BE)
(72) Безэйд Брам, Увер Каролин, Коллин Сонья, Деледик Катрин, Нгюйэн Фанни (BE)
(74) Кузнецова Ю.В., Пантелеев А.С., Ильмер Е.Г. (RU)

(54) СПОСОБ СОХРАНЕНИЯ И/ИЛИ УВЕЛИЧЕНИЯ АНТИОКСИДАНТНОЙ АКТИВНОСТИ МАССЫ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА ПРИ КОНШИРОВАНИИ (ВАРИАНТЫ) И ПРОДУКТЫ, ПОЛУЧАЕМЫЕ ЭТИМ СПОСОБОМ

Настоящее изобретение относится к новому способу сохранения и/или увеличения антиоксидантной активности массы темного шоколада при коншировании, который включает следующие стадии: стадию сухого конширования, выполняемую при температуре от 50 до 70°C, и последующую стадию мокрого конширования, выполняемую при температуре от 60 до 90°C, причем температуры сухого и мокрого конширования находятся в пределах диапазонов, приведенных на диаграмме на фиг. 13 и в таблицах в формуле изобретения, причем длительность стадии сухого конширования составляет от 6 до 12 ч, а стадии мокрого конширования - по меньшей мере 3 ч. Благоприятным образом в этом адаптированном процессе конширования сохраняется и даже увеличивается антиоксидантная активность шоколада.

Согласно предпочтительному примеру осуществления изобретения стадию мокрого конширования проводят приблизительно при 60°C и она предпочтительно продолжается в течение приблизительно 6 ч. Согласно другому и еще более предпочтительному примеру осуществления изобретения стадию мокрого конширования проводят приблизительно при 90°C и она предпочтительно продолжается в течение приблизительно 6 ч.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016229	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.08.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016469
(13) B1
(45) 2012.05.30. бюл. № 05
(21) 200901585
(22) 2009.12.21
(51) Int. Cl. **A23G 9/00 (2006.01)**
A23G 9/32 (2006.01)
A23G 9/44 (2006.01)
(31) 08172986.5; 08172987.3
(32) 2008.12.29
(33) EP
(43) 2010.06.30
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Ходдл Эндрю (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ЗАМОРОЖЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ

Замороженное кондитерское изделие, содержащее от 20 до 80% замороженной композиции, содержащей сухие вещества какао; от 20 до 60% шоколада или аналога шоколада, содержащего сухие вещества какао; и от 5 до 20% (от веса продукта) ядер какао-бобов, причем продукт содержит по меньшей мере 400 мг теобромина и по меньшей мере 40 мг кофеина на 100 г. Неожиданно авторы настоящего изобретения обнаружили, что продукт не имеет очень горького вкуса, несмотря на очень высокое содержание теобромина и кофеина. Предпочтительно продукты по изобретению включают общее количество по меньшей мере 500 мг теобромина, более предпочтительно по меньшей мере 600 мг, наиболее предпочтительно по меньшей мере 700 мг на 100 г продукта. Предпочтительно продукты по изобретению включают общее количество по меньшей мере 50 мг кофеина, более предпочтительно по меньшей мере 70 мг, наиболее предпочтительно по меньшей мере 100 мг на 100 г продукта.

Предпочтительно продукт включает от 30 до 50 вес.% замороженной композиции.

Предпочтительно продукт включает от 25 до 45 вес.% шоколада или аналога шоколада.

Предпочтительно продукт включает от 10 до 15 вес.% ядер какао-бобов.

Предпочтительно замороженная композиция имеет взбитость по меньшей мере 50%.

Все проценты являются весовыми, за исключением процентов, относящихся к степени взбитости, поскольку они указывают процентное увеличение объема.

Продукты по изобретению включают замороженную композицию, содержащую сухие вещества какао, шоколад или аналог шоколада, содержащий сухие вещества какао и ядра какао-бобов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016469	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.12.22.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016634

(13) B1

(45) 2012.06.29. бюл. № 06

(21) 200901584

(22) 2009.12.21

(51) Int. Cl.

A23G 1/30 (2006.01)

A23G 9/44 (2006.01)

A23G 1/32 (2006.01)

A23G 9/48 (2006.01)

A23G 9/32 (2006.01)

(31) 08172987.3; 08172986.5

(32) 2008.12.29

(33) EP

(43) 2010.06.30

(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)

(72) Берри Марк Джон, Ходдл Эндрю (GB), Митчелл Эллен Сиобхан (NL),

Плезантс Майкл Уилльям (GB)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ЗАМОРОЖЕННЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И НАПИТКИ И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ

Настоящее изобретение относится к замороженному кондитерскому изделию или напитку, содержащему по меньшей мере 400 мг теобромина и по меньшей мере 40 мг кофеина на 100 г продукта. Также настоящее изобретение относится к замороженному кондитерскому изделию или продукту для улучшения настроения без временного повышения кровяного давления.

В одном варианте воплощения настоящее изобретение относится к продуктам, представляющим собой замороженные кондитерские изделия. Авторы настоящего изобретения установили, что замороженное кондитерское изделие, такое как мороженное, по существу, является подходящим типом улучшающего настроение пищевого продукта. Например, было установлено, что мороженное оказывает воздействие на глазнично-лобную кору, часть мозга, которая, как известно, активна, когда люди получают удовольствие. Дополнительно, авторы настоящего изобретения установили, что замороженные кондитерские изделия с повышенным содержанием теобромина и кофеина обладают большей вкусовой привлекательностью по сравнению с шоколадом, содержащим аналогичные количества теобромина и кофеина. В другом варианте воплощения настоящего изобретения пищевые продукты по настоящему изобретению представляют собой предпочтительно напитки. Также авторы настоящего изобретения обнаружили, что напитки с высоким содержанием теобромина и кофеина обладают привлекательным вкусом.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016634	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.12.22.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016693
(13) B1
(45) 2012.06.29. бюл. № 06
(21) 201070094
(22) 2008.05.13
(51) Int. Cl. **A23G 9/28** (2006.01)
A23P 1/10 (2006.01)
(31) 07111710.5; 07111709.7
(32) 2007.07.04
(33) EP
(43) 2010.04.30
(86) PCT/EP2008/055847
(87) WO 2009/003751 2009.01.08
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Дерен Пол Майкл (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ИЗГОТОВЛЕНИЯ ФОРМОВАННЫХ ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Способ формования замороженного кондитерского изделия, включающий экструдирование замороженного кондитерского изделия из средства наполнения в полость, образованную формующим блоком и основанием; перемещение формующего блока относительно основания и удаление замороженного кондитерского изделия из полости, отличающийся тем, что поперечное сечение основания полости в направлении относительного перемещения формующего блока и основания является непрямолинейным.

Изобретение относится к способу и устройству изготовления замороженных кондитерских изделий в трехмерной конфигурации. В частности оно относится к экструзионному процессу. Имеется потребность в замороженных кондитерских изделиях с интересной и необычной формой. Изделия, отформованные в двух измерениях, известны давно. Их обычно производят способом "выдавить и отрезать", в котором частично замороженное мороженое экструдруется через сопло и разрезается проволокой на части одинаковой толщины. Двумерная форма происходит из формы сопла, но, используя этот способ, нет возможности получить трехмерную форму.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016693	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.05.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016770
(13) B1
(45) 2012.07.30. бюл. № 07
(21) 201070991
(22) 2009.02.07
(51) Int. Cl. **A23G 3/00 (2006.01)**
A23L 1/00 (2006.01)
A23G 4/06 (2006.01)
(31) 12/036,400; 12/098,048
(32) 2008.02.25; 2008.04.04
(33) US
(43) 2011.02.28
(86) PCT/EP2009/000869
(87) WO 2009/106218 2009.09.03
(71)(73) ЗЮДЦУКЕР АКЦИЕНГЕЗЕЛЛЬШАФТ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)
(72) Хасслингер Бернд, Ковальчик Йорг, Виллибальд-Эттеле Ингрид, Петерс
Зигфрид (DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ С ПОКРЫТИЕМ И СПОСОБЫ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ

Настоящее изобретение относится к способу нанесения покрытия на пищевые продукты, включающему стадии получения сердцевин из пищевых продуктов, на которые наносится покрытие, и нанесения на сердцевину первой жидкой среды, содержащей палатинозу и связующее, для получения по меньшей мере одного слоя первого покрытия, причем указанное первое покрытие содержит по меньшей мере 5 вес.% связующего (от общего сухого веса первого покрытия), при этом связующим является водорастворимый гидроколлоид. Изобретение также относится к пищевому продукту с покрытием, содержащему сердцевину пищевого продукта и первое покрытие, причем первое покрытие содержит палатинозу и по меньшей мере 5 вес.% от общего сухого веса первого покрытия связующего, при этом связующим является водорастворимый гидроколлоид.

В предпочтительном варианте изобретения пищевые продукты с покрытием содержат сердцевину, первое покрытие, содержащее палатинозу и по меньшей мере 5 вес.% связующего, предпочтительно 5-10 вес.% (от общего сухого веса первого покрытия) связующего, и второе покрытие, содержащее палатинозу и связующее, предпочтительно 11-20 вес.% (от общего сухого веса первого покрытия) связующего, причем количество связующего во втором покрытии выше, чем в первом покрытии. В предпочтительном варианте изобретения первое покрытие не содержит пищевых красителей, тогда как второе покрытие содержит по меньшей мере один пищевой краситель. В предпочтительном варианте изобретения первое покрытие содержит 10-95, предпочтительно 30- 95, наиболее предпочтительно 49, 50, 60, 70, 80 или 90-95 вес.% палатинозы (от общего сухого веса первого покрытия).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016770	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.02.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016797
(13) B1
(45) 2012.07.30. бюл. № 07
(21) 200971040
(22) 2008.05.01
(51) Int. Cl. **A23G 9/38 (2006.01)**
A23G 9/32 (2006.01)
A23G 9/46 (2006.01)
(31) 07107851.3
(32) 2007.05.09
(33) EP
(43) 2010.04.30
(86) PCT/EP2008/055402
(87) WO 2008/138772 2008.11.20
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бялек Ядвига Мальгожата (NL), Джадж Дэвид Джон, Андердаун Джеффри (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ЗАМОРОЖЕННОЕ АЭРИРОВАННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к способу получения замороженного аэрированного кондитерского изделия, включающему получение премикса, содержащего молочный или растительный жир от 1 до 20 вес.%, предпочтительно от 3 до 12%; сухое обезжиренное молоко от 0 до 20 вес.%, предпочтительно от 3 до 12%; сахар или другие подсластители от 0,01 до 35 вес.%; растительные белки от 0 до 5 вес.%; ароматизаторы от 0 до 5 вес.%; воду от 30 до 85 вес.%; фризирование и аэрирование премикса до достижения взбитости от 20 до 150%, и отличающемся тем, что в премикс добавляют от 0,25 до 15 вес.% плазмы (из расчета по весу сухой плазмы от веса влажного премикса).

Также предпочтительно в премикс добавляют от 0,15 до 5 вес.% плазмы (из расчета по весу сухой плазмы от веса влажного премикса). Более предпочтительно в премикс добавляют менее 3 вес.% плазмы. Более предпочтительно в премикс добавляют более 0,5%, еще более предпочтительно более 0,75%, наиболее предпочтительно более 1 вес.% плазмы.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016797	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.05.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016812
(13) B1
(45) 2012.07.30. бюл. № 07
(21) 200702559
(22) 2006.05.19
(51) Int. Cl. **A23G 1/52 (2006.01)**
(31) 05104299.2
(32) 2005.05.20
(33) EP
(43) 2008.04.28
(86) PCT/EP2006/004770
(87) WO 2006/122823 2006.11.23
(71)(73) НЕСТЕК С.А. (CH)
(72) Хедельт Жозефин, Кук Питер, Харгривз Джереми (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ С ВЫСОКОЙ СТЕПЕНЬЮ АЭРИРОВАНИЯ

Изобретение относится к кондитерскому материалу с непрерывной жировой фазой с высокой степенью аэрации и способу его получения. Материал имеет очень низкую плотность ниже 0,2 г/см³ и по меньшей мере равную 0,1 г/см³ с улучшенной нежной текстурой и органолептическими свойствами. В данном способе азот или эквивалентный газ вводят в кондитерский материал при повышенном давлении, кондитерский материал выдерживают при пониженном давлении, а затем дополнительно увеличивают его объем, дополнительно понижая давление, при охлаждении кондитерского материала.

Настоящее изобретение относится к воздушному кондитерскому материалу на жировой основе и способу его получения. Аэрированные (взбитые) кондитерские продукты на жировой основе хорошо известны, и на рынке представлено большое количество международных торговых марок пористого шоколада, таких как Nestlé Aero® и Milka Luflée®. Способ получения пористого шоколада, описанный в GB 459583 (, предусматривает введение воздуха или другого газа в расплавленный шоколад, например, с использованием взбивателя (мешалки) и последующее расширение пузырьков при пониженном давлении. Шоколад охлаждают для закрепления полученного эффекта.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016812	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.05.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017584
(13) B1
(45) 2013.01.30. бюл. № 01
(21) 200970950
(22) 2008.01.10
(51) Int. Cl. **A23G 9/52 (2006.01)**
A23G 9/42 (2006.01)
(31) 2007/02566
(32) 2007.04.16
(33) TR
(43) 2010.04.30
(86) PCT/TR2008/000002
(87) WO 2008/127206 2008.10.23
(71)(73) ЁЗМЕР ПАСТАДЖИЛЫК ВЕ ИЧЕДЖЕК ЮРЮНЛЕРИ САНАЙИ ПАЗАРЛАМА
ТУРИЗМ ВЕ ДЫШ ТИДЖАРЕТ АНОНИМ ШИРКЕТИ(TR)
(72) Бербер Ёмер Фарук (TR)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ДОБАВКИ К МОРОЖЕНОМУ И ДОБАВКА, ПОЛУЧЕННАЯ ЭТИМ СПОСОБОМ

Данное изобретение относится к добавке к мороженому, разработанной для применения при производстве мороженого, которое включено в пищевую отрасль, причем указанная добавка к мороженому включает кусочки фруктов, консервант, средство увеличения плотности, средство регулирования кислотности, подсластитель, добавку, эмульгатор и средство регулирования аромата, и к способу ее получения. Указанную добавку к мороженому смешивают с молоком в пропорции 1/1 для непосредственного применения при получении мороженого в аппарате для мороженого.

Мороженое, которое употребляют с удовольствием каждый сезон и которое является одним из необходимых вкусов, теперь занимает положение в нашей жизни как важный продукт питания, не только из-за его вкусовых и тонизирующих свойств, но также вследствие его легкого усваивания и питательной ценности. Для мороженого, которое, в отличие от общепринятого мнения, не вызывает боль в горле или ангину, когда употребляется зимой, и классифицируется как здоровая пища, наиболее важно, чтобы бы оно было свежим и приготовленным с использованием пастеризованного молока. Кроме того, существуют различные виды мороженого, полученного с подсластителями для пациентов, нуждающихся в ограничении энергии, например, диабетиков. Полагают, что употребление определенного количества мороженого приемлемо даже для тех, кто придерживается диеты для потери веса.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017584	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2019.01.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018096

(13) B1

(45) 2013.05.30. бюл. № 05

(21) 201070967

(22) 2009.02.05

(51) Int. Cl.

A23G 9/04 (2006.01)

A23G 9/22 (2006.01)

G07F 9/10 (2006.01)

A23L 3/36 (2006.01)

A23G 1/36 (2006.01)

A23G 9/32 (2006.01)

A23G 4/06 (2006.01)

A23G 1/32 (2006.01)

(31) 12/033,451

(32) 2008.02.19

(33) US

(43) 2011.02.28

(86) PCT/EP2009/000788

(87) WO 2009/103428 2009.08.27

(71)(73) ЗЮДЦУКЕР АКЦИЕНГЕЗЕЛЛЬШАФТ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)

(72) Ковальчик Йорг, Виллибальд-Эттеле Ингрид, Аренц Маргит (DE)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ПРОДУКТЫ И СПОСОБЫ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к кондитерским продуктам, включающим в себя изомальтный компонент, ароматический компонент, содержащий гераниол, и по меньшей мере одну продуктовую добавку, и к способам их получения.

Принимая во внимание увеличивающиеся требования потребителей к кондитерским продуктам, которые привлекают не только благодаря своему вкусу, но также благодаря функциональным преимуществам, создается все больше и больше инновационных кондитерских изделий. Таким образом, желательно разработать кондитерские продукты, которые не только обеспечивают хороший вкус, но, кроме того, обеспечивают дополнительный эффект. Недавно было описано, что определенные ароматические соединения испаряются с кожи человека после приема эфирного масла. Пероральный прием эфирного масла с водой приводит к увеличенному освобождению гераниола и цитронеллола, которые обнаруживали на коже рук с использованием газового хроматографа с масс-спектрометрией (Akiyama, Asaku and Itoh, Kenji, Aroma Research (2006), vol. 7(1), 63-65). Далее, пероральный прием розового масла приводил к обнаружению линалоола, цитронеллола и, в частности, гераниола, которые являются главными компонентами розового эфирного масла, на коже.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018096	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.02.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018295
(13) B1
(45) 2013.06.28. бюл. № 06
(21) 201170787
(22) 2009.11.16
(51) Int. Cl. **A23G 9/38 (2006.01)**
A23G 9/46 (2006.01)
(31) 08171054.3
(32) 2008.12.09
(33) EP
(43) 2011.12.30
(86) PCT/EP2009/065212
(87) WO 2010/066542 2010.06.17
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Каньоль Флоранс Клотильда, Кокс Эндрю Ричард, Расселл Эндрю Бакстер (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ЗАМОРОЖЕННЫЕ АЭРИРОВАННЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И СПОСОБЫ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ

Замороженное аэрированное кондитерское изделие, содержащее по меньшей мере 0,2 вес.% свободного β -казеина, причем свободный β -казеин составляет более 45% общего β -казеина, присутствующего в замороженном кондитерском изделии; и содержащее популяцию пузырьков газа, причем по меньшей мере 65% пузырьков газа имеют диаметр менее 20 мкм. Настоящее изобретение также раскрывает способ получения такого замороженного аэрированного кондитерского изделия.

Предпочтительно по меньшей мере 50% пузырьков газа имеют диаметр менее 10 мкм. Предпочтительно содержание свободного β -казеина составляет по меньшей мере 0,3 вес.%, более предпочтительно по меньшей мере 0,5%, еще более предпочтительно по меньшей мере 0,7%, наиболее предпочтительно по меньшей мере 1,0%. Предпочтительно свободный β -казеин составляет по меньшей мере 50%, более предпочтительно по меньшей мере 55%, наиболее предпочтительно по меньшей мере 60% от общего β -казеина, присутствующего в замороженном кондитерском изделии. Предпочтительно замороженное аэрированное кондитерское изделие имеет взбитость от 20 до 400%. Предпочтительно замороженное аэрированное кондитерское изделие представляют мороженое, сорбет и замороженный йогурт, наиболее предпочтительно мороженое.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018295	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.11.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018468
(13) B1
(45) 2013.08.30. бюл. № 08
(21) 201170033
(22) 2009.06.03
(51) Int. Cl. **A23G 9/04 (2006.01)**
A23G 9/22 (2006.01)
A23G 9/28 (2006.01)
A23G 9/44 (2006.01)
(31) 08158343.7
(32) 2008.06.16
(33) EP
(43) 2011.06.30
(86) PCT/EP2009/056823
(87) WO 2010/003739 2010.01.14
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бинли Гари Норман (CN)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЗАМОРОЖЕННЫХ АЭРИРОВАННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Предложен способ получения замороженных аэрированных кондитерских изделий, включающий обеспечение двух вальцов, каждый из которых имеет множество открытых полостей на своей поверхности, и при этом вальцы выровнены таким образом, чтобы их поверхности соприкасались; обеспечение средств заполнения указанных полостей замороженным аэрированным кондитерским изделием при температуре выше температуры вальцов; заполнение двух полостей, по одной на каждом вальце, замороженным аэрированным кондитерским изделием со взбитостью от 10 до 130%; обеспечение возможности расширения замороженного аэрированного кондитерского изделия за пределы полости; встречное вращение вальцов таким образом, чтобы соответствующие полости двух вальцов располагались одна против другой, а замороженное аэрированное кондитерское изделие в полости первого вальца прижималось к замороженному кондитерскому изделию в противоположной полости второго вальца; причем поверхности вальцов, в которых расположены полости, имеют коническую форму. Изобретение также касается устройства для осуществления способа.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018468	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.06.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018763
(13) B1
(45) 2013.10.30. бюл. № 10
(21) 201001580
(22) 2009.03.31
(51) Int. Cl. **A23G 3/42 (2006.01)**
A23L 1/0522 (2006.01)
(31) 08103314.4
(32) 2008.04.02
(33) EP
(43) 2011.04.29
(86) PCT/EP2009/053774
(87) WO 2009/080838 2009.07.02
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Бувальда Питер Ликле, Томасоа Дэвид Томас Бенджамин (NL)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) КРАХМАЛЬНАЯ КОМПОЗИЦИЯ, ЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ И ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ

Настоящее изобретение относится к крахмальной композиции, которая содержит модифицированный амиломальтазой крахмал и несшитый крахмал, и к применению крахмальной композиции для приготовления пищевого продукта, где крахмальная композиция содержит модифицированный амиломальтазой крахмал и несшитый крахмал. Настоящее изобретение также относится к применению крахмальной композиции в качестве заменителя желатина при производстве кондитерских жевательных изделий.

Настоящее изобретение относится к композиции для изготовления эластичных жележных кондитерских изделий и к их производству. В современной кондитерской промышленности производителям предлагается множество способов изготовления жележных кондитерских изделий. Например, в случае так называемого жевательного мармелада ("wine gums") имеется выбор между рецептурами, основывающимися на желатине, пектине и/или крахмалах. В целом желатин представляет предпочтительное решение с точки зрения производства и функциональности. Жевательный мармелад на желатиновой основе в отличие от других подобных продуктов, базирующихся на так называемых крахмалах жидкой варки, обладает высокой эластичностью. Кроме того, желатин предлагает производителю высокую гибкость процесса, в частности устойчивость к температуре кулинарной обработки и устойчивость к сдвиговым воздействиям.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018763	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2014.04.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018846
(13) B1
(45) 2013.11.29. бюл. № 11
(21) 201170578
(22) 2009.09.29
(51) Int. Cl. **A23G 9/28 (2006.01)**
(31) 08166865.9
(32) 2008.10.17
(33) EP
(43) 2011.12.30
(86) PCT/EP2009/062587
(87) WO 2010/043493 2010.04.22
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бурместер Сабина Сильвия Хенель (GB), Суареш Руй Антонию Матиаш (PT), Трикарико, мл., Вито Антонио (IT)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ПРОДУКТОВ

Способ производства замороженного кондитерского продукта, включающий экструдирование замороженного кондитерского продукта из сопла и разрезание экструдированного замороженного кондитерского продукта ирисовым режущим устройством, причем ирисовое режущее устройство охлаждают до температуры ниже 10°C. Также раскрыто устройство для осуществления способа.

Изобретение относится к гигиеничному способу и аппарату для производства замороженных кондитерских продуктов с использованием ирисового (диафрагменного) режущего устройства.

Хорошо известны пищевые продукты, состоящие из начинки внутри оболочки. Они могут быть произведены посредством коэкструдирования оболочки и начинки, с использованием ирисового режущего устройства или диафрагмы для инкапсулирования начинки внутри оболочки при делении экструдата на порции. Подобные ирисовые режущие устройства описаны в патентах США .обычно содержат множество подвижных лезвий, которые установлены в кожухе или раме и образуют отверстие изменяющегося размера. Отверстие может быть открыто или закрыто скольжением или вращением лезвий. Этот известный процесс используется для инкапсулирования начинки в различных пищевых продуктах, таких как тесто, как показано например в патенте США . Позднее этот процесс также использовался для производства замороженных кондитерских продуктов в заявке США.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018846	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.09.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019261
 (13) B1
 (45) 2014.02.28. бюл. № 02
 (21) 201000911
 (22) 2008.11.07
 (51) Int. Cl.

A23G 9/04 (2006.01)
A23G 9/16 (2006.01)
A23G 9/18 (2006.01)
A23G 9/28 (2006.01)
A23L 1/00 (2006.01)

A23L 3/36 (2006.01)
A23P 1/12 (2006.01)
B29C 47/36 (2006.01)
B29C 47/38 (2006.01)

(31) 07122023.0
 (32) 2007.11.30
 (33) EP
 (43) 2010.10.29
 (86) PCT/EP2008/065178
 (87) WO 2009/068428 2009.06.04
 (71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
 (72) Чжу Шипинг (GB)
 (74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Способ получения экструдированной замороженной композиции на основе воды с высоким содержанием льда с использованием экструдера с цилиндрическим шнеком с входным отверстием и выходной головкой, способ включает: подачу незамороженной композиции в цилиндр экструдера через входное отверстие, причем незамороженная композиция включает: по меньшей мере 85%, предпочтительно по меньшей мере 90 вес.% воды; по меньшей мере 0,5%, предпочтительно по меньшей мере 1%, более предпочтительно по меньшей мере 2 вес.% одного или более другого ингредиента; замораживание незамороженной композиции внутри цилиндра с получением замороженной композиции; экструдирование замороженной композиции через выходную головку экструдера с получением замороженного продукта на основе воды; где по меньшей мере часть цилиндра охлаждают хладагентом при первой температуре, достаточной для получения замороженной композиции, таким образом, что замороженная композиция заморожена, но способна экструдироваться.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019261	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.11.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019404
(13) B1
(45) 2014.03.31. бюл. № 03
(21) 201001451
(22) 2010.10.08
(51) Int. Cl. **A23G 9/24 (2006.01)**
A23G 9/26 (2006.01)
(31) EP09172630
(32) 2009.10.09
(33) EP
(43) 2011.06.30
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Арампонгпун Нарун (TH), Бёрд Энтони Джордж, Чени Пол Эдвард(GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОКРЫТИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Изобретение относится к способу покрытия замороженных кондитерских изделий на палочке, включающему обеспечение камеры, имеющей два открытых конца две стороны и основание обеспечение по меньшей мере одной пары отверстий (10A-10D), причем одно отверстие из каждой пары расположено на каждой стороне камеры и причем отверстия представляют собой вертикальные щели; подачу жидкого покрывающего вещества в каждое отверстие так, чтобы образовать завесы (14A-14D) жидкого покрывающего вещества; и перемещение замороженного кондитерского изделия через камеру с палочкой наверху так, чтобы замороженное кондитерское изделие проходило через завесы из покрывающего вещества. Также предложено устройство для осуществления способа.

Замороженные кондитерские изделия, которые состоят из мороженого, замороженного йогурта, щербета или т.п., покрытые шоколадом, замороженным фруктовым соком или другими покрытиями, являются популярными продуктами. Эти изделия часто поддерживают на палочке, чтобы их было удобно потреблять в пищу без того, чтобы держать их непосредственно, таким образом исключая загрязнение пальцев потребителя. Покрытое шоколадом мороженое на палочке представляет собой один из примеров изделия этого вида, известного на протяжении многих лет.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019404	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.10.09.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019787
(13) B1
(45) 2014.06.30. бюл. № 06
(21) 201100060
(22) 2011.01.18
(51) Int. Cl. **A23G 9/00 (2006.01)**
A23G 9/24 (2006.01)
(31) EP10151088
(32) 2010.01.19
(33) EP
(43) 2011.08.30
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Фарина Антонио (IT)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Наполнительная головка устройства для получения замороженных кондитерских изделий, при этом наполнительная головка содержит трубчатый корпус который окружает поршень и является коаксиальным ему, при этом трубчатый корпус содержит первую и вторую камеры, первую камеру, имеющую два или более входа и выход, вторую камеру имеющую вход и отверстие внутрь корпуса; при этом поршень имеет продольный проход, который имеет выходное отверстие на нижнем конце поршня и множество входных отверстий в периферической поверхности поршня; средство подачи замороженного кондитерского изделия к входам первой камеры; и средство подачи начинки к входу второй камеры; в котором поршень является продольно перемещаемым внутри корпуса между закрытым положением и открытым положением, так что, когда поршень находится в закрытом положении, он закрывает выход первой камеры, а когда поршень находится в открытом положении, то входные отверстия сообщены со второй камерой.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019787	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.01.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020030
(13) B1
(45) 2014.08.29. бюл. № 08
(21) 201170162
(22) 2009.07.07
(51) Int. Cl. **A23G 3/00 (2006.01)**
 A23G 4/20 (2006.01)
 A23G 4/06 (2006.01)
 A23G 3/34 (2006.01)
 A23G 4/12 (2006.01)
 A23G 4/02 (2006.01)
(31) 08012295.5
(32) 2008.07.08
(33) EP
(43) 2011.06.30
(86) PCT/DK2009/050166
(87) WO 2010/003425 2010.01.14
(71)(73) АЛСИАНО А/С (DK)
(72) Гуммелур Йенс, Андресен Отто, Куск Таге Ведстед (DK)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА И СПОСОБ ЕЁ ПРОИЗВОДСТВА

Настоящее изобретение относится к порошкообразному составу жевательной резинки, который содержит более 50% вес./вес. основы жевательной резинки, и при этом по меньшей мере 95% вес./вес. частиц состава имеют размер частицы менее 1200 мкм в диаметре. Кроме того, настоящее изобретение относится к применению упомянутого порошкообразного состава жевательной резинки. Также настоящее изобретение относится к жевательной резинке, содержащей секцию ядра, один или несколько слоев, содержащих состав согласно изобретению. Настоящее изобретение дополнительно относится к способу производства жевательной резинки, включающему стадии, на которых подготавливают состав ядра и покрывают состав ядра порошкообразным составом жевательной резинки с использованием процесса дражирования, и необязательно покрывают внешний промежуточный слой внешним завершающим слоем с использованием процесса дражирования.

Обычно производство жевательной резинки осуществляется с использованием дорогостоящего и специализированного производственного оборудования, которое в связи с характером используемых процессов требует больших капиталовложений. Поэтому до настоящего времени было выгодным производить жевательную резинку в крупных производственных установках. В результате чего в мире существует только несколько производителей жевательной резинки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020030	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2017.07.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020036
(13) B1
(45) 2014.08.29. бюл. № 08
(21) 201170602
(22) 2009.10.09
(51) Int. Cl. **A23G 9/34 (2006.01)**
A23G 9/42 (2006.01)
(31) 08167564.7; 08167565.4
(32) 2008.10.24
(33) EP
(43) 2011.12.30
(86) PCT/EP2009/063164
(87) WO 2010/046245 2010.04.29
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Д'Агостино Томмазо, Льюри Анжела Луиз, Мэк Кеннетт Джон, Викс Лойд (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ЗАМОРОЖЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к замороженному кондитерскому изделию, включающему от 1 до 15 вес.% частиц зерновой муки размером от 0,1 до 1,0 мм и от 5 до 25 вес.% подсластителей. Также настоящее изобретение относится к способу получения замороженного кондитерского изделия, включающему стадии получения смеси, включающей воду, от 1 до 15 вес.% частиц зерновой муки размером от 0,1 до 1,0 мм и от 5 до 25 вес.% подсластителей; выдерживания смеси при температуре по меньшей мере 70°C в течение по меньшей мере 10 мин; пастеризации и если требуется, гомогенизации смеси; затем замораживания смеси с получением замороженного кондитерского изделия.

Если не указано иное, все технические и специальные термины, используемые здесь, имеют общепринятое значение, понятное специалисту в области техники, к которой относится настоящее изобретение, (например, в области производства замороженных кондитерских изделий). Определения и описания различных терминов и технологий, применяемых в области производства замороженных кондитерских изделий, приведены в Ice Cream, 6th Edition, Robert T. Marshall, H. Douglas Goff and Richard W. Hartel (2003), Kluwer Academic/Plenum Publishers. Все процентные соотношения, если не указано иное, относятся к процентам по массе замороженного кондитерского изделия.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020036	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.10.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020416
(13) B1
(45) 2014.11.28. бюл. № 11
(21) 201100076
(22) 2011.01.21
(51) Int. Cl. **A23G 9/24 (2006.01)**
(31) EP10151424
(32) 2010.01.22
(33) EP
(43) 2011.08.30
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бернс Айан Уилльям, Уилльямс Андреа, Чжу Шипинг (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЗАМОРОЖЕННЫХ ЧАСТИЦ

Обеспечен процесс приготовления замороженных частиц, имеющих средний диаметр от 1 до 10 мм и содержащих от 1 до 50 вес.% замороженного водного ядра и от 50 до 99% оболочки на основе жира. Этот процесс содержит обеспечение дозирующего устройства, имеющего внутреннее сопло и окружающее его наружное сопло; подачу водной смеси во внутреннее сопло, а смеси на основе жира в наружное сопло, образуя, тем самым, частицы с ядром, целиком состоящим из воды, и оболочкой, целиком состоящей из жира, а затем стекание частиц в виде капель в хладагент.

Также предпочтительно, чтобы смесь на основе жира содержала кокосовое, пальмовое масла, масла из пальмовых косточек, масла какао, молочного жира, подсолнечного, сафлорового, оливкового масел, масла из льняного семени, соевого, рапсового, арахисового масла, а также их смесей, фракций или продуктов гидрирования. Предпочтительно ядро составляет от 5 до 40 вес.% частиц, предпочтительно от 10 до 30 вес.%, например 20 вес.%. В одном варианте выполнения водная смесь содержит ингредиент, способный взаимодействовать с другим ингредиентом, содержащимся в смеси на основе жира. Предпочтительно эти частицы имеют средний диаметр между 2 и 7 мм. В одном варианте выполнения смесь на основе жира является шоколадом или его аналогом. В другом варианте выполнения смесь на основе жира является эмульсией типа "вода в масле". В одном варианте выполнения каждая частица имеет отдельное ядро диаметром от 1 до 4 мм. В другом варианте выполнения каждая частица имеет более одного ядра. Также обеспечены продукты, полученные и получаемые процессом по этому изобретению.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020416	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.01.22.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021080
(13) B1
(45) 2015.03.31. бюл. № 03
(21) 201290236
(22) 2010.09.23
(51) Int. Cl. **A23G 9/16 (2006.01)**
A23G 9/48 (2006.01)
A23G 9/44 (2006.01)
(31) 09174451.6
(32) 2009.10.29
(33) EP
(43) 2012.08.30
(86) PCT/EP2010/064085
(87) WO 2011/051061 2011.05.05
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Алдред Александер, Чэмберлэйн Дороти Маргарет (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)
(54) **СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ**

Предложен способ изготовления замороженного кондитерского изделия, включающего замороженную композицию, которая содержит включения в виде замороженных частиц, причем данный способ включает приготовление смеси ингредиентов, в которой общее содержание сухих веществ составляет от 5 до 25% и содержание одного или более стабилизаторов составляет от 0,2 до 2,0 вес.%; возможно, пастеризацию, и/или гомогенизацию, и/или выдержку смеси; замораживание смеси для образования замороженных частиц в устройстве для изготовления частиц льда, содержащем охлаждаемый барабан и винтовой шнек; и дозирование замороженных частиц в замороженную композицию.

Хорошо известны добавки включения, такие как кусочки шоколада, фруктов, орехи, печенье, ириски и т.д., в замороженные кондитерские изделия, такие как мороженое. Эти включения обеспечивают потребительскую привлекательность благодаря вкусу и контрасту текстуры, которые они создают. Однако включения, такие как кусочки шоколада и ириски, обычно содержат большие количества сахара и/или жира. Кусочки фруктов обычно пропитывают большими количествами сахара, прежде чем их можно использовать в качестве включений в замороженные кондитерские изделия, потому что в противном случае они были бы чрезмерно твердыми и не имели бы желательной (например, требующей продолжительного жевания) текстуры. Потребители все чаще ищут замороженные кондитерские изделия, которые полезнее для здоровья. Однако уменьшение количества сахара/жира производит нежелательный эффект на текстуру включений, например кусочки фруктов становятся очень твердыми и леденистыми.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021080	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.09.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021991
(13) B1
(45) 2015.10.30. бюл. № 10
(21) 201001811
(22) 2010.12.20
(51) Int. Cl. **A23G 9/24 (2006.01)**
(31) EP09180211
(32) 2009.12.21
(33) EP
(43) 2011.06.30
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бернс Иан Уилльям, Уилльямс Андреа, Чжу Шипинг (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ЗАМОРОЖЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ В ВИДЕ ЧАСТИЦ

Изобретение относится к замороженному кондитерскому изделию, содержащему замороженные частицы, имеющие средний диаметр от 1 до 10 мм, каждая из которых имеет одно или несколько ядер на основе масла, общий вес которых составляет от 1 до 50 вес.% веса частицы, и от 50 до 99 вес.% замороженной водной оболочки, образованной из раствора и/или суспензии других ингредиентов в виде непрерывной водной фазы. Изобретение также относится к способу получения замороженного кондитерского изделия в виде частиц, включающему формование частиц изделия в устройстве, имеющем два концентрических сопла, путем подачи маслосодержащей смеси во внутреннее сопло и водного раствора и/или суспензии других ингредиентов во внешнее сопло с образованием на выходе из устройства частиц с оболочкой из непрерывной водной фазы и ядром из непрерывной масляной фазы, а затем сбрасывание частиц в хладагент для замораживания непрерывной водной фазы.

Предпочтительно, замороженная водная оболочка представляет собой водное мороженое. Предпочтительно, ядро на основе масла включает масло, выбранное из группы, состоящей из кокосового масла, пальмового масла, пальмоядрового масла, какао-масла, молочного жира, подсолнечного масла, сафлорового масла, оливкового масла, масла льняного семени, соевого масла, рапсового масла, арахисового масла и их смесей, фракций или гидрогенатов. Предпочтительно, ядро составляет от 5 до 40 вес.% частиц, предпочтительно от 10 до 30 вес.%, более предпочтительно около 20 вес.%. В предпочтительном варианте изобретения водная оболочка содержит ингредиент, который может вступать в реакцию с другим ингредиентом, содержащимся в ядре на основе масла. Предпочтительно, частицы имеют средний диаметр от 2 до 7 мм. В варианте изобретения ядро на основе масла представляет собой шоколад или аналог шоколада.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021991	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.12.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022608
(13) B1
(45) 2016.01.29.бюл. № 01
(21) 201391336
(22) 2012.03.14
(51) Int. Cl. **A23G 9/28 (2006.01)**
(31) 11158477.7
(32) 2011.03.16
(33) EP
(43) 2014.01.30
(86) PCT/EP2012/054495
(87) WO 2012/123512 2012.09.20
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бродбент Николас Мартин, Фостер Дэвид Джон, Льюис Пол Эдвин (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ВЫДАЧИ ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Устройство для выдачи замороженного кондитерского изделия, содержащее термоизолированную камеру, в которой размещается контейнер с замороженным кондитерским изделием; холодильную систему; сопло, имеющее внутренний конец, который соединен с контейнером, и наружный конец, который расположен снаружи термоизолированной камеры; средства для приложения давления к замороженному кондитерскому изделию для выдачи его из контейнера; колпак, который охватывает наружный конец сопла когда колпак закрыт, и который позволяет доступ к наружному концу сопла, когда колпак открыт; и один или несколько каналов, которые позволяют проход холодного воздуха из камеры в область вокруг наружного конца сопла; при этом устройство содержит съемный держатель, который служит опорой для контейнера, и при этом пространства между контейнером, внутренней стороной камеры и нижней стороной держателя образуют указанные один или несколько каналов.

Мягкое мороженое обычно выдают в месте продажи из машины для производства мягкого мороженого, то есть герметизированного скребкового теплообменника полунепрерывного действия, в котором предварительно упакованная смесь замораживается и аэрируется. Оно, как правило, выдается при температурах от -4 до -8°C, например, в вафельный конусообразный стаканчик для мороженого и затем немедленно потребляется. Оно нравится многим потребителям вследствие его консистенции, которая мягче консистенции мороженого, выдаваемого посредством зачерпывания из контейнера, удерживаемого в витрине-морозильнике при температуре, составляющей приблизительно -18°C.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022608	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.05.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022758
(13) B1
(45) 2016.02.29. бюл. № 02
(21) 201190113
(22) 2010.01.19
(51) Int. Cl. **A23G 1/56 (2006.01)**
A23G 1/40 (2006.01)
A23G 1/30 (2006.01)
(31) 10 2009 005 928.8
(32) 2009.01.19
(33) DE
(43) 2012.02.28
(86) PCT/EP2010/000293
(87) WO 2010/081748 2010.07.22
(71)(73) ЗЮДЦУКЕР АКЦИЕНГЕЗЕЛЛЬШАФТ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)
(72) Ковальчик Йорг, Дерр Тилльманн, Виллибальд-Эттле Ингрид (DE),
Франк Кристине, Ваутерс Руди (BE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ШОКОЛАДНЫЕ КОМПОЗИЦИИ С УЛУЧШЕННОЙ СТАБИЛЬНОСТЬЮ НА ОСНОВЕ РИСОВОГО КРАХМАЛА

Настоящее изобретение относится к полутвердой или жидкой шоколадной композиции, полученной путем приготовления шоколадной исходной массы и геля рисового крахмала, введения геля рисового крахмала в шоколадную исходную массу и перемешивания обоих компонентов, причем получается однородная полутвердая или жидкая шоколадная композиция, а также к продуктам, ее содержащим, и к способу их получения.

Основными компонентами шоколада являются сахар, какао и лецитин. Изменяя долю какао, а также применяя сухое молоко, получают светлый шоколад или молочный шоколад, а при очень высоком содержании какао получают темные продукты. Применение дополнительных ингредиентов, таких как лесные орехи, фрукты и определенные ароматические добавки, дает дополнительные особые варианты. Для получения шоколада существуют разные технологии. Способ фирмы Cumb (например, в котором сырье обрабатывается напрямую, дает менее высококачественные продукты. Конширование, при котором через несколько часов в результате движения шоколадной массы образуется оптимизированный ароматный букет, дает наилучшие результаты с точки зрения органолептических свойств. Равным образом, получение так называемого шоколада пониженной калорийности с изомальтом, мальтитом, лактитом, инулином или полидекстрозой, какой описан в документе, дает после конширования шоколад с хорошими органолептическими свойствами. Производство шоколада с другими углеводами, как изомальтулоза, также приводит к приемлемым продуктам.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022758	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.01.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022777
(13) B1
(45) 2016.02.29. бюл. № 02
(21) 201390483
(22) 2011.09.01
(51) Int. Cl. **A23G 1/00 (2006.01)**
A23G 1/36 (2006.01)
A23G 1/52 (2006.01)
(31) 10183816.7
(32) 2010.09.30
(33) EP
(43) 2013.07.30
(86) PCT/EP2011/065095
(87) WO 2012/041629 2012.04.05
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Уилльямс Андреа (GB), Сюй Цинго (US), Чжу Шипин (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) **АЭРИРОВАННАЯ ШОКОЛАДНАЯ КОМПОЗИЦИЯ И ЕЕ ПОЛУЧЕНИЕ**

Настоящее изобретение относится к аэрированной шоколадной композиции, имеющей взбитость от 40 до 200%, предпочтительно более 50% и еще предпочтительнее более 60%, содержащей 1-10%, предпочтительнее 1-5 вес.% по меньшей мере одного сложного эфира сахарозы с показателем HLB менее 9.

Приятный вкус и превосходная текстура являются двумя основными характеристиками шоколада. Шоколад должен быть твердым при комнатной температуре, но при этом должен быстро плавиться во рту при температуре 37°C для придания ощущения гладкости во рту. Тремя основными вкусами являются темный шоколад, молочный шоколад и белый шоколад. Шоколад часто используют в качестве покрытия в пищевой промышленности. Авторы настоящего изобретения искали средства для снижения калорийности шоколада без снижения органолептических ощущений, обеспечиваемых шоколадным покрытием. Аэрированный или вспененный шоколад представляет собой продукт, хорошо известный на рынке. Примерами являются Nestle aero и Mars Skye bar. Основные способы получения аэрированного шоколада включают смешивание газа с шоколадом за счет растворения или под высоким давлением с последующим отверждением шоколада, после чего быстро выделившиеся при этом пузырьки газа могут быть заключены в матрице твердого шоколада; расплавленный шоколад непрерывно перемешивают с получением пены с последующим охлаждением, получая таким образом так называемый взбитый шоколад (EP 1166639 A1).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022777	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.09.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022894
(13) B1
(45) 2016.03.31. бюл. № 03
(21) 201201074
(22) 2011.01.31
(51) Int. Cl. **A23G 3/02 (2006.01)**
A23G 3/52 (2006.01)
(31) 2010/00672; 2011/00839
(32) 2010.01.29; 2011.01.28
(33) TR
(43) 2013.01.30
(86) PCT/IB2011/050414
(87) WO 2011/092669 2011.08.04
(71)(72)(73) ЭРДЕН ТОЛГА (TR)
(74) Стручков М.Н. (RU)

(54) СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЛОПАЮЩИХСЯ ЛЕДЕНЦОВ

Изобретение относится к способу и устройству для изготовления лопающихся леденцов. Способ согласно настоящему изобретению осуществляют с помощью камеры или системы, состоящей по меньшей мере из двух камер, причем камера содержит один или несколько лотков для размещения продуктов, одно или несколько подвижных передаточных устройств, одну или несколько крышек или заслонок установленных с обеих сторон камеры и выполняющих роль входа и выхода, один или несколько двухходовых клапанов для регулирования и поддержания давления внутри камеры, а также охлаждающие и нагревательные устройства.

Лопающиеся леденцы - это леденцы, создающие развлекательный эффект во время употребления, которые изготавливаются путем создания пузырьков в жидкой леденцовой массе посредством введения углекислого газа в данную массу, пока она еще вязкая, и после застывания данной массы указанные пузырьки "лопаются" ("взрываются") во рту при смачивании слюной. Лопающиеся леденцы изготавливают в нескольких формах и видах; можно изготавливать леденцы на палочке, вставляя палочки в карамельную массу.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022894	MD	2018.01.31

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023709

(13) B1

(45) 2016.07.29. бюл. № 07

(21) 201390501

(22) 2011.09.29

(51) Int. Cl.

A23G 9/20 (2006.01)

A23G 9/38 (2006.01)

A23G 9/48 (2006.01)

A23G 9/32 (2006.01)

A23G 9/52 (2006.01)

A23G 9/46 (2006.01)

(31) 10186348.8

(32) 2010.10.04

(33) EP

(43) 2013.07.30

(86) PCT/EP2011/066973

(87) WO 2012/045652 2012.04.12

(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)

(72) Цебула Дерик Йозеф, Телфорд Джулия Хелен, Уилльямс Андреа,
Чжу Шипинг (GB)

(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВОГО ГАЗОВОГО ГИДРАТА

В изобретении представлен способ получения пищевого композита из газового гидрата и льда, в котором способ включает стадии контактирования водного раствора с диоксидом углерода или оксидом азота при достаточно высоком давлении с образованием газового гидрата, но при температуре, предотвращающей это; и затем снижения температуры раствора с образованием газового гидрата и льда; характеризующегося тем, что водный раствор содержит от 0,0001 до 2 вес.% структурирующего лед белка. Также изобретение относится к замороженным кондитерским изделиям, содержащим газовые гидраты, и способам их получения.

Замороженные кондитерские изделия, содержащие такой газогидрат, как диоксид углерода (CO₂) или оксид азота (N₂O), придает приятное ощущение газировки или шипучки при потреблении. Такие продукты описаны, например, в WO 94/02414, WO 97/16980 и US 4398394. Газовые гидраты (также известные как клатраты), как правило, получают контактированием газа с водой под высоким давлением с последующим снижением температуры. Как правило, избыток воды используют, таким образом, что композит состоит из кристаллов газового гидрата в форме льда. Затем обычно композит измельчают с получением частиц и смешивают с другими ингредиентами замороженного кондитерского изделия (например, сироп или смесь, содержащая сахар, ароматизатор, белок, жир и тому подобное).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023709	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.09.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023842
(13) B1
(45) 2016.07.29. бюл. № 07
(21) 201300672
(22) 2011.12.15
(51) Int. Cl. **A23G 1/40 (2006.01)**
A23G 1/42 (2006.01)
(31) 10 2011 008 016.3
(32) 2011.01.06
(33) DE
(43) 2013.12.30
(86) PCT/DE2011/002131
(87) WO 2012/092916 2012.07.12
(71)(73)МД&Д АЛЪЯНС ГМБХ (DE)
(72) Кой Йоханнес (DE)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) **ШОКОЛАДНАЯ МАССА И ЕЁ ПРИМЕНЕНИЕ**

Предлагается новый вид шоколадной массы, гликемический индекс (GI) которой составляет ниже 29 (GI<29), содержание добавленных сахаров в которой включает по меньшей мере 10% галактозы и которая дополнительно содержит изомальтулозу и/или тагатозу. Помимо этого шоколадная масса содержит витамин Е в виде смеси токотриенолов-токоферолов из природных источников, причём содержание токотриенолов в шоколадной массе превышает содержание токоферолов.

Шоколад производят из семян дерева какао, другими словами, из какао-бобов. Для производства шоколада какао-бобы обычно обжаривают. Обжарку проводят либо до, либо после отделения какаовеллы (или наружной оболочки какао-бобов). Освобождённые от какаовеллы какао-бобы или, говоря иначе, то, что известно как дроблёные какао-бобы или какао-крупка, размалывают. При этом отделяется какао-масло, которое вместе с тонко измельчёнными остатками какао-крупки образует жидкую какао-массу - какао-тёртое. Из этого какао-тёртого изготавливают в зависимости от последующей обработки либо какао-порошок, либо шоколад. Для изготовления шоколада какао-тёртое в зависимости от рецептуры смешивают с разными количествами какао-масла, сахара, при необходимости сухого молока и других добавок с получением шоколадной массы. Для придания шоколаду как можно более однородной консистенции и во избежание ощущения "зернистости" на языке шоколадную массу подвергают вальцеванию в рафинёре. Затем проводят конширование шоколадной массы, её темперирование (т. е. охлаждение до момента образования жировой фракцией шоколада застывших кристаллов) и в заключение формование с приданием желательной формы и охлаждение до температуры упаковки.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023926
(13) B1
(45) 2016.07.29. бюл. № 07
(21) 201291470
(22) 2011.05.31
(51) Int. Cl. **A23G 9/04 (2006.01)**
A23L 1/0526 (2006.01)
A23L 1/054 (2006.01)
A23L 1/0562 (2006.01)
A23G 9/34 (2006.01)
(31) 10164883.0
(32) 2010.06.03
(33) EP
(43) 2013.04.30
(86) PCT/EP2011/058986
(87) WO 2011/151345 2011.12.08
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Джадж Дэвид Джон (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ЗАМОРОЖЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ

Изобретение относится к замороженному кондитерскому изделию, содержащему желатин, камедь бобов рожкового дерева и ксантановую камедь, способу получения замороженного кондитерского изделия и продукту - замороженное кондитерское изделие, содержащему такое замороженное кондитерское изделие. Также изобретение относится к способу снижения пенообразования при получении замороженного кондитерского изделия, содержащего желатин, применяя комбинацию камеди бобов рожкового дерева и ксантановой камеди для снижения пенообразования при получении замороженного кондитерского изделия.

Замороженные кондитерские изделия, такие как фруктовое мороженое на палочке, фруктовый лед (popsicle) и аналогичные им, являются популярными продуктами, особенно у детей. Эти продукты получают из фруктового льда или фруктового мороженого, и они, как правило, содержат низкие уровни жира. Как правило, замороженные кондитерские изделия также содержат стабилизаторы, такие как желатин, для обеспечения стабильности структуры, надлежащих органолептических свойств и улучшения свойств плавления продуктов. Например, продукт Slow Melt Popsicle[®] (медленно тающий Popsicle[®]) (от Unilever Ice Cream North America) содержит стандартные для замороженного кондитерского изделия ингредиенты, включая сахара, концентрат фруктового сока, кислоты и воду, и дополнительно содержит желатин в качестве стабилизатора.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023926	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.06.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024189
(13) B1
(45) 2016.08.31. бюл. № 08
(21) 201291144
(22) 2011.04.28
(51) Int. Cl. **A23G 9/04 (2006.01)**
A23G 9/34 (2006.01)
31) 10004576.4
(32) 2010.04.30
(33) EP
(43) 2013.04.30
(86) PCT/EP2011/002132
(87) WO 2011/141129 2011.11.17
(71)(73) ТИНСЕ СЕЙКЕРРАФФИНАДЕРЕЙ НВ (BE)
(72) Ваутерс Руди (BE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ФРУКТОВОГО ЛЬДА

Изобретение относится к композиции фруктового льда, содержащей от 5 до 40 мас.% композиции подсластителя, при этом композиция подсластителя содержит от 10 до 100 мас.% углеводов и необязательно их производные, характеризующиеся тем, что, по существу, все углеводы или их производные являются не кариесогенными. Также настоящее изобретение относится к фруктовому льду, сорбету или щербету, состоящему, по существу, из композиции фруктового льда по настоящему изобретению.

Композиции фруктового льда представляют широко известные пищевые композиции. У потребителей имеются определенные ожидания в отношении таких замороженных продуктов, как фруктовое мороженое; эти ожидания включают различные органолептические показатели, такие как достаточная степень сладости, вкус и аромат и определенное ощущение во рту при потреблении. Также известным недостатком традиционных композиций фруктового льда является то, что они не безвредны для зубов из-за присутствия определенных кариесогенных углеводов, таких как глюкоза и сахароза. Предпринимались попытки создания фруктового льда более безвредного для зубов; в EP-A2070424, например, описывается введение буфера и фруктоолигосахаридов, способных повысить безвредность для зубов фруктового мороженого. Тем не менее сохраняется потребность в альтернативных композициях фруктового льда с таким же или улучшенным характером безвредности для зубов. Целью настоящего изобретения является обеспечение таких композиций.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024189	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.04.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024780
(13) B1
(45) 2016.10.31. бюл. № 10
(21) 201390912
(22) 2011.12.15
(51) Int. Cl. **A23G 3/34 (2006.01)**
A23G 3/38 (2006.01)
(31) 10 2010 055 577.0
(32) 2010.12.21
(33) DE
(43) 2013.10.30
(86) PCT/EP2011/006325
(87) WO 2012/084148 2012.06.28
(71)(73) ЗЮДЦУКЕР АКЦИЕНГЕЗЕЛЛЬШАФТ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)
(72) Вальтер Томас, Мархефер Штефан, Дерр Тилльманн (DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) КАРАМЕЛЬ, СОДЕРЖАЩАЯ ИЗОМАЛЬТУЛОЗУ

Изобретение относится к карамели, содержащей, по меньшей мере, усилитель сладости, изомальтулозу, предпочтительно изомальтулозу и трегалозу, в форме кристаллической фазы и глюкозу в форме некристаллической фазы, к способу их получения, к применению карамели в качестве покрытия для хлебобулочных изделий, а также к хлебобулочным изделиям, которые полностью или частично покрыты карамелью по изобретению.

Карамель представляет собой мягкие пастообразные сахарные массы, которые применяют либо для получения различных кондитерских изделий в качестве начинки, либо в качестве глазури для продуктов питания и деликатесов. Для получения карамели, например, применяют сахарозу, сироп глюкозы, крем инвертного сахара и/или сахарные спирты и воду. Массу варят и затем с помощью сильного размешивания и быстрого охлаждения перерабатывают в мягкую пасту. Затем можно добавлять ароматизаторы или также пищевые красители. Карамель чаще всего получают перенасыщением раствора сахарозы. В горячей воде сахарозу растворяют в избытке, при этом сахар остается растворенным, когда раствор охлаждают и, таким образом, образуется перенасыщенный раствор. Если к перенасыщенному раствору добавляют затравочные кристаллы, растворенная сахароза выкристаллизовывается. Если данный раствор не перемешивать, сахароза образует крупные кристаллы, которые вызывают хрустящую, жесткую текстуру карамели. Однако если раствор во время кристаллизации сильно перемешивать или месить, образуются тонкие кристаллы, которые дают в итоге гладкую текстуру карамели.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024780	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.12.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025593

(13) B1

(45) 2017.01.30. бюл. № 01

(21) 201490057

(22) 2012.05.22

(51) Int. Cl.

A23G 9/50 (2006.01)

A21D 13/00 (2006.01)

A21D 17/00 (2006.01)

A21C 15/02 (2006.01)

A23L 1/00 (2006.01)

A23P 1/10 (2006.01)

A23L 1/025 (2006.01)

(31) 11170694.1; 11170693.3

(32) 2011.06.21

(33) EP

(43) 2014.04.30

(86) PCT/EP2012/059486

(87) WO 2012/175266 2012.12.27

(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)

(72) Бартковска Беата, Лак Ричард Генри (GB), Сунь Лина (CN), Ноубл Дебора Джейн (GB)

(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СЪЕДОБНЫЕ ЕМКОСТИ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Съедобная емкость, пригодная для содержания замороженного кондитерского изделия, которая включает от 0,01 до 15 вес.% связующего и по меньшей мере 50 вес.% частиц сухого выпеченного материала от веса съедобной емкости, причем частицы имеют средний диаметр от 0,001 до 5 мм и содержание воды не более 5 вес.%. Также предложен способ изготовления съедобной емкости, включающий стадии: дозирование в поддерживающую форму требуемого количества ингредиентов съедобной емкости, включающих от 0,01 до 15 вес.% связующего и по меньшей мере 50 вес.% частиц сухого выпеченного материала, имеющих средний диаметр от 0,001 до 5 мм и содержание воды не более 5 вес.%; введение формующего инструмента в ингредиенты в поддерживающей форме; и вибрация формующего инструмента с ультразвуковой частотой для формования ингредиентов в съедобную емкость желаемой формы.

Мороженое в конусных вафельных стаканчиках (рожках), такое как Cornetto[®], является популярным и широко известным. Такие кондитерские изделия обычно состоят из конусного вафельного стаканчика, наполненного мороженым. Вафельные рожки делают из жидкого теста, которое состоит в значительной степени из муки, сахара, жира/масла и воды. Жидкое тесто выпекается на тарелке. Во время выпекания большая часть воды выходит из теста в виде пара.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025593	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.05.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025956
(13) B1
(45) 2017.02.28. бюл. № 02
(21) 201491802
(22) 2013.03.07
(51) Int. Cl. **A23G 4/06 (2006.01)**
A23G 4/00 (2006.01)
(31) 12002365.0; 61/618,011
(32) 2012.03.30
(33) EP; US
(43) 2015.01.30
(86) PCT/EP2013/054601
(87) WO 2013/143823 2013.10.03
(71)(73) ЗЮДЦУКЕРАКЦИЕНГЕЗЕЛЛЬШАФТ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)
(72) Дерр Тилльманн, Бернард Йорг (DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПОРОШКООБРАЗНАЯ ПРИСЫПКА ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ НА ПОВЕРХНОСТЬ МАТЕРИАЛА ЯДРА ЖЕВАТЕЛЬНОЙ РЕЗИНКИ

Настоящее изобретение относится к вальцовочным порошкообразным присыпкам, содержащим гидрогенизированную или негидрогенизированную палатинозу, для нанесения на поверхность материалов ядра жевательной резинки, к жевательной резинке как продукту, к способам уменьшения липкости композиций материалов ядра жевательной резинки при использовании вальцовочных порошкообразных присыпок, содержащих гидрогенизированную или негидрогенизированную палатинозу, в процессе получения жевательной резинки, а также к применению гидрогенизированной или негидрогенизированной палатинозы в вальцовочных порошкообразных присыпках, наносимых на поверхность материалов ядра жевательной резинки.

Известны продукты для напыления, представляющие собой материалы, такие как порошкообразный сахар для напыления на жевательную резинку или ядро жевательной резинки, для улучшения внешнего вида и первоначального вкуса. Также напыление используют для предотвращения прилипания жевательной резинки к пальцам, когда ее берут в руки, или к обертке, когда с продукта удаляют обертку. Однако первичная функция присыпок для нанесения на материалы ядра жевательной резинки состоит в том, чтобы сделать ядро жевательной резинки более технологичным в процессе технологической обработки, включая вальцевание. Присыпки, используемые для этой цели, называют вальцовочными присыпками.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025956	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.03.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026263
 (13) B1
 (45) 2017.03.31. бюл. № 03
 (21) 201490629
 (22) 2012.09.10
 (51) Int. Cl.

A23G 9/00 (2006.01)
A23G 9/24 (2006.01)
A23G 9/26 (2006.01)

A23G 9/48 (2006.01)
A23G 9/50 (2006.01)
A23G 9/28 (2006.01)

(31) 11181410.9
 (32) 2011.09.15
 (33) EP
 (43) 2014.07.30
 (86) PCT/EP2012/067670
 (87) WO 2013/037741 2013.03.21
 (71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
 (72) Бурместер Сабина Сильвия Ханель(GB)
 (74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ПРОДУКТОВ

Способ изготовления замороженного кондитерского продукта, включающий подачу замороженного кондитерского изделия в сопло, в котором находится отверстие, имеющее некруглое поперечное сечение; выдачу начинки, содержащей соус и/или включения, в замороженное кондитерское изделие внутри сопла; экструдирование замороженного кондитерского изделия и начинки из сопла вертикально вниз через отверстие с получением экструдированного замороженного кондитерского изделия с начинкой до тех пор, пока экструдированное замороженное кондитерское изделие не войдет в контакт с приемной поверхностью, причем наиболее длинная ось замороженного кондитерского изделия является параллельной направлению экструзии; и затем разрезание экструдированного замороженного кондитерского изделия с начинкой диафрагменным ножом с получением замороженного кондитерского продукта, и горизонтальное перемещение приемной поверхности под ножом таким образом, что происходит поворот замороженного кондитерского продукта с переходом его наиболее длинной оси из вертикального положения в горизонтальное положение с обеспечением укладывания указанного продукта на приемную поверхность и его выравнивания с направлением ее движения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026263	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.09.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026595
(13) B1
(45) 2017.04.28. бюл. № 04
(21) 201590660
(22) 2013.09.23
(51) Int. Cl. **A23G 3/00 (2006.01)**
A23G 3/16 (2006.01)
A23G 3/34 (2006.01)
(31) 12006805.1
(32) 2012.09.28
(33) EP
(43) 2015.07.30
(86) PCT/EP2013/069688
(87) WO 2014/048867 2014.04.03
(71)(73) ЗЮДЦУКЕР АГ (DE)
(72) Мархефер Штефан, Бернард Йорг(DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПОМАДА С НЕКРИСТАЛЛИЧЕСКОЙ ФАЗОЙ, СОДЕРЖАЩЕЙ ИЗОМАЛЬТУЛОЗУ И САХАРОЗУ

Изобретение относится к помаде, содержащей сахарную систему из первой некристаллической фазы и второй кристаллической фазы, причем некристаллическая фаза содержит изомальтулозу и сахарозу, а кристаллическая фаза содержит изомальтулозу, к способу ее получения, к применению помады в качестве глазури, покрытия или начинки для хлебобулочных изделий, а также к хлебобулочным изделиям, полностью или частично покрытым помадой по изобретению.

Для получения традиционных глазурей для мучных кондитерских изделий применяют помаду или сахарную пудру. Возможно прибавление других добавок, таких как другие сахара, жиры, сахарные спирты, загустители, эмульгаторы, красители, ароматизаторы. Помады представляют собой мягкие пастообразные сахарные массы, которые применяют, сами по себе, для изготовления различных кондитерских изделий или в качестве начинки или в качестве глазури для пищевых и деликатесных продуктов. Для получения помады применяют, например, сахарозу, глюкозный сироп, кремы из инвертированного сахара и/или сахарные спирты и воду. Массу нагревают и затем, осуществляя сильное перемешивание и быстрое охлаждение, перерабатывают в мягкую пасту. Далее могут быть прибавлены ароматизаторы или пищевые красители. Помаду в большинстве случаев получают путем пресыщения раствора сахара и предпочтительно раствора сахарозы. В горячей воде растворяют избыток сахарозы, причем сахар остается в растворенном виде во время охлаждения раствора, так что образуется пересыщенный раствор. Если к пересыщенному раствору прибавить затравочные кристаллы, то образуются кристаллы растворенной сахарозы.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026595	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.09.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026951
(13) B1
(45) 2017.06.30. бюл. № 06
(21) 201491015
(22) 2012.11.20
(51) Int. Cl. **A23G 9/08 (2006.01)**
A23G 9/44 (2006.01)
(31) PCT/CN2011/001930; 12151785.8
(32) 2011.11.21; 2012.01.19
(33) CN; EP
(43) 2014.08.29
(86) PCT/EP2012/073067
(87) WO 2013/076060 2013.05.30
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бинли Гари Норман (GB), Ватанакул Лалита (CN)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ОТФОРМОВАННЫХ В ВИДЕ ФИГУР

Изобретение относится к способу получения замороженного кондитерского изделия, включающему получение смеси, содержащей желирующий агент, с общим содержанием сухих веществ от 20 до 45 вес.%; заполнение смеси в форму и выдержку для образования желирующим агентом геля в форме; замораживание желированной смеси с получением изделия, имеющего первую форму; удаление отформованного изделия из формы и деформирование изделия во время его нахождения в замороженном состоянии таким образом, что оно принимает вторую форму.

Существует спрос на замороженные кондитерские изделия с интересными и оригинальными формами. Отформованные в виде трехмерных фигур изделия могут быть получены при использовании формования, например, при использовании каучуковых форм или разъемных форм. Незамороженную или частично замороженную смесь помещают в форму и затем замораживают. Затем изделие удаляют из формы путем снятием ее с изделия, в случае каучуковых форм, или разделением на части, в случае разъемных форм. Например, в GB 2074082 и EP 1366897 описываются способы получения имеющих 3D/мерную форму замороженных кондитерских изделий при приложении давления к порции замороженного кондитерского изделия при использовании разъемной формы.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026951	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.11.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027110
(13) B1
(45) 2017.06.30. бюл. № 06
(21) 201491612
(22) 2013.04.08
(51) Int. Cl. **A23G 9/04 (2006.01)**
A23G 9/28 (2006.01)
(31) 12164310.0
(32) 2012.04.16
(33) EP
(43) 2015.04.30
(86) PCT/EP2013/057331
(87) WO 2013/156336 2013.10.24
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Дагостино Томмасо (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ДОЗИРОВАННОЙ ВЫДАЧИ ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Предложено устройство для дозированной выдачи замороженного кондитерского изделия, содержащее изолированную камеру, содержащую контейнер с замороженным кондитерским изделием; систему охлаждения; выпускной насадок, содержащий внутренний конец, присоединенный к контейнеру, и наружный конец, расположенный за пределами изолированной камеры; средства приложения давления к замороженному кондитерскому изделию для его дозированной выдачи из контейнера; крышку, выполненную с возможностью закрывания наружного конца выпускного насадка при нахождении в закрытом положении и обеспечивающую возможность наружного доступа к наружному концу выпускного насадка при нахождении в открытом положении; и по меньшей мере один канал, обеспечивающий возможность потока холодного воздуха из камеры в участок, расположенный вокруг наружного конца выпускного насадка; причем устройство содержит держатель, выполненный с возможностью отсоединения, который поддерживает контейнер, при этом пространства между контейнером, внутренней стороной камеры и нижней стороной держателя образуют по меньшей мере один канал.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027110	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.04.09.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027664
(13) B1
(45) 2017.08.31. бюл. № 08
(21) 201170841
(22) 2009.12.02
(51) Int. Cl. **A23G 9/46 (2006.01)**
(31) 08172254.8; 08172253.0
(32) 2008.12.19
(33) EP
(43) 2011.12.30
(86) PCT/EP2009/066249
(87) WO 2010/069770 2010.06.24
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Телфорд Джулия Хелен, Уилльямс Андреа, Чжу Шипинг (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СЪЕДОБНОЙ КОМПОЗИЦИИ, СОДЕРЖАЩЕЙ ГАЗОВЫЙ ГИДРАТ

Изобретение относится к способу получения съедобной композиции из газового гидрата и льда, включающему приведение водного раствора, содержащего от 0,01 до 5 вес.% аэрирующего агента, выбранного из группы, включающей молочные белки, соевые белки, яичный белок и гидрофобины; белковые гидролизаты; неионные поверхностно-активные вещества и анионные поверхностно-активные вещества и их смеси, в контакт с диоксидом углерода при давлении, достаточно высоком для образования газового гидрата, но при температуре выше, чем температура, при которой образуется газовый гидрат согласно диаграмме фазового равновесия на фиг. 1, с последующим снижением температуры раствора с образованием газового гидрата и льда. Настоящее изобретение также относится к замороженным кондитерским изделиям, содержащим газовые гидраты.

Замороженные кондитерские изделия, содержащие газовый гидрат, такой как диоксид углерода (CO₂) или оксид азота (N₂O), при потреблении вызывают приятное ощущение пузырьков или газировки. Такие продукты описаны, например, в WO 94/02414, WO 97/16980 и США 4398394. Газовые гидраты (также известные, как клатраты) обычно получают контактированием газа с водой под высоким давлением и последующим снижением температуры. Как правило, используют избыток воды, таким образом, композиция состоит из кристаллов газового гидрата в форме льда. Затем обычно композицию измельчают с получением частиц и смешивают с другими ингредиентами замороженного кондитерского изделия (например, сироп или смесь, содержащая сахар, ароматизатор, белок, жир и т.п.). Газовый гидрат получают при использовании, по существу, чистой воды, поскольку присутствие других ингредиентов (таких как сахар, краситель, ароматизатор и т.п.) снижает контролируемость процесса и/или снижает стабильность продукта.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027664	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.12.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027749
(13) B1
(45) 2017.08.31.бюл. № 08
(21) 201491849
(22) 2013.03.07
(51) Int. Cl. **A23G 4/00 (2006.01)**
A23G 4/06 (2006.01)
(31) 12002545.7; 61/735,420
(32) 2012.04.10; 2012.12.10
(33) EP; US
(43) 2015.01.30
(86) PCT/EP2013/054597
(87) WO 2013/152902 2013.10.17
(71)(73) ЗЮДЦУКЕР АКЦИЕНГЕЗЕЛЛЬШАФТ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)
(72) Дерр Тилльманн, Хасслингер Бернд (DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ СОКРАЩЕНИЯ ВРЕМЕНИ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ КОМПОЗИЦИИ СЕРДЦЕВИНЫ ЖЕВАТЕЛЬНОЙ РЕЗИНКИ В ПРОЦЕССЕ ПОЛУЧЕНИЯ ЖЕВАТЕЛЬНОЙ РЕЗИНКИ

Изобретение касается способа сокращения времени кондиционирования композиции сердцевины жевательной резинки в процессе получения жевательной резинки, где гидрированную или негидрированную палатинозу смешивают с композицией основы жевательной резинки, и применения гидрированной или негидрированной палатинозы в композиции сердцевины жевательной резинки для сокращения времени кондиционирования.

Известны жевательные резинки, содержащие гидрированную палатинозу. В EP 0328849 A2 и WO 95/08926 A1 раскрыты композиции жевательных резинок с гидрированной палатинозой в качестве наполнителя. В US 5958472 A раскрыто применение гранулированной гидрированной палатинозы для получения хрустящих продуктов-жевательных резинок. Однако для производства жевательных резинок без сахара в большинстве случаев вместо гидрированной палатинозы используют мальтит или сорбит. При производстве композиции сердцевины жевательной резинки эта композиция, в особенности композиция, содержащая сорбит, должна находиться в состоянии покоя в течение некоторого периода, когда происходит своего рода укрепление, прежде чем можно будет производить последующую обработку. Также формованные сердцевины жевательных резинок, содержащие сорбит, должны находиться в состоянии покоя, прежде чем можно будет наносить покрытие. Общее время покоя, также называемое временем кондиционирования, при производстве сердцевин жевательных резинок, содержащих сорбит, обычно составляет от 12 до 24 ч.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027749	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.03.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027983
(13) B1
(45) 2017.09.29. бюл. № 09
(21) 201590234
(22) 2013.08.28
(51) Int. Cl. **A23G 9/08 (2006.01)**
A23G 9/22 (2006.01)
(31) 12186509.1
(32) 2012.09.28
(33) EP
(43) 2015.07.30
(86) PCT/EP2013/067764
(87) WO 2014/048658 2014.04.03
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бютер Рене Йоахим, Мудалиар Ашвиникумар Вишнукумар (NL),
Тетрадис-Маирис Георгиос (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Ролик устройства для изготовления замороженных кондитерских изделий, имеющий множество открытых формующих углублений на своей поверхности и выполненный полым с внутренней полостью, частично заполненной жидким азотом, характеризующийся тем, что вакуумноизоляционная боковая камера расположена на каждой стороне ролика, причем указанная вакуумноизоляционная камера в радиальном сечении представляет собой наружную в целом плоскую и круглую стенку в форме кольцеобразного диска, присоединена к боковой стенке ролика двумя участками, имеющими в целом сигмоидальное сечение для участка в периферийной части вакуумной панели и в целом сигмоидальное сечение для участка в центральной части вакуумной панели, в целом сигмоидальное сечение для участка в центральной части вакуумной панели. В предпочтительном варианте реализации каждое сигмоидальное сечение характеризуется первым изгибом, связанным со стороной ролика и имеющим радиус R1; прямым участком; вторым изгибом, имеющим радиус R2, связывающим указанное сигмоидальное сечение с наружной круглой стенкой. В предпочтительном варианте реализации первый изгиб связан со стороной ролика с помощью противоположного изгиба, имеющего радиус R4.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027983	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.08.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028260
(13) B1
(45) 2017.10.31. бюл. № 10
(21) 201491587
(22) 2013.03.12
(51) Int. Cl. **A23G 9/22 (2006.01)**
A23L 1/164 (2006.01)
A23G 9/50 (2006.01)
A21C 15/02 (2006.01)
(31) 12162959.6
(32) 2012.04.03
(33) EP
(43) 2015.03.31
(86) PCT/EP2013/055034
(87) WO 2013/149794 2013.10.10
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бартковска Беата, Бургесс Джеффри Алек, Доерен Пол Майкл, Холл
Ричард Эндрю, Лак Ричард Генри (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ СЪЕДОБНОЙ ОБОЛОЧКИ И СПОСОБ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ В СЪЕДОБНОЙ ОБОЛОЧКЕ

Настоящим изобретением предложено устройство для формирования съедобной оболочки в контейнере, при этом устройство включает в себя формующий элемент для формования оболочки, содержащий наружную поверхность, имеющую форму, соответствующую форме внутренней поверхности контейнера, и дополнительно содержащий сквозной канал, проходящий через формующий элемент для формования оболочки от его верхнего конца к нижнему концу, устройство дополнительно содержит средства для удаления лишнего материала оболочки из канала формующего элемента для формования оболочки. Изобретением также предложен способ изготовления размещенного в контейнере замороженного кондитерского изделия в съедобной оболочке с использованием устройства для формирования съедобной оболочки в контейнере, включающий этапы, согласно которым, по меньшей мере частично, наполняют контейнер частицами материала оболочки, средний диаметр которых не превышает 3 мм; вводят формующий элемент для формования оболочки в контейнер; удаляют лишний материал оболочки из канала формующего элемента для формования оболочки; удаляют формующий элемент для формования оболочки и затем, по меньшей мере частично, наполняют контейнер замороженным кондитерским изделием.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028260	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.03.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028455
(13) B1
(45) 2017.11.30. бюл. № 11
(21) 201400678
(22) 2012.11.19
(51) Int. Cl. **A23G 9/50 (2006.01)**
A23G 9/32 (2006.01)
A23L 1/00 (2006.01)
(31) 3477/MUM/2011
(32) 2011.12.09
(33) IN
(43) 2014.09.30
(86) PCT/EP2012/072965
(87) WO 2013/083392 2013.06.13
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Гхош Дастидар Судипта, Панчанатан Ананд, Шанкар Равипрасад, Тонпе
Гоуринандан Триумбак (IN)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ СЪЕДОБНОГО ПОКРЫТИЯ И СОДЕРЖАЩИЙ ЕЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ

Изобретение относится к композиции съедобного покрытия, в частности к композиции съедобного покрытия, предназначенной для обеспечения влагостойкости. Композиция, содержащая комплексное соединение хитозана и солей жирных кислот C10-C22, обеспечивает получение гидрофобного покрытия пищевых продуктов, выпекаемых из теста. В частности, когда по меньшей мере одна внутренняя поверхность рожка для мороженого включает заявленную композицию съедобного покрытия, это увеличивает срок хранения, в течение которого рожок сохраняет свою хрусткость и обладает улучшенной влагостойкостью даже в условиях переменных температур.

Такие пищевые продукты, как галеты, печенье, вафли, рожки или любые другие выпекаемые из теста пищевые продукты, после выпекания быстро впитывают влагу. Выпекаемые из теста пищевые продукты обычно абсорбируют влагу или под воздействием атмосферы, или при контакте с пищевыми продуктами, содержащими относительно большие количества воды, такими как кетчупы, соусы, подливы и джемы, при использовании тех в качестве топпингов или покрытий. После впитывания влаги они становятся сырыми и в них развиваются неприятные органолептические качества, такие как неудовлетворительная текстура или внешний вид. Широко известны порционные замороженные кондитерские изделия, такие как мороженое в рожках и стаканчиках, изготовленных из вафельного теста. Рожки предназначены для того, чтобы вмещать мороженое, и когда съедаются вместе с мороженым, их хрусткость обеспечивает усиленные вкусовые ощущения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028455	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.11.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029154
(13) B1
(45) 2018.02.28. бюл. № 02
(21) 201491269
(22) 2013.02.06
(51) Int. Cl. **A23G 9/32 (2006.01)**
A23G 9/40 (2006.01)
A23G 9/52 (2006.01)
A23J 3/08 (2006.01)
(31) 12154055.3
(32) 2012.02.06
(33) EP
(43) 2015.01.30
(86) PCT/EP2013/052347
(87) WO 2013/117599 2013.08.15
(71)(73) АРЛА ФУДС АМБА (DK)
(72) Эриксен Аллан, Бальдурссон Бьёрн(DK)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) НИЗКОБЕЛКОВОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ

Изобретение относится к замороженным кондитерским изделиям. В частности, изобретение относится к низкобелковым замороженным кондитерским изделиям, в которых содержание белков находится в диапазоне 0,2-1,25% (мас./мас.) и содержание пищевых жиров составляет по меньшей мере 5% (мас./мас.), причем ни органолептические свойства, ни плавкость замороженного кондитерского изделия не ухудшены.

В последние годы вследствие дефицита цена на молочный белок резко возросла, угрожая вызвать эффект "снежного кома" по отношению к различным видам пищи и пищевых продуктов, в которых указанный белок является главным ингредиентом. Отрасль производства замороженных кондитерских изделий и другие отрасли пищевой промышленности испытывают затруднения, поскольку нет признаков того, что цены будут снижаться. Чтобы снизить затраты на производство и, следовательно, сохранить или даже снизить рыночную цену, можно попытаться снизить содержание белка в замороженном кондитерском изделии. Однако указанное снижение приводит к тому, что качество в отношении кремообразности, органолептических свойств и/или плавкости становится низким.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029154	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2019.02.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029194
(13) B1
(45) 2018.02.28. бюл. № 02
(21) 201590471
(22) 2013.08.27
(51) Int. Cl. **A23G 3/54 (2006.01)**
A23G 1/54 (2006.01)
(31) 12006189.0
(32) 2012.08.31
(33) EP
(43) 2015.06.30
(86) PCT/EP2013/002580
(87) WO 2014/032797 2014.03.06
(71)(73) ЗЮДЦУКЕР АГ (DE)
(72) Дерр Тилльманн, Хасслингер Бернд (DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ШОКОЛАДНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Изобретение относится к улучшенным способам получения содержащих изомальтулозу шоколадных кондитерских изделий, в частности для получения глазированных шоколадных кондитерских изделий, и к шоколадным кондитерским изделиям, полученным таким образом.

Технической проблемой, лежащей в основе настоящего изобретения, является создание глазированных изомальтулозой шоколадных кондитерских изделий, которые предпочтительно преодолевают вышеуказанные технические проблемы, в частности создание глазированных изомальтулозой шоколадных кондитерских изделий, глазури которых являются более устойчивыми к скалыванию, что означает демонстрирующих более эластичное поведение глазури, и, следовательно, менее подверженных повреждениям или разрушениям под воздействием механических нагрузок. Кроме того, еще одной целью настоящего изобретения является создание глазированных шоколадных кондитерских изделий, которые имеют глазури, демонстрирующие более равномерное и однородное распределение пищевых красителей, содержащихся в них, и, в частности, улучшается блеск пищевых красителей.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029194	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.08.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030579

(13) B1

(45) 2018.08.31. бюл. № 08

(21) 201400899

(22) 2013.02.22

(51) Int. Cl.

A23G 9/04 (2006.01)

A47G 23/04 (2006.01)

A23G 9/32 (2006.01)

B65D 85/78 (2006.01)

A23L 3/36 (2006.01)

F16L 15/02 (2006.01)

F25D 3/08 (2006.01)

F25D 9/00 (2006.01)

F25D 23/06 (2006.01)

A23G 9/00 (2006.01)

B65D 6/00 (2006.01)

(31) PCT/AU2012/000169; 2012902359; 2012904927; 2012905691; 2013900264; 2013900429

(32) 2012.02.22; 2012.06.06; 2012.11.12; 2012.12.21; 2013.01.29; 2013.02.07

(33) AU

(43) 2015.01.30

(86) PCT/AU2013/000163

(87) WO 2013/123561 2013.08.29

(71)(73) ЧИЛЛ ФЭКТОР ГЛОБАЛ ПТИ ЛТД (AU)

(72) Буччери Альфио (AU)

(74) Вахнин А.М. (RU)

(54) СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ НАПИТКОВ, МОРОЖЕННОГО И ДРУГИХ ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Устройство для замороженных напитков для преобразования жидкого напитка в полумороженную или мороженную форму имеет внутренние и внешние стенки, образующие по меньшей мере одну полость хладагента, содержащую материал хладагента с температурой замерзания ниже точки замерзания жидкости, материал хладагента занимает по меньшей мере 60% объема полости хладагента. Стенки устройства можно сжать, чтобы ускорить передачу тепла от жидкости к материалу хладагента; и устройство можно поместить в аппарат сжатия. Если устройство предназначено для одноразового использования, устройство можно поместить в гибкую оболочку или внешний контейнер перед сжатием, чтобы защитить устройство и/или изолировать пользователя от материала хладагента. Замораживающую ложку или мешалку можно использовать для помощи или ускорения процесса замораживания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030579	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.02.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030612
(13) B1
(45) 2018.08.31. бюл. № 08
(21) 201590579
(22) 2013.11.19
(51) Int. Cl. **A23G 9/28 (2006.01)**
A23G 3/28 (2006.01)
(31) PCT/CN2012/085027; 13150221.3
(32) 2012.11.22; 2013.01.04
(33) CN; EP
(43) 2016.01.29
(86) PCT/EP2013/074175
(87) WO 2014/079846 2014.05.30
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Ван Янь (CN)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ДЛЯ НАПОЛНЕНИЯ ЕМКОСТИ ЗАМОРОЖЕННЫМ КОНДИТЕРСКИМ ИЗДЕЛИЕМ

В изобретении представлено устройство наполнения для наполнения съедобного конусного стаканчика замороженным кондитерским изделием, содержащее трубчатый корпус, окружающий поршень и выполненный соосно с ним; поршень, содержащий продольный канал, имеющий выпускное отверстие на нижнем конце и впускное отверстие на верхнем конце; и средства подачи замороженного кондитерского изделия к впускному отверстию продольного канала поршня, причем трубчатый корпус имеет выпускное отверстие на нижнем конце, которое представляет собой сопло, имеющее вертикальные щели, а выпускное отверстие продольного канала поршня представляет собой сопло, имеющее скругленное отверстие, и при этом поршень выполнен с возможностью перемещения в продольном направлении в пределах трубчатого корпуса таким образом, что при размещении поршня в трубчатом корпусе поршень перекрывает вертикальные щели, а при выдвижении поршня в трубчатом корпусе вертикальные щели открыты. Также предложен способ изготовления составного замороженного кондитерского изделия, включающий этапы, согласно которым обеспечивают съедобный конусный стаканчик; наносят на внутреннюю поверхность конусного стаканчика покрытие на жировой основе; наполняют конусный стаканчик замороженным кондитерским изделием; и затем добавляют еще одну часть замороженного кондитерского изделия на замороженное кондитерское изделие в наполненном конусном стаканчике, причем этап осуществляют с использованием сопла, имеющего скругленное выпускное отверстие, а этап осуществляют с использованием сопла, имеющего выпускное отверстие, выполненное с возможностью образования формы с канавками.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030612	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.11.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030746
(13) B1
(45) 2018.09.28. бюл. № 09
(21) 201590908
(22) 2013.11.29
(51) Int. Cl. **A23G 9/38 (2006.01)**
A23G 9/32 (2006.01)
A23G 9/46 (2006.01)
(31) 12198388.6
(32) 2012.12.20
(33) EP
(43) 2016.01.29
(86) PCT/EP2013/075125
(87) WO 2014/095307 2014.06.26
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Брэмли Аллан Сидни, Маринов Георг Симёнов, Митчелл Джон Тернер, Вильямс Андрэ, Вильямсон ЭннМари, Якубов Глеб (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ЗАМОРОЖЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ, НАСЫЩЕННОЕ ГАЗОМ, И СПОСОБ ЕГО ПРОИЗВОДСТВА

Настоящее изобретение относится к способу производства замороженного кондитерского изделия, насыщенного газом, со взбитостью по меньшей мере 15 об.%, при этом среднечисловая длина кристаллов льда составляет не более 100 мкм, включающему следующие этапы: обеспечение замороженного кондитерского изделия, насыщенного газом, со взбитостью по меньшей мере 15 об.%, при этом среднечисловая длина кристаллов льда составляет не более 100 мкм, содержащего от 40 до 85 мас.% воды; от 0,1 до 30 мас.% жира; от 5 до 45 мас.% вещества, понижающего температуру замерзания, и объёмного наполнителя; и от 0,1 до 7% белка; обеспечение ингредиента, имеющего коэффициент Троутона по меньшей мере 75, измеренный для 0,2 мас.% раствора указанного ингредиента в воде при 20°C; при этом указанный ингредиент обеспечивают в количестве от 0,001 до 10 мас.% в расчёте на массу конечной композиции; смешивание указанного замороженного кондитерского изделия, обеспеченного на этапе "а", с ингредиентом, обеспеченным на этапе с обеспечением замороженного кондитерского изделия, насыщенного газом, согласно настоящему изобретению. Указанный способ приводит к обеспечению замороженных кондитерских изделий, насыщенных газом, с улучшенными органолептическими свойствами.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030746	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.11.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031416
(13) B1
(45) 2018.12.28. бюл. № 12
(21) 201591114
(22) 2013.12.12
(51) Int. Cl. **A23G 4/02 (2006.01)**
A23G 4/04 (2006.01)
A23G 4/10 (2006.01)
(31) 12197014.9; 61/736,794
(32) 2012.12.13
(33) EP; US
(86) PCT/EP2013/076322
(87) WO 2014/090919 2014.06.19
(71) ЗЮДЦУКЕР АКЦИЕНГЕЗЕЛЛЬШАФТ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)
(72) (73) Дерр Тилльманн, Хасслингер Бернд (DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ УМЕНЬШЕНИЯ ПРИЛИПАНИЯ КОМПОЗИЦИИ СЕРДЦЕВИНЫ ЖЕВАТЕЛЬНОЙ РЕЗИНКИ К ПОВЕРХНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИСПОЛЬЗУЮЩИЙ ИЗОМАЛЬТ

Изобретение относится к способу намеренного уменьшения прилипания композиции сердцевины жевательной резинки к внутренней контактирующей поверхности первого обрабатывающего устройства. Указанный способ включает следующие стадии: обеспечение изомальта в количестве, подходящем для уменьшения прилипания композиции к поверхности, причем частицы изомальта имеют диаметр менее 100 мкм; обеспечение композиции основы жевательной резинки; и смешивание изомальта стадии с композицией основы жевательной резинки со стадии с получением композиции сердцевины жевательной резинки, содержащей изомальт. Стадию проводят на внутренней контактирующей поверхности первого обрабатывающего устройства. Количество изомальта, обеспеченного на стадии составляет по меньшей мере 10 вес.% полученной изомальтсодержащей композиции сердцевины жевательной резинки, получаемой на стадии .

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031416	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.12.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031549
(13) B1
(45) 2019.01.31. бюл. № 01
(21) 201401069
(22) 2013.03.20
(51) Int. Cl. **A23G 1/00 (2006.01)**
A23G 1/52 (2006.01)
(31) 12162467.0
(32) 2012.03.30
(33) EP
(43) 2015.01.30
(86) PCT/EP2013/055807
(87) WO 2013/143938 2013.10.03
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Хажд-Хассан Ноошин Луиз, Ходл Эндрю (GB)
(74) Воробьева Е.В., Фелицына С.Б. (RU)

(54) АЭРИРОВАННАЯ ШОКОЛАДНАЯ КОМПОЗИЦИЯ

Предложена аэрированная шоколадная композиция, имеющая взбитость от 25 до 150%, предпочтительно ниже 100%, содержащая красный и черный неводные пигменты в количестве от более 0,05 до менее 1,5 мас.% при отношении красного к черному от 3:1 до 1:1.

Предпочтительно аэрированная шоколадная композиция имеет взбитость по меньшей мере 30% и ΔL менее 2,6. Предпочтительно 80% от кумулятивного средневзвешенного по площади распределения пузырьков воздуха по размеру составляет менее 60 мкм. Предпочтительно 95% от кумулятивного средневзвешенного по площади распределения по размеру составляет менее 125 мкм, предпочтительно менее 100 мкм. Предпочтительно 99% от кумулятивного средневзвешенного по площади распределения по размеру составляет менее 150 мкм. Предпочтительно аэрированная шоколадная композиция содержит 0,1-10 мас.%, более предпочтительно 0,5-5 мас.%, еще более предпочтительно менее 2,5 мас.% по меньшей мере одного сложного эфира сахарозы, имеющего число HLB до 9. Более предпочтительно число HLB составляет более 1, еще более предпочтительно HLB составляет от 3 до 8. Еще более предпочтительно число HLB составляет от 4 до 8. Предпочтительно шоколадная композиция является, по существу, безводной. Предпочтительно взбитость аэрированной шоколадной композиции является стабильной. Это означает, что взбитость композиции снижается не более чем на 20%, предпочтительно на 10%, наиболее предпочтительно на 5% в течение периода 24 ч, когда композицию хранят при температуре по меньшей мере 40°C. Например, если стабильная взбитость определяется как взбитость, снижающаяся не более чем на 20%, исходная взбитость 200% может снизиться только до 180%, и при снижении ниже этого значения взбитость не будет стабильной.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031549	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.03.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032093
(13) B1
(45) 2019.04.30. бюл. № 04
(21) 201591112
(22) 2013.12.12
(51) Int. Cl. **A23G 4/02 (2006.01)**
A23G 4/04 (2006.01)
A23G 4/10 (2006.01)
(31) 12197035.4; 61/736,808
(32) 2012.12.13
(33) EP; US
(43) 2015.09.30
(86) PCT/EP2013/076316
(87) WO 2014/090916 2014.06.19
(71)(73) ЗЮДЦУКЕР АКЦИЕНГЕЗЕЛЛЬШАФТ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)
(72) Дерр Тилльманн, Хасслингер Бернд (DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ УМЕНЬШЕНИЯ ПРИЛИПАНИЯ КОМПОЗИЦИИ СЕРДЦЕВИНЫ ЖЕВАТЕЛЬНОЙ РЕЗИНКИ К ПОВЕРХНОСТИ ОБРАБАТЫВАЮЩЕГО УСТРОЙСТВА

Изобретение относится к способу уменьшения прилипания композиции сердцевины жевательной резинки к внутренней контактирующей поверхности первого обрабатывающего устройства, включающему следующие стадии: обеспечение изомальтулозы в количестве, подходящем для уменьшения прилипания композиции к поверхности, причем частицы изомальтулозы имеют диаметр менее 100 мкм, обеспечение композиции основы жевательной резинки и смешивание изомальтулозы стадии с композицией основы жевательной резинки со стадии с получением композиции сердцевины жевательной резинки, содержащей изомальтулозу, причем стадию проводят на внутренней контактирующей поверхности первого обрабатывающего устройства, при этом количество изомальтулозы, обеспеченной на стадии, составляет по меньшей мере 10 вес.% полученной изомальтулозу-содержащей композиции сердцевины жевательной резинки, получаемой на стадии. Также изобретение относится к применению изомальтулозы в композиции основы жевательной резинки для уменьшения прилипания композиции к внутренней контактирующей поверхности обрабатывающего устройства, причем частицы изомальтулозы имеют диаметр менее 100 мкм; при этом количество изомальтулозы составляет по меньшей мере 10 вес.% полученной изомальтулозу-содержащей композиции сердцевины жевательной резинки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032093	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.12.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032160
(13) B1
(45) 2019.04.30. бюл. № 04
(21) 201692156
(22) 2015.06.02
(51) Int. Cl. **A23G 3/28 (2006.01)**
A23G 3/34 (2006.01)
(31) 14174672.7
(32) 2014.06.27
(33) EP
(43) 2017.06.30
(86) PCT/EP2015/062288
(87) WO 2015/197323 2015.12.30
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Лич Джеймс Ричард Хьюз, Морли Джонатан Дэвид (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ЛАЗЕРНОГО ГРАВИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Предложено устройство для украшения вафельного продукта, содержащее лазер, коллиматор, по меньшей мере одно зеркало с гальванометрическим приводом и асферическую развертывающую линзу, выполненное с возможностью расположения его относительно вафельного продукта, подлежащего украшению, и с возможностью образования лазерного луча, имеющего размер пятна, составляющий от 100 до 750 мкм в диаметре, на поверхности продукта, подлежащего украшению, и, по существу, плоскую фокальную плоскость, отличающееся тем, что глубина поля фокальной плоскости составляет от 5 до 20 мм, и тем, что фокальная плоскость лазерного луча расположена на 5-30 мм выше или ниже поверхности продукта, подлежащего украшению. Также предложен способ украшения вафельного продукта.

Устройство согласно настоящему изобретению выполнено с возможностью создания детализированных украшений с высоким разрешением на продукте на вафельной основе. Кроме того, оно выполнено с возможностью осуществления указанной операции без какого-либо повреждения продукта на вафельной основе. Кроме того, устройство выполнено с возможностью создания украшения по всей поверхности, подлежащей украшению, даже если поверхность является неплоской, например изогнутой, наклонной поверхностью конуса.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032160	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.06.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032205
(13) B1
(45) 2019.04.30. бюл. № 04
(21) 201790749
(22) 2015.11.26
(51) Int. Cl. **A23G 9/04 (2006.01)**
A23G 9/48 (2006.01)
A23G 1/30 (2006.01)
(31) 14195853.8; 14195856.1
(32) 2014.12.02
(33) EP
(43) 2017.12.29
(86) PCT/EP2015/077839
(87) WO 2016/087318 2016.06.09
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Брон Дуглас Джордж, Чени Пол Эдвард, Ходдл Эндрю (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ С ПОКРЫТИЕМ

Изобретение относится к способу получения замороженного кондитерского изделия с покрытием, включающему следующие стадии: получение замороженного кондитерского изделия, за которым следует передача поверхности замороженного кондитерского изделия тепловой энергии, достаточной, чтобы вызвать, по меньшей мере частичное, плавление поверхности указанного замороженного кондитерского изделия, за которой следует обеспечение повторного замораживания поверхности замороженного кондитерского изделия, за которым следует нанесение на замороженное кондитерское изделие жидкого покрытия, которое затем затвердевает с получением твердого покрытия, характеризующемуся тем, что на стадии тепловую энергию передают бесконтактным способом.

Таким образом, количество тепловой энергии, передаваемой поверхности замороженного кондитерского изделия, предпочтительно составляет по меньшей мере 1, более предпочтительно по меньшей мере 2, еще более предпочтительно по меньшей мере 5, еще более предпочтительно по меньшей мере 10, еще более предпочтительно по меньшей мере 15, еще более предпочтительно по меньшей мере 20, наиболее предпочтительно по меньшей мере 25 Дж/см². Количество тепловой энергии, передаваемой поверхности замороженного кондитерского изделия, предпочтительно составляет не более 500, более предпочтительно не более 400, еще более предпочтительно не более 300, еще более предпочтительно не более 200, еще более предпочтительно не более 150, даже более предпочтительно не более 100, предпочтительно не более 75 Дж/см².

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032205	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.11.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032319
(13) B1
(45) 2019.05.31. бюл. № 05
(21) 201491409
(22) 2013.01.25
(51) Int. Cl. **A23G 1/00 (2006.01)**
A23G 1/12 (2006.01)
(31) 12152901.0
(32) 2012.01.27
(33) EP
(43) 2014.11.28
(86) PCT/EP2013/051513
(87) WO 2013/110795 2013.08.01
(71)(73) РОЯЛ ДАЙВИС ВИНЕР Б.В. (NL)
(72) Крёйвер Ян (NL)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ КОНШИРОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ МАССЫ

Изобретение относится к системе для конширования пищевой массы, в частности какаосодержащей массы, такой как шоколад, какао тертое или какао-масса, содержащей устройство для генерирования сдвигающих напряжений, в частности, так называемый преобразователь вкуса, в свою очередь, содержащий корпус, вал, установленный с возможностью вращения в корпусе приспособления для воздействия на пищевую массу высокими сдвигающими напряжениями, приспособления для распределения пищевой массы после воздействия на нее высоких сдвигающих напряжений и вход для подачи газа к распределенной пищевой массе. Система дополнительно содержит тонкопленочный испаритель для обработки пищевой массы, выходящей из устройства для генерирования сдвигающих напряжений. Целью настоящего изобретения является обеспечение системы и способа обработки пищевой массы, в частности какаосодержащей массы, такой как шоколад, какао тертое или какао-масса, которые при относительно малой продолжительности по времени и относительно низких энергозатратах приводят к получению продукта, т.е. шоколада, обладающего одним или несколькими улучшенными сенсорными параметрами, т.е. улучшенной кремообразной текстурой, и/или относительно низкой вязкостью, и/или относительно хорошим выходом продукта.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032319	AM, AZ, BY, KG, TJ, TM	2020.01.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032645
(13) B1
(45) 2019.06.28. бюл. № 06
(21) 201791619
(22) 2017.08.15
(51) Int. Cl. **A23G 3/00 (2006.01)**
A23G 3/20 (2006.01)
B65B 11/50 (2006.01)
B65B 11/58 (2006.01)
(31) 2017125473
(32) 2017.07.17
(33) RU
(43) 2019.01.31
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ГРАНД КЕНДИ" (АМ)
(72) Варданян Карен Грантович (АМ)
(74) Ловцов С.В., Левчук Д.В. (RU)

(54) КОНФЕТА В ОРИГИНАЛЬНОЙ ОБЕРТКЕ

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской отрасли, и может быть использовано для приготовления кондитерских изделий - конфет с различными начинками, преимущественно шоколадными, карамельными, желевыми и т.д. Изобретение позволяет упростить технологию изготовления за счет уменьшения операций по оформлению обертки и использования в качестве основы формы и цвета изображения на обертке - формы и цвета конфеты, завернутой в обертку, и, как следствие, сократить расход технологического материала для формирования изображения на обертке, а также повысить качество полученного итогового стилизованного гибридного изображения за счет более точного совмещения конфеты и отображенных фрагментов изображения на обертке, что, в свою очередь, увеличивает потребительскую активность покупателей, а также улучшает гигиенические свойства потребления конфеты. Указанный технический результат достигается тем, что конфета содержит корпус, покрытый оболочкой глазури, и обертку, выполненную из прозрачного материала со стилизованным изображением, в которую завернут корпус конфеты посредством соединения боковой и торцевых сторон обертки. Обертка выполнена из двух слоев - внутреннего и наружного. На внутренней стороне наружного и/или внутреннего слоев расположены фрагменты изображения, окрашенные по меньшей мере в один цвет и которые по форме и размерам выполнены соответствующими фрагментам стилизованного изображения обертки. Использован по меньшей мере один корпус конфеты, который выполнен шарообразной формы и предназначен для создания объемного образа стилизованного изображения обертки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032645	AZ, BY, KG, TJ, TM	2021.08.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032755
(13) B1
(45) 2019.07.31. бюл. № 07
(21) 201690697
(22) 2014.11.14
(51) Int. Cl. **A23G 9/04 (2006.01)**
A23G 9/36 (2006.01)
A23G 9/42 (2006.01)
(31) 13196169.0
(32) 2013.12.09
(33) EP
(43) 2016.11.30
(86) PCT/EP2014/074682
(87) WO 2015/086262 2015.06.18
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Эдара Варун, Да Фонсека Селгас Мартинс Ван Дер Матен Сара Изабель, Галиндо-Куспинера Вероника (NL), Вильямсон Энн-Мари (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С УЛУЧШЕННЫМ АРОМАТОМ И ВКУСОМ

Производители пищевых продуктов и напитков активно ищут пути или альтернативные варианты усиления вкуса и аромата своей продукции. Это может быть достигнуто применением ингредиентов, которые обеспечивают аромат, вкус и ощущение во рту при низком содержании калорий и при отсутствии послевкусия, или применением технологии, которая дает возможность потребителям в полной мере ощутить динамику без добавления лишних ингредиентов. Решения могут быть высокоспециализированными. Настоящее изобретение относится к пищевому продукту или его части, содержащим кислую вкусовую добавку и по меньшей мере один ароматизатор, соответствующий кислой вкусовой добавке, при этом по меньшей мере один ароматизатор равномерно распределен в пищевом продукте или его части, и при этом кислая вкусовая добавка распределена в пищевом продукте или его части неравномерно, причем пищевой продукт или его часть могут быть полностью употреблены потребителем, и при этом пищевой продукт или его часть представлены в форме замороженного кондитерского изделия. Было установлено, что пищевой продукт или его часть обеспечивают улучшенное восприятие лимонного ароматизатора и кислого вкуса.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032755	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.11.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032862
(13) B1
(45) 2019.07.31. бюл. № 07
(21) 201591387
(22) 2014.03.11
(51) Int. Cl. **A23G 1/20 (2006.01)**
A23G 1/50 (2006.01)
A23G 9/24 (2006.01)
A23G 9/48 (2006.01)
(31) 13165705.8
(32) 2013.04.29
(33) EP
(43) 2016.03.31
(86) PCT/EP2014/054707
(87) WO 2014/177313 2014.11.06
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бартковска Беата, Бриггс Эми Лиза, Уиллмотт Марк (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ НАНЕСЕНИЯ ПОКРЫТИЯ НА СЪЕДОБНЫЕ ЁМКОСТИ

В изобретении предложено устройство для нанесения покрытия на съедобную ёмкость, содержащее сопло для нанесения материала покрытия на жировой основе на внутреннюю поверхность съедобной ёмкости и элемент, обеспечивающий дозирование газа, форма внешней поверхности которого соответствует внутренней форме съедобной ёмкости, причём элемент, обеспечивающий дозирование газа, содержит по меньшей мере одно отверстие, подходящее для введения охлаждённого газа в съедобную ёмкость. В изобретении также предложен способ изготовления имеющей покрытие съедобной ёмкости для замороженного кондитерского изделия, включающий следующие этапы: обеспечение съедобной ёмкости; нанесение покрытия по меньшей мере на часть внутренней поверхности съедобной ёмкости посредством распыления покрытия на жировой основе на внутреннюю поверхность съедобной ёмкости и введение элемента, обеспечивающего дозирование газа, в съедобную ёмкость, при этом форма внешней поверхности элемента, обеспечивающего дозирование газа, соответствует форме внутренней поверхности съедобной ёмкости, и с помощью элемента, обеспечивающего дозирование газа, в съедобную ёмкость вводят охлаждённый газ, причём элемент, обеспечивающий дозирование газа, не соприкасается с покрытием на жировой основе.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032862	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.03.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033518
(13) B1
(45) 2019.10.31. бюл. № 10
(21) 201690877
(22) 2014.10.23
(51) Int. Cl. **A23G 4/10 (2006.01)**
(31) 13191119.0
(32) 2013.10.31
(33) EP
(43) 2016.08.31
(86) PCT/EP2014/072708
(87) WO 2015/062952 2015.05.07
(71)(73) ЗЮДЦУКЕР АКЦИЕНГЕЗЕЛЛЬШАФТ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)
(72) Дерр Тилльманн, Хасслингер Бернд (DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА И СПОСОБ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к жевательной резинке с покрытием без сахара и глицерина, содержащей покрытие и сердцевину, содержащую основу жевательной резинки, моноциклический монотерпен, систему подсластителя, по существу, состоящую из гидрированного гидролизата крахмала, содержащего по меньшей мере 50% сорбита или мальтита, частиц изомальта, при этом не менее 90 вес.% частиц имеют размер частицы менее 100 мкм, частиц сорбита и по меньшей мере одного высокоинтенсивного подсластителя и/или усилителя сладкого вкуса. Система подсластителя является единственным присутствующим в сердцевине компонентом, который обеспечивает сладкий вкус. Весовое отношение частиц изомальта к монотерпену в сердцевине составляет от 6:1 до 20:1. Весовое отношение общего количества частиц изомальта и частиц сорбита к гидрированному гидролизату крахмала в сердцевине составляет от 4:1 до 6:1. Весовое отношение частиц изомальта к частицам сорбита в сердцевине составляет от 2,2:1 до 2,8:1. Покрытие содержит более 80 вес.% изомальта. Гидрированный гидролизат крахмала представляет собой сироп сорбита или мальтита. Изобретение также относится к способу получения жевательной резинки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033518	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2020.10.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034996
(13) B1
(45) 2020.04.15. бюл. № 04
(21) 201890226
(22) 2016.07.25
(51) Int. Cl. **A23G 1/30 (2006.01)**
A23G 1/32 (2006.01)
(31) 2015133959
(32) 2015.08.13
(33) RU
(43) 2018.05.31
(86) PCT/RU2016/050022
(87) WO 2017/026925 2017.02.16
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЛАЙТХАУС
ОУШЕН" (RU)
(72) Горбунов Артем Олегович, Гуськова Елена Викторовна, Смолко Наталья
Сергеевна (RU)
(74) Ловцов С.В., Левчук Д.В., Коптева Т.В., Вилесов А.С., Ясинский С.Я. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ШОКОЛАДА С ПОНИЖЕННОЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу производства шоколадной массы, и может быть использовано для получения темного и молочного шоколада с пониженной энергетической ценностью. Для получения шоколадной композиции готовят водный раствор эритрита, смешивают раствор с тертым какао, сгущают и кристаллизуют полученную смесь с получением крупки, содержащей, мас. %: эритрит - 74-84, тертое какао - 15-25, вода - не более 1,5, полученную крупку смешивают с пищевыми волокнами, какао продуктом в виде тертого какао или какао масла и, необязательно, сухими молочными продуктами, при следующем соотношении компонентов, мас. %: крупка - 30-60, пищевые волокна - 5-30, тертое какао - 30-40 или какао масло - 12-15, сухое молоко - 0-25. Смешивание расплавленной шоколадной композиции с эмульсией осуществляют при следующем соотношении компонентов, мас. %: шоколадная композиция - 80-95, эмульсия - 5-20. Технический результат - улучшение органолептических показателей, проявляющихся в выраженности шоколадного вкуса, отсутствии посторонних привкусов, натуральной сладости и текстуры шоколада, при одновременном снижении его калорийности, а также улучшение физических свойств, таких как вязкость, предел текучести, степень усадки при кристаллизации и твердости.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034996	AM, AZ, KG, TJ, TM	2020.07.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035056
(13) B1
(45) 2020.04.22. бюл. № 04
(21) 201890227
(22) 2016.07.25
(51) Int. Cl. **A23G 1/30 (2006.01)**
A23G 1/32 (2006.01)
(31) 2015133958
(32) 2015.08.13
(33) RU
(43) 2018.05.31
(86) PCT/RU2016/050023
(87) WO 2017/026926 2017.02.16
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЛАЙТХАУС ОУШЕН" (RU)
(72) Горбунов Артем Олегович, Гуськова Елена Викторовна, Смолко Наталья Сергеевна (RU)
(74) Ловцов С.В., Левчук Д.В., Коптева Т.В., Вилесов А.С., Ясинский С.Я. (RU)

(54) ШОКОЛАДНАЯ МАССА С ПОНИЖЕННОЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ (ВАРИАНТЫ)

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к шоколадной массе, и может быть использовано для производства темного и молочного шоколада с пониженной энергетической ценностью с применением эмульсии типа вода-в-масле. Шоколадная масса содержит 80-95 мас.% шоколадной композиции и 5-20 мас.% водной эмульсии на основе какао-масла. Водная эмульсия на основе какао-масла содержит, мас.%: какао-масло 20-70, водная фаза 28-78, эмульгатор 1-3. Водная фаза содержит 50-90 мас.% воды и 10-50 мас.% водорастворимого вещества. Шоколадная композиция по первому варианту изобретения содержит, мас.%: какао тертое 40-48, эритрит 30-50, пищевые волокна 5-30. Шоколадная композиция по второму варианту изобретения содержит, мас.%: какао тертое 10-12, эритрит 30-50, пищевые волокна 5-30, какао-масло 12-14, сухие молочные продукты 18-24. Технический результат - улучшение органолептических показателей, проявляющихся в выраженности шоколадного вкуса, отсутствии посторонних привкусов и послевкусия, натуральной сладости и текстуры шоколада, при одновременном снижении его калорийности, а также улучшение физических свойств, таких как вязкость, предел текучести, степень усадки при кристаллизации и твердости.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035056	AM, AZ, KG, TJ, TM	2020.07.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035392
(13) B1
(45) 2020.06.05 .бюл. № 06
(21) 201791071
(22) 2016.01.13
(51) Int. Cl. **A23G 9/34 (2006.01)**
A23G 9/38 (2006.01)
A23G 9/52 (2006.01)
(31) 15151754.7
(32) 2015.01.20
(33) EP
(43) 2017.12.29
(86) PCT/EP2016/050572
(87) WO 2016/116336 2016.07.28
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Ансари Мансур Ахмед (GB), Янссен Йоханнес Йозеф Мари (NL), ТетрадисМаирис Георгиос (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ПРОИЗВОДСТВО ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Описан способ получения предварительной смеси, используемой для изготовления замороженного кондитерского изделия, включающий стадии: получение эмульсии типа масло-в-воде, содержащей жир в количестве по меньшей мере 45 мас.% относительно массы эмульсии; обеспечение вспомогательной композиции, содержащей сахариды, подсластитель несахаридного типа, белок или их комбинацию; обеспечение водной жидкости; и объединение эмульсии, вспомогательной композиции и водной жидкости.

Путем получения эмульсии с высоким содержанием жира, составляющим 45 мас.% или более, и затем разбавления указанной эмульсии остальными ингредиентами можно увеличить эффективность применения оборудования для гомогенизации, получая в то же время предварительную смесь, подходящую для получения содержащего лед кондитерского изделия, по меньшей мере, с обычным качеством. Эффективность оборудования для гомогенизации увеличивается, поскольку для каждой порции полученного содержащего лед кондитерского изделия через гомогенизатор проходит меньший объем жидкости. Это означает, что используется меньше энергии на кондитерское изделие и что одновременно можно изготовить больше кондитерских изделий, не инвестируя в дополнительные гомогенизаторы. Вспомогательная композиция предпочтительно представляет собой порошок.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035392	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.01.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035526

(13) B1

(45) 2020.06.30. бюл. № 06

(21) 201691998

(22) 2015.05.12

(51) Int. Cl.

A23G 9/10 (2006.01)

A23G 9/48 (2006.01)

A23G 9/50 (2006.01)

B01F 9/00 (2006.01)

A23G 9/16 (2006.01)

A23G 9/28 (2006.01)

(31) 14170641.6

(32) 2014.05.30

(33) EP

(43) 2017.04.28

(86) PCT/EP2015/060458

(87) WO 2015/180957 2015.12.03

(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)

(72) Фарина Антонио (IT)

(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ

В изобретении предложено устройство для изготовления замороженных кондитерских продуктов, содержащее смесительную камеру, имеющую по меньшей мере одно впускное отверстие для замороженного кондитерского изделия, выполненное с возможностью соединения с источником замороженного кондитерского изделия; по меньшей мере одно впускное отверстие для соуса, выполненное с возможностью соединения с источником соуса; и выпускное отверстие, при этом по меньшей мере одно впускное отверстие для соуса расположено между по меньшей мере одним впускным отверстием для замороженного кондитерского изделия и выпускным отверстием, характеризующееся тем, что смесительная камера выполнена с возможностью вращения. В изобретении предложен способ изготовления замороженных кондитерских продуктов, включающий в себя обеспечение указанного выше устройства; подачу замороженного кондитерского изделия к по меньшей мере одному впускному отверстию для замороженного кондитерского изделия; подачу соуса к по меньшей мере одному впускному отверстию для соуса и выдавливание замороженного кондитерского изделия и соуса из выпускного отверстия, характеризующийся тем, что смесительную камеру вращают, чтобы распределить соус случайным образом по всему замороженному кондитерскому изделию.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035526	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.05.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035537
(13) B1
(45) 2020.07.01. бюл. № 07
(21) 201891306
(22) 2017.01.06
(51) Int. Cl. **A23G 9/28 (2006.01)**
A23G 9/34 (2006.01)
A23G 9/44 (2006.01)
(31) 16154520.7
(32) 2016.02.05
(33) EP
(43) 2019.01.31
(86) PCT/EP2017/050249
(87) WO 2017/133863 2017.08.10
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Майес Дэниел Мэттью, Оппонг Феликс Квадво, Викс Лойд (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ЗАМОРОЖЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ

В изобретении описано замороженное кондитерское изделие, содержащее ингредиенты, понижающие температуру замерзания, в количестве от 25 до 35 мас.% в расчете на массу замороженного кондитерского изделия, при этом среднечисловая молекулярная масса p указанных ингредиентов составляет от 200 до 250 г/моль и они содержат эритрит в количестве от 0,25 до 7 мас.% в расчете на массу замороженного кондитерского изделия.

Количество льда в продукте в значительной степени определяется количеством и молекулярной массой ингредиентов, понижающих температуру замерзания. Авторы настоящего изобретения обнаружили, что если количество льда является слишком высоким, то независимо от присутствия эритрита кондитерское изделие становится слишком трудно экструдировать при низких температурах, встречающихся в некоторых камерах хранения замороженных продуктов (например, -22°C). Соответственно, ингредиенты, понижающие температуру замерзания, имеют среднечисловую молекулярную массу p , составляющую не более 250 г/моль, и присутствуют в количестве, составляющем по меньшей мере 25 мас.% в расчете на массу замороженного кондитерского изделия. Количество ингредиентов, понижающих температуру замерзания, предпочтительно составляет по меньшей мере 26%, более предпочтительно по меньшей мере 27 мас.% в расчете на массу замороженного кондитерского изделия.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035537	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.01.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036134
(13) B1
(45) 2020.10.02. бюл. № 10
(21) 201790516
(22) 2015.10.15
(51) Int. Cl. **A23G 9/44 (2006.01)**
A23G 9/48 (2006.01)
(31) 14190047.2
(32) 2014.10.23
(33) EP
(43) 2017.09.29
(86) PCT/EP2015/073938
(87) WO 2016/062617 2016.04.28
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Чени Пол Эдвард, Ходдл Эндрю (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ЗАМОРОЖЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ С ПОКРЫТИЕМ

Аэрированное замороженное кондитерское изделие, имеющее покрытие и содержащее множество по существу плоских сторон, каждая из которых имеет радиус кривизны по существу по всей поверхности, превышающий 50 мм, причем указанные относительно плоские стороны сходятся с образованием кромок, и все или по существу все кромки имеют радиус кривизны, составляющий от 5 до 20 мм.

Таким образом, авторы изобретения установили, что путем обеспечения радиуса кривизны кромок не меньше 5 мм, к удивлению, толщина покрытия на кромках увеличивается. Таким образом, кромки больше не являются источниками механического повреждения. Несмотря на возможность присутствия объемного расширения аэрированного замороженного кондитерского изделия, его влияние на результирующее механическое повреждение, следовательно, уменьшено или устранено. Замороженное кондитерское изделие по настоящему изобретению является аэрированным. Под термином "аэрированный" следует понимать продукт, в который целенаправленно был введен газ, например, посредством механических средств. Газ может являться любым пищевым газом, таким как воздух, азот или углекислый газ.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036134	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.10.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036220
(13) B1
(45) 2020.10.15. бюл. № 10
(21) 201692026
(22) 2015.05.08
(51) Int. Cl. **A23G 3/42 (2006.01)**
(31) 14167562.9
(32) 2014.05.08
(33) EP
(43) 2017.06.30
(86) PCT/NL2015/050321
(87) WO 2015/170983 2015.11.12
(71)(73) КООПЕРАТИ АВЕБЕ Ю.А. (NL)
(72) Баккер Вибрен, Бувальда Питер Ликле, Томасоа Дэвид Томас Бенджамин (NL)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ЖЕВАТЕЛЬНЫЕ КОНФЕТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ СИЛЬНО РАЗВЕТВЛЁННЫЙ КРАХМАЛ (СРК), И СПОСОБЫ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к кондитерским изделиям и к способам их получения. Согласно изобретению предложена жевательная конфета, включающая желирующий агент на основе крахмала, представляющий собой сильно разветвлённый крахмал (СРК), причём указанный СРК предпочтительно имеет молекулярную степень разветвленности по меньшей мере 6%, предпочтительно по меньшей мере 6,5%. В одном конкретном аспекте жевательные конфеты, по существу, не содержат желатина или других ингредиентов животного происхождения.

Желированные кондитерские изделия нравятся потребителям. Желированные кондитерские изделия иногда называют мармеладными конфетами, желевыми конфетами или тянучками. Другие примеры включают фруктовые жевательные конфеты, мягкие конфеты, лакричные конфеты, маршмэллоу и т.д. Жевательные желированные кондитерские изделия часто жуют, поскольку они имеют плотную, эластичную структуру, которая нравится потребителям. По мере пережёвывания желированных кондитерских изделий они распадаются на более мелкие кусочки, которые затем растворяются во рту. Эти мелкие кусочки кондитерских изделий медленно растворяются во рту и обеспечивают аромат и сладкий вкус при растворении до приятного сиропа во время жевания. Жевательные конфеты содержат по меньшей мере один желирующий агент. Желирующий агент создает гелевую матрицу по всему кондитерскому изделию посредством его свободно соединенных нитей. Количество и длина нитей желирующего агента и связи между указанными нитями создают гибкую, эластичную матрицу, в которой пространство между нитями и вокруг них заполняет вода.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036220	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.05.09.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036612
(13) B1
(45) 2020.11.30. бюл. № 11
(21) 201800558
(22) 2018.10.12
(51) Int. Cl. **A23G 1/00 (2006.01)**
A23G 1/32 (2006.01)
A23G 1/48 (2006.01)
(31) 2018/0060.1
(32) 2018.01.19
(33) KZ
(43) 2019.07.31
(96) KZ2018/058 (KZ) 2018.10.12
(71)(72)(73) ШАРМАНОВ ТОРЕГЕЛЬДЫ ШАРМАНОВИЧ; СИНЯВСКИЙ
ЮРИЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ (KZ)
(74) Уткелбаев С.Р. (KZ)

(54) СОСТАВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА ИЗ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской отрасли, и может быть использовано при производстве шоколада. Техническим результатом является введение в состав для производства шоколада ресвератрола, L-триптофана, порошка фукоидана, витамина B6, пантотеновой кислоты, экстракта стевии и экстракта топинамбура вместо сгущенного молока, джема, повидла и сахарной пудры, что обеспечивает придание шоколаду направленных иммуностимулирующих, а также свойств, позволяющих использовать шоколад для профилактики сахарного диабета и избыточной массы тела. Это достигается тем, что состав для производства шоколада из кобыльего молока содержит следующие компоненты, мас. %: какао тертое - 50,0-65,0; какао-масло - 15,0-15,5; ягоды и/или фрукты сушеные измельченные - 1,5-2,0; лецитин - 0,3-0,4; ароматизатор ванильно-сливочный - 0,06-0,08; ароматизатор "Шоколад" - 0,02-0,03; L-триптофан - 0,25-0,30; пантотеновая кислота - 0,002-0,0025; сухие штаммы лактобактерий - 0,01-0,02; ресвератрол - 0,0015-0,0025; порошок бета-глюканов - 0,001-0,0015; фукоидан - 0,001-0,0015; витамин B6 - 0,001-0,0015; экстракт стевии - 0,002-0,004; экстракт топинамбура - 0,03-0,04; кобылье молоко сухое - остальное.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036612	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2021.10.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036677
(13) B1
(45) 2020.12.07. бюл. № 12
(21) 201790618
(22) 2015.11.04
(51) Int. Cl. **A23G 9/32 (2006.01)**
A23G 9/34 (2006.01)
A23G 9/42 (2006.01)
A23G 9/52 (2006.01)
(31) 14193055.2
(32) 2014.11.13
(33) EP
(43) 2017.11.30
(86) PCT/EP2015/075744
(87) WO 2016/075016 2016.05.19
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Хеджес Николас Дэвид, Джадж Дэвид Джон, Найт Пенелопа Эйлин, Викс Лойд (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ

Изобретение относится к водной композиции в жидкой форме, содержащей масло, молочный белок, моносахариды, дисахариды и/или олигосахариды, один или более эмульгаторов и комбинацию водонерастворимых волокон на основе целлюлозы и один или более водорастворимых гидроколлоидов. Композицию можно аэрировать и можно использовать для замораживания статически с получением замороженного кондитерского изделия. В изобретении также предложен способ получения композиции согласно изобретению и способ заморозки аэрированной композиции согласно изобретению. Дистрибуцию жидкой композиции можно осуществлять при температурах выше 0°C и перед потреблением замораживать в месте применения, так что можно сэкономить большое количество энергии по сравнению с дистрибуцией замороженных кондитерских изделий при температурах ниже 0°C.

Соответственно, имеется потребность в таких композициях, дистрибуцию которых можно осуществлять при температурах выше 0°C и которые потребитель может заморозить дома с получением безупречного замороженного кондитерского изделия. WO 2012/110376 A1 и WO 2014/029574 A1 относятся к упакованным устойчивым при длительном хранении или при охлаждении смесям ингредиентов, используемым для приготовления замороженных кондитерских изделий. Описанные композиции содержат в качестве эмульгатора пропиленгликолевый сложный моноэфир жирной кислоты, предпочтительно пропиленгликоль моностеарат (PGMS).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036677	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.11.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036690
(13) B1
(45) 2020.12.08.бюл. № 12
(21) 201790617
(22) 2015.11.04
(51) Int. Cl. **A23G 9/32 (2006.01)**
A23G 9/34 (2006.01)
A23G 9/52 (2006.01)
(31) 14193058.6
(32) 2014.11.13
(33) EP
(43) 2017.11.30
(86) PCT/EP2015/075745
(87) WO 2016/075017 2016.05.19
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Джадж Дэвид Джон, Найт Пенелопа Эйлин, Викс Ллойд (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ

Настоящее изобретение относится к водной композиции в жидкой форме, содержащей масло, молочный белок, моносахариды, дисахариды и/или олигосахариды, гидроколлоид и один или более эмульгаторов, содержащих органические кислые сложные эфиры моно- и диглицеридов жирных кислот. Композицию можно аэрировать и можно использовать для статического замораживания с получением замороженного кондитерского изделия. В настоящем изобретении также предложен способ получения композиции согласно изобретению и способ заморозки аэрированной композиции согласно изобретению. Дистрибуцию жидкой композиции можно осуществлять при температурах выше 0°C и перед потреблением замораживать в месте применения, тем самым экономя большое количество энергии по сравнению с дистрибуцией замороженных кондитерских изделий при температурах ниже 0°C.

Соответственно имеется потребность в композициях, дистрибуцию которых можно осуществлять при температурах выше 0°C и которые потребитель может заморозить дома с получением безупречного замороженного кондитерского изделия. WO 2012/110376 A1 и WO 2014/029574 A1 относятся к упакованным устойчивым при длительном хранении или при охлаждении смесям ингредиентов, используемым для приготовления замороженных кондитерских изделий. Описанные композиции содержат в качестве эмульгатора пропиленгликолевый сложный моноэфир жирной кислоты, предпочтительно пропиленгликоль моностеарат (PGMS).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036690	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.11.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037615
(13) B1
(45) 2021.04.21. бюл. № 04
(21) 201792017
(22) 2016.04.12
(51) Int. Cl. **A23G 3/34 (2006.01)**
A23G 3/54 (2006.01)
A23G 4/06 (2006.01)
A23G 4/20 (2006.01)
(31) 102015000011777
(32) 2015.04.14
(33) IT
(43) 2018.04.30
(86) PCT/EP2016/057997
(87) WO 2016/166092 2016.10.20
(71)(73) ПЕРФЕТТИ ВАН МЕЛЛЕ С.П.А. (IT)
(72) Бальди Джанни (IT), Гюлен Исил (TR)
(74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А., Игнатьев А.В. (RU)

(54) ПРОЗРАЧНЫЕ ТВЕРДЫЕ ПОКРЫТИЯ, СТАБИЛЬНЫЕ В УСЛОВИЯХ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Раскрыто кондитерское изделие, содержащее: твердое, хрустящее, прозрачное внешнее покрытие, содержащее изомальт; ядро, содержащее одну или более областей из кондитерского материала, которые видны на внешней поверхности ядра.

В настоящее время было обнаружено, что твердое, хрустящее, прозрачное покрытие, которое устойчиво с течением времени, можно получить при использовании изомальта. В частности, было обнаружено, что применение изомальта в производстве твердого покрытия, без замутняющих агентов, выбранных из диоксида титана, карбоната кальция, крахмала и фосфата кальция, дает прозрачные покрытия с более хорошими свойствами, чем в уровне техники. Кроме того, полученные таким образом покрытия более устойчивы в различных условиях окружающей среды по сравнению с твердыми прозрачными покрытиями уровня техники, и дольше сохраняют свою хрусткость и прозрачность. Кроме того, прозрачные покрытия, полученные в соответствии с изобретением, выдерживают гранулирование, а именно поверхностную кристаллизацию покрытия. Когда происходит гранулирование прозрачного покрытия, образуются непрозрачные белые точки или белые полосы, которые могут быть небольшими, или образуется покрытие по всей стороне драже. Гранулирование уменьшает прозрачность до неприемлемого уровня.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037615	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2022.04.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 039106
(13) B1
(45) 2021.12.06. № 12
(21) 201892390
(22) 2017.04.21
(51) Int. Cl. **A23G 4/10** (2006.01)
A23G 4/20 (2006.01)
A23G 4/02 (2006.01)
(31) 62/326,614
(32) 2016.04.22
(33) US
(43) 2019.03.29
(86) PCT/US2017/028742
(87) WO 2017/184926 2017.10.26
(71)(73) ВМ. РИГЛИ ДЖР. КОМПАНИ (US)
(72) Зик Дэниел Дж., Бейтс Филлип, Абад Деннис, Опп Юлессез П., Ситлер Дэниел Дж., Гонсалес Хавьер (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ТЕМПЕРИРОВАННОЕ ПОКРЫТИЕ С КСИЛИТОМ ДЛЯ ЖЕВАТЕЛЬНЫХ РЕЗИНОК

Раскрыты темперированное покрытие с ксилитом и способы его нанесения. Устройство для нанесения покрытия на жевательную резинку покрывает сердцевину жевательной резинки первым сиропом с образованием первого покрытия, где первый сироп содержит ксилит, примесь первого покрытия и связующее вещество. Первый сироп не содержит краситель, и примесь первого покрытия выбирают для замедления кристаллизации ксилита. Устройство для нанесения покрытия на жевательную резинку покрывает наружную поверхность первого покрытия вторым сиропом с образованием второго покрытия. Второй сироп содержит ксилит, примесь второго покрытия, связующее вещество и краситель. Примесь второго покрытия выбирают для замедления кристаллизации ксилита. Устройство для нанесения покрытия на жевательную резинку темперировует сердцевину жевательной резинки после нанесения, по меньшей мере, первого слоя первого покрытия и до нанесения последнего слоя второго покрытия.

Настоящее изобретение относится к жевательным резинам с ксилитсодержащим покрытием. Основные компоненты жевательной резинки обычно включают нерастворимую в воде часть и водорастворимую часть. Нерастворимая в воде часть содержит основу жевательной резинки, которая может составлять от 5 до 90% по весу продукта. Более типично, основа жевательной резинки может составлять от 10 до 50% или от 15 до 40%, или от 20 до 35% по весу жевательной резинки.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 014962
(13) B1
(45) 2011.04.29. бюл. № 02
(21) 200801079
(22) 2006.10.13
(51) Int. Cl. **B65D 25/24 (2006.01)**
(31) 11/250,589
(32) 2005.10.14
(33) US
(43) 2009.02.27
(86) PCT/US2006/040287
(87) WO 2007/047543 2007.04.26
(71)(73) РОУПАК КОРПОРЕЙШН (US)
(72) Любюрин Фрэнсис (US)
(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) **ВЕДРО СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Приведено описание емкости, включающей в себя ведро, снимаемую крышку и уплотнительную прокладку, расположенную между крышкой и ведром, а также описание ведра. Ведро имеет изогнутый под углом венец у верхней части ведра и несколько вспомогательных колец, которые простираются по окружности вокруг ведра и образуют соединение со стенкой ведра. Соединение со стенкой имеет практически равномерную толщину на всем своем протяжении. Проушина выполнена для соединения по меньшей мере двух вспомогательных колец, чтобы обеспечить проем между проушиной и корпусом. Ведро включает в себя также амортизирующую часть стенки.

Такие емкости, как бачки и ведра, известны и изготавливаемые в разных формах с разными размерами широко используются для хранения разных материалов. Обычная емкость состоит из цилиндрического конструктивного элемента с внутренней полостью, которая закрыта с одного конца. Эта емкость может также включать в себя снимаемую крышку для запирания или закрывания верхнего отверстия емкости. Между верхним венцом емкости и крышкой для обеспечения большей герметичности закрытия может быть расположена также трубчатой формы уплотняющая прокладка. Для большего удобства перемещения емкости и обращения с ней емкость может быть обеспечена ручкой. Несмотря на имеющийся широкий ассортимент емкостей, современным емкостям, в том числе пластмассовым, изготовленным способом литья под давлением, свойственны многие недостатки. Эти недостатки становятся очевидными, в частности, в тех случаях, когда современные емкости изготовлены для использования при транспортировке продукции и материалов повышенной опасности. Во время транспортировки несколько таких емкостей часто устанавливают ярусно одна на другую. Поэтому обязательным является условие, чтобы каждая емкость могла удерживать внутри себя подлежащий транспортировке или хранению материал, а также выдерживать вес нескольких емкостей и их содержимого.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
014962	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.10.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015059
(13) B1
(45) 2011.04.29. бюл. № 02
(21) 200900591
(22) 2007.10.19
(51) Int. Cl. **B65D 17/50 (2006.01)**
B65D 47/26 (2006.01)
B65D 43/18 (2006.01)
(31) P-380896
(32) 2006.10.23
(33) PL
(43) 2009.12.30
(86) PCT/PL2007/000070
(87) WO 2008/051099 2008.05.02
(71)(73) ИНВЕНТО Сп. з о.о. (PL)
(72) Милковский Богумил, Левандовский Дарюш, Тоборович Анджей (PL)
(74) Беляева Е.Н. (BY)

(54) КРЫШКА ЁМКОСТИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ ДЛЯ НАПИТКОВ

Настоящее изобретение касается пластиковой крышки емкости, предназначенной главным образом для напитков. Она состоит из основной части, плотно прикрепленной к емкости, и механизма открывания, который дополнительно может быть использован для закрывания входного-выходного отверстия. В соответствии с изобретением крышка характеризуется наличием входного-выходного отверстия в основной части, которое герметично закрыто до первого открывания при помощи клапана, имеющего отверстие, вокруг которого в основном перпендикулярно поверхности отверстия расположены по крайней мере два фиксатора, свободно вращающиеся в крепежном отверстии изнутри крышки и взаимодействующие с головкой, имеющей рычажок, заканчивающийся цилиндрическим элементом, снабженным по крайней мере одним несущим элементом на боковой поверхности и свободно вращающимся в крепежном отверстии с наружной стороны крышки. Клапан и головка запаяны и лишены подвижности с помощью полимерной пленки. После открывания входное-выходное отверстие может быть снова закрыто при помощи клапана, а зона, контактирующая со ртом, - при помощи санитарной крышки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015059	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2015.10.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015240
(13) B1
(45) 2011.06.30. бюл. № 03
(21) 200970799
(22) 2008.02.21
(51) Int. Cl. **B65D 41/34 (2006.01)**
(31) 07425104.2
(32) 2007.02.27
(33) EP
(43) 2010.02.26
(86) PCT/EP2008/001338
(87) WO 2008/104313 2008.09.04
(71)(73) ГУАЛА КЛОУЖЕС С.П.А. (IT)
(72) Баттегаццоре Пьеро (IT)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ВЫЯВЛЯЮЩЕЕ ВСКРЫТИЕ УКУПОРОЧНОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ЕМКостей, СНАБЖЕННЫХ РЕЗЬБОВОЙ ГОРЛОВИНОЙ

Настоящее изобретение относится к укупорочному средству предпочтительно для емкостей, имеющих стандартную резьбовую горловину, содержащему металлический колпачок для предотвращения вытекания жидкости из емкости, коаксиально расположенные металлическую втулку и полимерное кольцо, причем полимерное кольцо содержит первый участок с диа

метром $D1$ и второй участок с диаметром $D2$ $2 < D1$, причем металлический колпачок содержит концевой участок, расположенный вокруг второго участка перед первым открыванием, при этом укупорочное средство во время первого открывания позволяет проход концевой участка поверх первого участка.

Укупорочные средства такого типа применяются для емкостей, имеющих горловину и венчик, таких как бутылки, горловина которых имеет резьбу, и предпочтительно для емкостей, которые имеют так называемую "стандартную резьбовую горловину", т.е. горловину, выполненную в соответствии со стандартом UN19574 или в соответствии со стандартами, эквивалентными, например, французскому стандарту GME30.06. В таких бутылках обычно содержатся алкогольные напитки, такие как, например, вино, для которого требуется наличие средств индикации первого открывания, чтобы предотвратить фальсификацию.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015240	AM, KG, MD, TJ, TM	2015.02.22.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015260

(13) B1

(45) 2011.06.30. бюл. № 03

(21) 200901410

(22) 2008.12.12

(51) Int. Cl. **B65D 47/36 (2006.01)**

(43) 2011.06.30

(62) 200802321; 2008.12.12

(71)(72)(73) ПАХОМОВ ДМИТРИЙ ИВАНОВИЧ; БИРЮКОВ НИКОЛАЙ ПЕТРОВИЧ (BY)

(74) Андриенко Л.А. (BY)

(54) УКУПОРОЧНОЕ УСТРОЙСТВО СО СРЕДСТВАМИ ВЗАИМНОЙ ФИКСАЦИИ

Укупорочное устройство со средствами взаимной фиксации, содержащее выдвижной разливочный узел, состоящий из выливной втулки и сливной трубки, плотно установленный в посадочном корпусе, с возможностью осевого поступательного движения относительно посадочного корпуса, при этом дополнительно имеется средство взаимной фиксации выливной втулки и сливной трубки с возможностью создания неподвижного соединения и обеспечения вертикального перемещения разливочного узла в сторону вскрытия относительно посадочного корпуса.

Изобретение может быть использовано в пищевой промышленности и относится к укупорочным средствам для бутылок, применяемых для разлива и хранения алкогольных напитков, обеспечивающих индикацию их вскрытия и препятствующих повторному заполнению бутылок некачественной алкогольной продукцией. Известны различные укупорочные средства с выдвижающимися разливочными частями, выдвижение которых осуществляется за счет вращения наружного корпуса укупорочного устройства вокруг его продольной вертикальной оси симметрии. Выдвижение названной разливочной части происходит с одновременным разрушением части торцевой стенки корпуса, при этом осуществляется индикация вскрытия. При повторном закрывании укупорочного средства разливочные части обычно опускаются в исходное положение, после чего можно восстановить отрывные части корпуса, скрывая свидетельство того, что бутылка уже вскрывалась.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015260	AM, AZ, KG, MD, TJ, TM	2011.12.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015739
(13) B1
(45) 2011.10.31. бюл. № 05
(21) 200900420
(22) 2009.04.07
(51) Int. Cl. **B65D 49/04 (2006.01)**
(43) 2010.10.29
(96) 2009/EA/0039 (BY) 2009.04.07
(71)(72)(73) ПАХОМОВ ДМИТРИЙ ИВАНОВИЧ; БИРЮКОВ НИКОЛАЙ ПЕТРОВИЧ (BY)
(74) Андриенко Л.А. (BY)

(54) ЗАЩИТНАЯ КРЫШКА С ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫМ КОЛЬЦОМ И ИНДИКАЦИЕЙ ВСКРЫТИЯ

Защитная крышка предназначена для укупорки бутылок с качественными спиртными напитками, предотвращающих повторное их наполнение, в частности к таким устройствам, которые имеют средства индикации вскрытия. Крышка содержит закрывающий колпачок, сливную втулку со средством крепления к горлышку бутылки, соединенную с закрывающим колпачком, внешний колпачок, выполненный с предохранительным кольцом с возможностью его отделения при первом вскрытии и осевого перемещения относительно сливной втулки, а закрывающий колпачок имеет периферический фланцевый участок с кольцевым индикаторным выступом, расположенный в предохранительном кольце перед первым вскрытием бутылки, а также имеющий возможность возвращения в исходное положение в осевом направлении над предохранительным кольцом при повторной укупорке, создавая визуальный разрыв между внешним колпачком и предохранительным кольцом.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015739	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.04.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015758
(13) B1
(45) 2011.12.30. бюл. № 06
(21) 200901567
(22) 2009.12.18
(51) Int. Cl. **B65D 85/808** (2006.01)
(31) 12/340764
(32) 2008.12.22
(33) US
(43) 2010.06.30
(71)(72)(73) ПУРЛИЕВ МАРАТ ЭНЕСОВИЧ (ТМ)

(54) ПЛАВУЧИЙ ЗАВАРОЧНЫЙ ПАКЕТ

Плавучий заварочный пакет содержит отсек полуфабриката, сформированный запечатанными перегородками, заполненный полуфабрикатом. Запечатанная перегородка отделяет отсек от плавучего отсека, заполненного плавучим материалом, чтобы заставить пакет плавать в жидкости. Любой плавучий материал, который является инертным и безвредным в жидкости, или герметичная камера с газом могут служить плавучим материалом. Запечатанная верхушка пакета несет на себе информационные и/или рекламные надписи, хотя рекламные наклейки могут быть присоединены к ее поверхности как опция. Один конец нити присоединен к верхушке, а другой - к обычной бирке. Пакет можно покачивать и удалять из жидкости с помощью верхушки или нити. Пакет может быть выполнен полностью или частично из пронизываемого для жидкости, более тяжелого или легкого, чем жидкость, инертного и безвредного материала, наподобие бумаги, ткани, пластиковой сетки, перфорированной пластиковой пленки и т.д. Другие примеры конкретного выполнения описаны и показаны. Все примеры выполнения просты и беспроblemны в производстве, хранении и использовании.

Изобретение относится к пакетам, предназначенным для заваривания, настаивания или растворения полуфабрикатов, содержащихся внутри пакетов, в частности к чайным пакетам, и может быть использовано в пищевой промышленности и медицине. Известно, что заваривание содержимого чайного пакета в горячей воде происходит быстрее и более полно, если пакет не лежит на дне чашки, а плавает в верхних слоях воды. Это можно объяснить следующими обстоятельствами: 1) верхние слои воды имеют более высокие температуры, чем слои около дна, 2) часть пакета, которая соприкасалась с дном, теперь входит в контакт с водой и, следовательно, полностью вовлечена в процесс заваривания, 3) слои воды, окружающие пакет, более свободно перемешиваются конвекцией.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015758	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.12.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016006
(13) B1
(45) 2012.01.30. бюл. № 01
(21) 201070214
(22) 2008.07.03
(51) Int. Cl. **B65D 47/24 (2006.01)**
(31) 1228/07
(32) 2007.08.02
(33) CH
(43) 2010.06.30
(86) PCT/CH2008/000301
(87) WO 2009/015499 2009.02.05
(71)(73) КИСЛИНГ АГ (CH)
(72) Дубах Вернер Ф. (CH)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ЗАТВОР ДЛЯ ДОЗИРОВАННОЙ ВЫДАЧИ КЛЕЯЩЕГО ВЕЩЕСТВА ИЗ ЕМКОСТИ

Чтобы изготовить затвор с улучшенным уплотнением и меньшим износом при более оптимальных затратах, предлагается затвор, состоящий из верхней части , нижней части и подводящей втулки с уплотнительным штифтом . В нижней части имеются две концентрические направленные вверх кольцевые стенки , которые взаимодействуют с двумя соответствующими концентрически направленными вниз кольцевыми стенками в верхней части , с предварительным натягом. Нижняя часть и подводящая втулка изготавливаются как одно целое с использованием мостиков заданного разрушения, благодаря чему обеспечивается монтаж экономичным способом.

Хранение и дозированная выдача клеящих веществ, таких как цианистый акрилат, клей-момент или анаэробные клеящие и уплотнительные вещества, чрезвычайно проблематичны. В зависимости от типа клеящего вещества оно затвердевает под воздействием кислорода или, в случае анаэробных клеящих и уплотнительных веществ, под воздействием влаги воздуха. Чтобы избежать этого уже была предложена емкость, которая сверху донизу, включая днище, выполнена с двойными стенками, чтобы таким образом в значительной степени препятствовать проникновению кислорода. Подходящий для нее пластмассовый затвор показан, например. У этого затвора с уплотнительным штифтом уплотнительный штифт неподвижно приформован к входному отверстию емкости, а сам затвор является цельным и привернут к горлышку емкости. Цельный затвор имеет стенку, которая снабжена внутренней резьбой, которая навинчивается на наружную резьбу на горлышке емкости. К стенке присоединяется окружной буртик, к которому примыкает втулочная деталь, переходящая в выпускной наконечник, в который при закрытом положении входит уплотнительный штифт, обеспечивая уплотнение. Входное отверстие горлышка бутылки в закрытом состоянии до верха заходит во втулочную конструкцию.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016006	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2015.07.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016393

(13) B1

(45) 2012.04.30. бюл. № 04

(21) 201000651

(22) 2010.05.17

(51) Int. Cl. **B65D 49/04 (2006.01)**

(43) 2011.12.30

(96) 2010/ЕА/0038 (ВУ) 2010.05.17

(71)(72)(73) ПАХОМОВ ДМИТРИЙ ИВАНОВИЧ; БИРЮКОВ НИКОЛАЙ
ПЕТРОВИЧ (ВУ)

(74) Андриенко Л.А. (ВУ)

(54) ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНАЯ КРЫШКА

Предохранительная крышка содержит наружный корпус, рассекаТЕЛЬ, имеющий внутреннюю полость и выливное отверстие, внутреннюю втулку, расположенную между наружным корпусом и рассекателем, основание с проходным каналом, установленное в горловине бутылки, при этом внутренняя втулка имеет контрольный индикаторный участок, выполненный с возможностью появления на торцевой поверхности наружного корпуса после первого вскрытия, а также средство осевого перемещения и блокировки наружного корпуса относительно внутренней втулки. Предлагаются варианты выполнения предохранительной крышки с зазором и индикаторным кольцом.

Производители напитков заинтересованы в том, чтобы их продукция, поставляемая на рынок, была защищена от несанкционированного вскрытия до момента их открывания конечным потребителем продукта. Для этой цели крышки контейнеров обычно снабжают средством, которое будет указывать, открывалась крышка до продажи или нет. В различных типах крышек с полосками для индикации открывания полоска остается на контейнере при отвинчивании основной части крышки контейнера. Например, укупорочное средство для закрывания бутылок (патент США, МПК В65D 41/34, опубл. 06.01.76 г.) представляет собой алюминиевый колпачок для закрывания бутылок, снабженный резьбовым элементом для установки на горлышко бутылки и содержащий средство индикации с перфорациями для облегчения открывания и снятия колпачка. Когда крышку отвинчивают, хрупкие перемычки разрушаются и отделенная полоска падает вниз на горловину контейнера.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016393	AM, KG, MD, TJ, TM	2012.05.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016424
(13) B1
(45) 2012.04.30. № 04
(21) 201000591
(22) 2010.05.05
(51) Int. Cl. **B65D 49/00 (2006.01)**
(43) 2011.12.30
(96) 2010/EA/0035 (BY) 2010.05.05
(71)(72)(73) ПАХОМОВ ДМИТРИЙ ИВАНОВИЧ; БИРЮКОВ НИКОЛАЙ ПЕТРОВИЧ (BY)
(74) Андриенко Л.А. (BY)

(54) ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНАЯ КРЫШКА ДЛЯ БУТЫЛКИ

Предохранительная крышка для бутылки состоит из наружного корпуса, рассекателя, имеющего внутреннюю полость и выливное отверстие, внутренней втулки, выполненной в верхней части в виде съемного колпачка, расположенной между наружным корпусом и рассекателем, основания с проходным каналом, соединенного с рассекателем и установленного в горловине бутылки, при этом дополнительно содержит контрольный индикаторный элемент, взаимодействующий с верхней частью внутренней втулки и наружным корпусом, и выполненный с возможностью появления на торцевой поверхности крышки после первого вскрытия. Крышка содержит средство осевого перемещения и блокировки контрольного индикаторного элемента относительно верхней части внутренней втулки и наружного корпуса, исключающее их одновременное вращение и осевое перемещение в начальной стадии вскрытия, но с возможностью передачи крутящего момента верхней части внутренней втулки при дальнейшем продолжении процесса вскрытия.

Техническое решение относится к крышкам для контейнеров, преимущественно для бутылок с элитными спиртными напитками, в частности к таким крышкам, которые имеют средства индикации вскрытия. Производители напитков заинтересованы в том, чтобы их продукция, поставляемая на рынок, была защищена от несанкционированного вскрытия до момента их открывания конечным потребителем продукта. Для этой цели крышки контейнеров обычно снабжают средством, которое будет указывать, открывалась крышка до продажи или нет.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016424	AM, KG, MD, TJ, TM	2012.05.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016553
(13) B1
(45) 2012.05.30 .бюл.№ 05
(21) 201070157
(22) 2008.07.16
(51) Int. Cl. **B65D 85/72 (2006.01)**
(31) 07290898.1
(32) 2007.07.18
(33) EP
(43) 2010.06.30
(86) PCT/FR2008/001042
(87) WO 2009/030832 2009.03.12
(71)(73) ЛЕЗАФФР Э КОМПАНИ (FR)
(72) Изобретатель:Брикэр Эмили, Шассар Жан-Пьер, Лотц Тома, Ребюфелло Даниель (FR)
(74) Представитель: Медведев В.Н. (RU)

(54) УПАКОВКА ДЛЯ ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ

Настоящее изобретение относится к упаковке для содержащего дрожжи жидкого продукта, содержащей по меньшей мере один проницаемый материал, имеющий поверхность обмена S, так что отношение S/M составляет по меньшей мере 1,2, при этом S выражается в см² и M представляет собой массу жидкого продукта в г, и имеющий коэффициент проницаемости по O₂ от 200 до 9000 см³ /м² ·24 ч·бар и/или коэффициент проницаемости для O₂ от 800 до 45000 см³ /м² ·24 ч·бар. Настоящее изобретение также относится к применению такой упаковки для удерживания содержащего дрожжи жидкого продукта. Кроме того, настоящее изобретение относится к способу хранения и к применению содержащего дрожжи жидкого продукта.

Настоящее изобретение относится к области упаковки и хранения жидких продуктов, предназначенных для продуктов питания, а более конкретно относится к упаковке для упаковывания жидких продуктов, содержащих дрожжи. Дрожжи в водной суспензии представляют собой продукт, особенно подверженный влиянию условий их хранения, в частности их окружающей среды (температуры, pH, содержания CO₂/O₂ и т.п.), и особенно экспонирования для загрязнений. По этой причине они представляют собой особенно сложный продукт при упаковке, требуя, таким образом, гигиенических условий хранения, которые одновременно делают возможными их микробиологическое качество, рабочие характеристики, в частности, с точки зрения ферментативной емкости, и поддержание их органолептических качеств.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016553	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.07.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016699
(13) B1
(45) 2012.06.29. бюл. № 06
(21) 200870422
(22) 2007.04.11
(51) Int. Cl. **B65D 81/32 (2006.01)**
B65D 83/00 (2006.01)
B65D 51/22 (2006.01)
(31) 0607273.0
(32) 2006.04.11
(33) GB
(43) 2009.04.28
(86) PCT/GB2007/001333
(87) WO 2007/128996 2007.11.15
(71)(73) РОЛПЛАГ ЛИМИТЕД (GB)
(72) Кэдден Стефен (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УЛУЧШЕННОЕ ВЫДАЧНОЕ УСТРОЙСТВО

Изобретение относится к устройству для хранения и выдачи продуктов, в частности для хранения и выдачи взаимно реагирующих продуктов. Устройство для хранения и выдачи продуктов включает в себя картридж, содержащий по меньшей мере одно уплотнительное средство – зажим для удерживания имеющегося в картридже продукта; по существу, жесткий наружный корпус, причем этот, по существу, жесткий наружный корпус приспособлен для приема картриджа; съемный элемент - колпачок, прикрепленный к уплотнительному средству; причем указанное по меньшей мере одно уплотнительное средство может стягиваться с картриджа для выдачи продукта при удалении съемного элемента. Изобретение также относится к способу выдачи продукта и комплекту для выдачи продукта, содержащему картридж по изобретению.

Устройство согласно настоящему изобретению может использоваться для предложения распределяемых продуктов к использованию со стержневыми анкерами, адгезивами, в области обработки пищевых продуктов и в области медицины. Использование стержневых анкеров включает закрепление болтов в бетоне или растворе, формирование гнезда для штифта и установленных затем арматурных веществ. Вещества, предназначенные к смешиванию, могут включать любые подходящие смолы, эпоксиды, полиэфиры и виниловые эфиры.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016699	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.04.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016747
(13) B1
(45) 2012.07.30. бюл. № 07
(21) 201070640
(22) 2008.12.19
(51) Int. Cl. **B65D 47/36 (2006.01)**
(31) 2007148328
(32) 2007.12.26
(33) RU
(43) 2010.12.30
(86) PCT/RU2008/000783
(87) WO 2009/082269 2009.07.02
(71)(72)(73) ШАЛЬМИЕВ МИХАИЛ ЯКУБОВИЧ(RU)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УКУПОРОЧНОЕ УСТРОЙСТВО

Изобретение касается укупорочного устройства, препятствующего повторному наполнению сосуда. Устройство содержит наружный цилиндрический корпус , включающий сборный выдвижной дозатор, состоящий из подъемника и выливного элемента; нижний корпус, фиксируемый на горловине сосуда; одноходовой клапан с шариком; крышку и полый колпачок с наливным отверстием . Нижний корпус имеет сливную трубку , внутренняя поверхность которой выполнена в виде многогранника , при этом нижняя часть подъемника имеет форму полого многогранника , верхний торец которого является седлом для шарика , а нижний торец снабжен пробкой . Многогранник выполнен и расположен с возможностью взаимодействия и вертикального перемещения в коаксиальном многограннике сливной трубки . Цилиндрический корпус зафиксирован на нижнем корпусе и взаимодействует с крышкой посредством выступов, в то время как крышка находится в резьбовом взаимодействии с подъемником . При повороте цилиндрического корпуса обеспечивается вертикальное перемещение подъемника , толкающего выливной элемент . Устройство обеспечивает защиту от повторного заполнения при улучшенной герметичности сосуда при повторном закрывании и большем удобстве при использовании.

Настоящее изобретение относится к укупорочным устройствам, используемым в вино-водочной промышленности, и представляет собой пробку, препятствующую повторному наполнению емкости сосуда.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016747	KG, MD, TJ, TM	2012.12.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016756
(13) B1
(45) 2012.07.30. бюл. № 07
(21) 200901071
(22) 2007.09.28
(51) Int. Cl. **B65D 55/02 (2006.01)**
B65D 49/04 (2006.01)
B65D 41/62 (2006.01)
(31) MI2006A001920
(32) 2006.10.06
(33) IT
(43) 2010.04.30
(86) PCT/IB2007/002977
(87) WO 2008/041119 2008.04.10
(71)(72)(73) ФАБИАНО НИКОЛА (IT)
(74) Поликарпов А.В., Борисова Е.Н. (RU)

(54) ЗАКРЫВАЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ БУТЫЛОК И, В ЧАСТНОСТИ, ДЛЯ БУТЫЛОК С АЛКОГОЛЬНЫМИ НАПИТКАМИ ИЛИ СО СПИРТСОДЕРЖАЩИМИ ЖИДКОСТЯМИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЕ ОЧЕВИДНОСТЬ НЕСАНКЦИОНИРОВАННОГО ОТКРЫТИЯ БУТЫЛКИ

Закрывающее устройство для бутылок, в частности для бутылок с алкогольными напитками или со спиртосодержащими жидкостями, содержащее крышку, состоящую из верхней части и боковой части, верхний диффузор, выполненный с возможностью присоединения к указанной крышке, нижний диффузор, выполненный с возможностью присоединения своей верхней частью к верхнему диффузору, а своей нижней частью к горлышку бутылки, и покрывающий элемент, разделенный на верхнюю часть и нижнюю часть, которые соединены друг с другом вдоль заданной линии разрыва, причем крышка содержит по меньшей мере один предохранительный язычок, присоединенный к указанной боковой части крышки и выполненный с возможностью принятия первого положения при сборке указанного закрывающего устройства, в котором он не препятствует соединению между крышкой и верхним диффузором, и второго, предохранительного, положения, в котором язычок оказывается после первого открытия указанного устройства и находится во взаимодействии по меньшей мере с одним упором верхнего диффузора, предотвращая полное повторное закрытие указанного устройства на бутылке.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016756	AM, KG, MD, TJ, TM	015.09.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016761
(13) B1
(45) 2012.07.30. бюл. № 07
(21) 200971095
(22) 2008.05.23
(51) Int. Cl. **B65D 85/32 (2006.01)**
B65D 21/02 (2006.01)
(31) 07108824.9
(32) 2007.05.24
(33) EP
(43) 2010.04.30
(86) PCT/NL2008/050305
(87) WO 2008/143510 2008.11.27
(71)(73) ХУТАМАКИ НЕДЕРЛАНД Б.В. (NL)
(72) Дейкстра Вейбе, Клостерман Хендрик Фрерк, Нимаркт Христиан (NL)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УПАКОВКА

Изобретение относится к упаковке для яиц или подобных хрупких продуктов, выполненной из формованной пульпы и содержащей нижнюю часть, имеющую ячейки, совпадающие, по меньшей мере, частично с внешними контурами продуктов, находящихся в упаковке, закрывающую часть, имеющую верхнюю поверхность и по существу, плоскую переднюю и заднюю поверхности и, по существу, плоские концевые поверхности при этом закрывающая часть, по существу, имеет прямоугольную форму со скругленными углами, причем закрывающая часть содержит средство извлечения вблизи концевых поверхностей вблизи верхней поверхности закрывающей части. Настоящее изобретение также относится к упаковке, в которой закрывающая часть в ее углах содержит участки, воспроизводящие форму продуктов, находящихся в упаковке, при этом каждый из указанных участков выполнен в виде части, отформованной из скругленного угла и части концевой поверхности закрывающей части.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016761	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.05.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016765
(13) B1
(45) 2012.07.30. бюл. № 07
(21) 201070147
(22) 2008.06.20
(51) Int. Cl. **B65D 51/28 (2006.01)**
(31) P 20070312 A
(32) 2007.07.16
(33) HR
(43) 2010.06.30
(86) PCT/HR2008/000021
(87) WO 2009/010809 2009.01.22
(71)(73) ЦЕДЕВИТА Д.О.О. (HR)
(72) Ван Ден Брук Люкас Карел Йоханнес, Ван Амеронген Герард (NL)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) КОЛПАЧОК ДЛЯ БУТЫЛОК, ИМЕЮЩИЙ ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПОРОШКООБРАЗНОГО МАТЕРИАЛА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ

Предложен колпачок для бутылок с емкостью для порошкообразного материала для приготовления напитков, которым закрывают основную емкость с основным веществом, например с питьевой водой, и который содержит вторую емкость с другим жидким или порошкообразным веществом. Колпачок представляет собой емкость, закрытую со стороны дна алюминиевой фольгой и наклонной заслонкой, а наверху закрытую крышкой. Заслонка, которая может быть повернута вокруг шарнира и которая имеет на верхней стороне одноплечевой вертикальный гибкий рычаг, расположена над алюминиевой фольгой. Крышка имеет на внутренней плоскости дна хвостовики, а также барьер, который во время завинчивания и отвинчивания воздействует на рычаг. При отвинчивании крышки свободный конец рычага упруго сгибается, что приводит к созданию им усилия, поворачивающего заслонку, которая разрывает и удаляет алюминиевую фольгу. По окончании смешивания веществ из основной емкости можно пить смесь через отверстие емкости.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016765	AM, KG, MD, TJ	2013.06.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016882
(13) B1
(45) 2012.08.30.бюл. № 08
(21) 200900680
(22) 2007.10.29
(51) Int. Cl. **B65D 41/62 (2006.01)**
(31) 06425765.2
(32) 2006.11.10
(33) EP
(43) 2009.10.30
(86) PCT/IB2007/003367
(87) WO 2008/056227 2008.05.15
(71)(73) ГУАЛА КЛОУЖУРС С.П.А. (IT)
(72) Баттегаццоре Пьеро (IT)
(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) КРЫШКА С ЗАЩИТОЙ ОТ НЕСАНКЦИОНИРОВАННОГО ВСКРЫТИЯ

Изобретение относится к крышке с защитой от несанкционированного вскрытия бутылок имеющих резьбу, содержащей внешний колпачок и внешнюю юбку соединенную до первоначального открытия бутылочной крышки с внешним колпачком и содержащей внутренний колпачок и внутренний кольцевой элемент соединенный до первоначального открытия бутылочной крышки с внутренним колпачком (причем, внутренний кольцевой элемент связан с внутренним колпачком как в отношении вращения, так и перемещения, внутренними соединительными средствами которые после первоначального открытия бутылочной крышки позволяют внутреннему кольцевому элементу свободно вращаться и перемещаться относительно внутреннего колпачка .

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016882	AM, KG, MD, TJ, TM	2015.10.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016924
(13) B1
(45) 2012.08.30. бюл. № 08
(21) 200900596
(22) 2009.05.26
(51) Int. Cl. l. **B65D 3/22 (2006.01)**
B65D 81/38 (2006.01)
A47G 19/22 (2006.01)
(31) 102008026984.0
(32) 2008.05.28
(33) DE
(43) 2009.12.30
(71)(73) ПТМ ПЭКИДЖИНГ ТУЛЗ МЭШИНЕРИ ПТЕ. ЛТД. (SG)
(72) Мессершмид Уве (DE)
(74) Хмара М.В. (RU)

(54) НАРУЖНАЯ ОБОЙМА ДЛЯ СТАКАНА С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ И СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЭТОЙ ОБОЙМЫ

Предложены наружная обойма для стакана с двойными стенками и способ изготовления наружной обоймы, согласно которому плоской выкройке из бумажного материала путем наложения друг на друга двух продольных кромок выкройки придают форму гильзы, и на полученной таким образом наружной обойме формируют завернутый внутрь загиб. Загиб в области наложения приклеивают или припаивают изнутри к наружной обойме.

Задачей изобретения является разработка наружной обоймы для стакана с двойными стенками, которая не зацепляется при надевании на внутренний стакан. Задача решается за счет того, что загиб, по меньшей мере в области наложения, приклеивается или припаивается изнутри к наружной обойме. Благодаря увеличенной толщине наружной обоймы в области наложения упругие свойства в этой области особенно высоки. В случае относительно жесткого бумажного материала завернутый внутрь загиб наружной обоймы в области наложения не сохраняет форму, но вследствие жесткости бумажного материала стремится снова разогнуться. В результате внутренний диаметр наружной обоймы в месте загиба уменьшается в области наложения, что может привести к зацеплению наружной обоймы за обод внутреннего стакана, когда наружная обойма надевается в осевом направлении на внутренний стакан. Приклеивание или припаивание загиба в области наложения эффективным образом предотвращает частичное разгибание загиба в области наложения. В результате эффективным образом может предотвращаться зацепление наружной обоймы при надевании на внутренний стакан, вызванное недостаточно свободным внутренним диаметром в области загиба.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016924	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.05.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016974
(13) B1
(45) 2012.08.30. бюл. № 08
(21) 201070171
(22) 2008.07.18
(51) Int. Cl. **B65D 85/10** (2006.01)
(31) 07252891.2
(32) 2007.07.20
(33) EP
(43) 2010.06.30
(86) PCT/IB2008/002745
(87) WO 2009/013625 2009.01.29
(71)(73) ФИЛИП МОРРИС ПРОДАКТС С.А.(СН)
(72) Вайсс Жак (СН)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) КОНТЕЙНЕР С ДВОЙНЫМ ШАРНИРНЫМ СОЕДИНЕНИЕМ

Контейнер для курительных изделий, содержащий по меньшей мере две шарнирно соединенные пачки, каждая для вмещения отдельной группы курительных изделий. Контейнер содержит первую пачку, имеющую первую стенку; вторую пачку, имеющую вторую стенку; и отдельное соединительное средство, содержащее первую панель с противоположными первым и вторым краями; вторую панель, содержащую первую субпанель, шарнирно соединенную с первой панелью вдоль первого края, и вторую субпанель, шарнирно соединенную с первой субпанелью второй панели вдоль первой линии сгиба; и третью панель, содержащую первую субпанель, шарнирно соединенную с первой панелью вдоль второго края, и вторую субпанель, шарнирно соединенную с первой субпанелью третьей панели вдоль второй линии сгиба, причем первая субпанель второй панели согнута вокруг первого края первой панели, так что первая субпанель второй панели перекрывает первую панель, а вторая субпанель второй панели согнута вокруг первой линии сгиба, так что вторая субпанель второй панели перекрывает первую субпанель второй панели. Первая субпанель третьей панели согнута вокруг второго края первой панели, так что первая субпанель третьей панели перекрывает первую панель, а вторая субпанель третьей панели согнута вокруг второй линии сгиба, так что вторая субпанель третьей панели перекрывает первую субпанель третьей панели, и первая панель отдельного соединительного средства прикреплена к первой стенке первой пачки, а вторые субпанели второй и третьей панелей отдельного соединительного средства прикреплены к первой стенке второй пачки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016974	AM, AZ, BY, KG, MD, TJ, TM	2013.07.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017057
(13) B1
(45) 2012.09.28. бюл. № 09
(21) 200970702
(22) 2007.12.10
(51) Int. Cl. **B65D 75/58 (2006.01)**
(31) 07001378.4
(32) 2007.01.23
(33) EP
(43) 2009.12.30
(86) PCT/AT2007/000559
(87) WO 2008/089500 2008.07.31
(71)(72)(73) ХАГЛЯЙТНЕР ХАНС ГЕОРГ (АТ)
(74) Медведев В.Н. (RU)
(54) **СИСТЕМА ДОЗИРОВАНИЯ ТЕКУЧИХ ПРОДУКТОВ**

Предложена система дозирования текучих продуктов, содержащая дозатор, снабженный приемным узлом для емкости, и по меньшей мере одну заполненную шестигранную емкость которая выполнена из гибкого полотна свариваемого полимерного материала и имеет элемент жесткости, из которого выступает патрубок с направляющей и со сдвижным запорным элементом причем приемный узел для емкости выполнен таким образом, что емкость может удерживаться без запорного элемента, и сдвижной запорный элемент при вдвигании емкости в приемный узел для емкости удаляется, причем емкость имеет по меньшей мере один первый элемент кодировки, а приемный узел для емкости - по меньшей мере один согласованный с первым элементом кодировки второй элемент кодировки. Согласно изобретению все стенки емкости получены путем складывания и продольного и поперечного сваривания гибкого полотна материала, причем в одной стенке выполнено отверстие, причем элемент жесткости с патрубком и первым элементом кодировки зафиксирован исключительно на наружной стороне снабженной отверстием стенки, а отверстие доступно через патрубок. Предложен также способ изготовления емкости с кодировкой для заявленной системы дозирования из гибкого полотна из свариваемого полимерного материала, которое тянут по внутренней трубе и продольным швом замыкают в рукав, который поперечными швами разделяют на отделяемые емкости Согласно изобретению плоское полотно материала перед формованием рукава снабжают отверстием, а после формования рукава в области этого отверстия снаружи наваривают запираемый элемент жесткости, снабженный патрубком и первым элементом кодировки, таким образом, что отверстие доступно через патрубок причем внутреннюю трубу используют как внутреннюю контропорку. Предлагаемый способ обеспечивает простое и экономичное изготовление емкости, и вся система дозирования получается проще и надежнее в эксплуатации.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017057	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.12.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(13) B1

(21) 200970701

(22) 2008.01.24

(51) Int. Cl.

B65D 51/24 (2006.01)

B65D 81/26 (2006.01)

A23L 3/3427 (2006.01)

B65B 55/19 (2006.01)

C08K 5/00 (2006.01)

C08K 5/098 (2006.01)

(31) 60/897,158; 60/998,208

(32) 2007.01.24; 2007.10.09

(33) US

(43) 2010.02.26

(86) PCT/GB2008/000258

(87) WO 2008/090354 2008.07.31

(71)(73) КОЛОМАТРИКС ХОЛДИНГС, ИНК. (US)

(72) Рул Марк, Валюс Рональд Дж (US), Таттум Стивен Берджесс (GB)

(74) Новоселова С.В., Липатова И.И., Рыбаков В.М., Дощечкина В.В., Хмара М.В. (RU)

(54) УДАЛЕНИЕ КИСЛОРОДА

Контейнер имеет оболочку, изготовленную из полимера, например из ПЭТ, и содержащую катализатор, например палладиевый катализатор. Крышка содержит пробку, в которой имеется источник водорода, например гидрид. Во время использования, когда контейнер содержит напиток и закрыт крышкой, свободное пространство над жидкостью в контейнере насыщается водяным паром. Этот пар контактирует с гидридом, находящимся в пробке, в результате чего гидрид выделяет молекулярный водород, который мигрирует в полимерный матрикс оболочки и соединяется с кислородом, который в противном случае мог бы проникнуть в контейнер через его проницаемые стенки. Происходит реакция между водородом и кислородом, катализируемая катализатором, и образуется вода. Таким образом, удаляется кислород, который мог бы проникнуть в контейнер, а содержимое контейнера защищается от окисления.

Настоящее изобретение относится к удалению кислорода. Приведенные характерные формы осуществления относятся к контейнеру. Настоящее изобретение находит конкретное применение при изготовлении контейнеров для пищевых продуктов или напитков и будет описано на основе конкретного примера такого контейнера. Тем не менее, следует понимать, что описанная характерная форма осуществления также применима к другим подобным прикладным задачам.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017336	AM, AZ, KG, MD, TJ, TM	2013.01.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017374
(13) B1
(45) 2012.12.28. бюл. № 12
(21) 200901417
(22) 2009.05.18
(51) Int. Cl. **B65D 47/00 (2006.01)**
B67B 1/06 (2006.01)
(31) 2008141927; 2008141925
(32) 2008.10.23; 2008.12.23
(33) RU
(43) 2010.10.29
(86) PCT/RU2009/000236
(87) WO 2010/047616 2010.04.29
(71)(72)(73) ПОРОШИН АНДРЕЙ НИКОЛАЕВИЧ; СОБЯНИН ЛЕОНИД МОИСЕЕВИЧ
(RU)
(74) Белокопытов А.В., Ененко В.В. (RU)

(54) ГОРЛОВИННЫЙ ЗАТВОР ДЛЯ БУТЫЛКИ И СПОСОБ УКУПОРИВАНИЯ БУТЫЛОК

Изобретение относится к таре. Горловинный затвор для бутылки содержит пробку из полимерного материала, имеющую наружную цилиндрическую стенку для охвата горловины бутылки, металлическую крышку, охватывающую пробку со стороны торца пробки, и отрывной элемент в виде ленты с захватным лепестком на цилиндрической стенке. Металлическая крышка в виде стакана выполнена с внутренней отбортовкой, а на наружной поверхности пробки со стороны торца выполнен кольцевой зацеп для упирания в стенку крышки при ее посадке на пробку и упирании в торцевую часть пробки. Отрывной элемент в виде ленты выполнен заодно с цилиндрической стенкой пробки и является продолжением этой стенки по ее высоте. Цилиндрическая стенка на уровне ниже расположения ленты отрывного элемента выполнена с зацепом для охвата венчика бутылки, а внутренний элемент пробки выполнен полым грибовидной формы с наружным кольцевым каналом.

Изобретение относится к таре, в частности к конструкции горловинных затворов для бутылок, выполненных с функцией не только надежного укупоривания, но и демонстрации целостности затвора. Изобретение также относится к способу укупоривания таким горловинным затвором бутылок на ликероводочных заводах.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017374	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2013.05.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017452
(13) B1
(45) 2012.12.28. бюл. № 12
(21) 200970801
(22) 2008.02.28
(51) Int. Cl. **B65D 17/34 (2006.01)**
(31) 07075162.3
(32) 2007.02.28
(33) EP
(43) 2010.02.26
(86) PCT/EP2008/001580
(87) WO 2008/104392 2008.09.04
(71)(73) ИМПРЕСС ГРУП Б.В. (NL)
(72) Лебуше Фабрис (FR)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) БАНКА, ИМЕЮЩАЯ ЛЕГКО ОТКРЫВАЕМУЮ ПАНЕЛЬ, ЛЕГКО ОТКРЫВАЕМАЯ ПАНЕЛЬ И ПЛАСТИНА ДЛЯ НЕЕ

Изобретение относится к банке, имеющей легко открываемую панель, содержащую ушко, соединенное с пластиной посредством заклепочной структуры, при этом ушко содержит заднюю часть для захвата и приведения ушка в действие и переднюю часть для открывания банки при приведении ушка в действие, причем пластина содержит, по меньшей мере, под передней частью ушка стеночную структуру, способную деформироваться для компенсации деформации панели под действием внутреннего давления банки.

Банку можно заполнить, а затем герметично закрыть вальцеванием или припаиванием легко открываемой панели на ободке банки. Затем наполненную легко открываемую банку можно подвергать процессу нагревания или варки. Повышение температуры содержимого банки приводит к увеличению внутреннего давления банки и увеличению объема содержимого банки. Внутреннее давление банки может приводить к деформации легко открываемой панели. При этом легко открываемая панель принимает выпуклую форму. Ушко, соединенное с легко открываемой панелью, может изменить свое положение относительно банки и, в частности, относительно ободка банки, так что задняя часть ушка может выступать наружу и за ободок банки на относительно большое расстояние.

Выступающая наружу задняя часть ушка может контактировать с машинными компонентами варочного аппарата, такими как ограждение роторного варочного аппарата, или же может приходить в контакт с дном смежных банок. Это может приводить к царапанию ушка и даже к приведению его в действие и к открыванию банки. Последнее может приводить к выплескиванию содержимого банки и загрязнению варочного аппарата.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017452	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2013.03.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017652
(13) B1
(45) 2013.02.28. бюл. № 02
(21) 201000716
(22) 2008.09.05
(51) Int. Cl. **B65D 49/04 (2006.01)**
(31) 07425681.9
(32) 2007.10.30
(33) EP
(43) 2010.10.29
(86) PCT/EP2008/061806
(87) WO 2009/056379 2009.05.07
(71)(73) ГУАЛА КЛОУЖУРС С.П.А. (IT)
(72) Баттегаццоре Пьеро, Капра Давиде(IT)
(74) Пинчук Ю.В. (RU)

(54) ОДНОРАЗОВАЯ КРЫШКА ДЛЯ РЕЗЬБОВОЙ ГОРЛОВИНЫ

Настоящее изобретение относится к одноразовой крышке для резьбовых горловин, имеющей втулку, содержащую внутреннюю резьбу и наружную резьбу. Преимущественно рассматриваемая крышка является гладкой крышкой.

Контейнеры, представляющие интерес для настоящего изобретения, например бутылки, имеют резьбовую горловину, которая может непосредственно входить в зацепление с резьбой крышки, и ниже резьбы горловина имеет выступ, обеспечивающий зацепление со средствами для защиты от удаления крышки, так чтобы предотвратить полное отделение крышки от контейнера. В бутылках горловина соединена с основным корпусом бутылки с помощью горлышка, которое обычно является гладким. Из существующего уровня техники известны подобные одноразовые крышки. В патенте приводится пример, в котором описывается крышка, содержащая резьбовой разливочный носик, который жестко соединен с нерезьбовой горловиной контейнера. В этом случае резьба разливочного носика заменяет резьбу горловины контейнера. Этот тип крышки увеличивает продольное удлинение контейнера/крышки в сборе, поскольку резьбовой участок разливочного носика предусматривает соединительную систему для наружной крышки, но позволяет использовать клапанные системы, также имеющие сложную конструкцию, с целью предотвращения запрещенного добавления жидкости в контейнер.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017652	AM, KG, MD, TJ, TM	2015.09.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017796
(13) B1
(45). Бюл. № 03
(21) 200900031
(22) 2009.01.16
(51) Int. Cl. **B65D 3/06** (2006.01)
(31) 10 2008 005 403.8
(32) 2008.01.21
(33) DE
(43) 2009.08.28
(71)(73) ПТМ ПЭКИДЖИНГ ТУЛЗ МЭШИНЕРИ ПТЕ. ЛТД. (SG)
(72) Мессершмид Уве, Шталекер Вернер (DE)
(74) Хмара М.В. (RU)

(54) БУМАЖНЫЙ СТАКАН И СПОСОБ ЕГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Описан стакан, изготовленный из бумажного материала и состоящий из конической стенки и дна, образующих наполняемый внутренний объем. Дно присоединено к стенке, по существу, водонепроницаемым образом с использованием юбки, формируемой у нижнего конца внутреннего объема. Стенка и/или дно в месте расположения юбки и/или сама юбка содержат выступающее наружу расширение, расположенное, по меньшей мере, по боковой поверхности стакана. Нижний край расширения образует опорную поверхность стакана. Это расширение может формировать фиксаторное средство для фиксации другого стакана того же типа, т.е. способно взаимодействовать с другим аналогичным стаканом при установке стаканов в стопу. Стакан может содержать термоизолирующую наружную стенку.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в упрощении изготовления стакана описанного типа и в устранении трудностей, связанных с обеспечением непроницаемости для жидкости в зоне юбки. Решение данной задачи в соответствии с изобретением состоит в том, что дно присоединено к стенке с использованием юбки, причем в процессе формирования юбки стенку и/или дно вблизи расположения юбки или саму юбку расширяют в направлении наружу по меньшей мере на одном участке по боковой поверхности стакана таким образом, что нижний край формируемого расширения образует опорную поверхность стакана.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017796	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.01.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017844
(13) B1
(45) 2013.03.29. бюл. № 03
(21) 201170919
(22) 2010.02.17
(51) Int. Cl. **B65D 65/02 (2006.01)**
B65D 1/00 (2006.01)
C08G 69/26 (2006.01)
(31) 2009-036818
(32) 2009.02.19
(33) JP
(43) 2012.02.28
(86) PCT/JP2010/052305
(87) WO 2010/095629 2010.08.26
(71)(73) МИЦУБИСИ ГЭС КЕМИКАЛ КОМПАНИ, ИНК. (JP)
(72) Митадера Дзун (JP)

(54) СПОСОБ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТА

В изобретении представлен способ хранения, сохраняющий упаковку с содержимым, путем облучения светом. По меньшей мере часть упаковки изготовлена из полиамида, который получают поликонденсацией диаминового компонента, включающего 70 мол.% или более мксилилендиамина, и дикарбоновокислотного компонента, включающего 70 мол.% или более α,ω -линейной алифатической дикарбоновой кислоты, содержащей от 4 до 20 атомов углерода. Кислородопроницаемость упаковки, включающей полиамид, уменьшается при облучении светом, что препятствует порче содержимого.

Настоящее изобретение относится к способу хранения продуктов питания, напитков, химикатов, электронных компонентов и других изделий. Упаковочный материал для упаковки продуктов питания и напитков, защищающий содержимое упаковок при транспортировке, продаже, холодном хранении, обработке, такой как термообработка при стерилизации, должен иметь различные свойства, например высокую прозрачность для обеспечения видимости снаружи содержимого и т.д., помимо механических свойств, включая прочность, устойчивость к образованию трещин и термостойкость. В настоящее время также требуются кислородобарьерные свойства для предотвращения проникновения кислорода в упаковку, чтобы защитить упакованные продукты от окисления, а также барьерные свойства по углекислому газу и для предотвращения утечки аромата.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017844	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2021.02.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017858
(13) B1
(45) 2013.03.29. бюл. № 03
(21) 201170926
(22) 2010.01.11
(51) Int. Cl. **B65D 71/00** (2006.01)
B65D 85/16 (2006.01)
B65B 25/14 (2006.01)
B65B 63/02 (2006.01)
(31) 09150426.6
(32) 2009.01.13
(33) EP
(43) 2011.12.30
(86) PCT/EP2010/050197
(87) WO 2010/081779 2010.07.22
(71)(73) УРСА ИНСЬЮЛЭЙШН С.А. (ES)
(72) Хиллен Франк (DE), Колл Карлос (ES)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УПАКОВКА ДЛЯ МИНЕРАЛОВАТНЫХ ИЗДЕЛИЙ, МОДУЛИ ДЛЯ ОБРАЗОВАНИЯ ТАКОЙ УПАКОВКИ И СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТАКОЙ УПАКОВКИ

Настоящее изобретение относится к упаковке, содержащей множество рулонов или панелей минеральной ваты, в частности стекловолокнистого изоляционного материала, с указанными в ограничительной части признаками п.1 формулы изобретения. Изобретение дополнительно относится к упаковочному модулю с указанными в ограничительной части признаками формулы изобретения и способу изготовления такой упаковки. Минераловатные изделия, используемые для изоляции, имеют относительно низкую плотность. Это является причиной относительно высокой стоимости транспортировки весовой единицы такой продукции. Поэтому предпринимались попытки упаковывать минераловатную продукцию так, чтобы можно было использовать имеющийся объем внутри грузовиков или других транспортных средств оптимальным образом. Это приводит к образованию больших упаковок, объединяющих большое число рулонов или панелей минеральной ваты, которые упаковывают так, чтобы транспортировать большие блоки. Дополнительно предпринимались попытки образовывать упаковки минераловатных изделий так, чтобы сжать их. Однако при сжатии минераловатных изделий необходимо предотвращать их повреждение. Таким образом, любое сжатие необходимо выполнять так, что отдельное изделие можно транспортировать в сжатом состоянии, но на стройплощадке, как только его извлекут из упаковки, оно упруго деформировалось бы обратно к исходному размеру и плотности. Цель изобретения состоит в создании упаковки, содержащей множество рулонов или панелей минеральной ваты, которая может быть образована с высоким объемом выпуска и с хорошей эстетикой.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017858	AM, AZ, BY, KG, MD, TJ, TM	2014.01.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018215
(13) B1
(45) 2013.06.28. бюл. № 06
(21) 201071161
(22) 2008.04.25
(51) Int. Cl. **B65D 1/30 (2006.01)**
B65D 77/20 (2006.01)
(31) PA 2008 00518
(32) 2008.04.09
(33) DK
(43) 2011.04.29
(86) PCT/DK2008/050093
(87) WO 2009/124546 2009.10.15
(71)(72)(73) ХЕНРИКСЕН ЛАРС (DK)
(74) Можайский М.А. (RU)

(54) ЗАКУПОРОЧНАЯ СИСТЕМА И КРЫШКИ ДЛЯ ПЛАСТИКОВЫХ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ЁМКОСТЕЙ

Настоящее изобретение относится к ряду крышек, образующих непрерывный лист, имеющий продольное направление и выполненный такой формы, что его край образован первыми краевыми частями крышек и обеспечена возможность образования вторых краевых частей двух соседних крышек в ряду крышек одним разрезом в направлении, отличном от перпендикулярного к продольному направлению листа.

Закупоривание предварительно изготовленных емкостей обычно осуществляют путем помещения штампованных крышек из алюминия, пластика или слоев этих материалов на емкости и их термической герметизации на этих емкостях. Эти штампованные крышки отделены друг от друга, и каждой крышкой, следовательно, нужно манипулировать отдельно, например извлекать каждую крышку из стопки крышек транспортирующим устройством и помещать ее на открытый конец емкости. Такое отдельное манипулирование крышками занимает много времени и является технически трудным. Задачей настоящего изобретения является уменьшение проблем, касающихся отходного материала, с повышением эффективности закупорочной системы.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018342
(13) B1
(45) 2013.07.30. бюл. № 07
(21) 201000692
(22) 2008.11.28
(51) Int. Cl. **B65D 5/74 (2006.01)**
31) 10 2007 057 863.8
(32) 2007.11.29
(33) DE
(43) 2010.12.30
(86) PCT/EP2008/066471
(87) WO 2009/068671 2009.06.04
(71)(73) Заявитель и патентовладелец: АГ (CH)
(72) Лойенбергер Маркус, Вассум Маркус (CH)
(74) Веселицкая И.А., Пивницкая Н.Н., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б.,
Каксис Р.А., Комарова О.М., Белоусов Ю.В. (RU)

(54) САМООТКРЫВАЮЩИЙСЯ И ПОВТОРНО ЗАКРЫВАЕМЫЙ РАЗЛИВНОЙ ЭЛЕМЕНТ ИЗ ПЛАСТМАССЫ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ НА УПАКОВКЕ ДЛЯ ЖИДКОСТЕЙ

Представлен самооткрывающийся и повторно закрываемый разливной элемент из пластмассы для применения на упаковке для жидкостей, с имеющим крепежный фланец опорным элементом режущим элементом и резьбовой крышкой, при этом режущий элемент расположен с возможностью вращения внутри опорного элемента и находится в механическом соединении с резьбовой крышкой таким образом, что при первом отвинчивании резьбовой крышки посредством режущего элемента в упаковочном материале возникает разливное отверстие. Для обеспечения особо простого и, тем самым, экономичного изготовления, а также для достижения простого монтажа при изготовлении разливного элемента в форме для литья под давлением режущий элемент уже полностью расположен внутри опорного элемента и посредством нескольких соединительных перемычек находится на расстоянии от опорного элемента.

Изобретение относится к самооткрывающемуся и повторно закрываемому разливному элементу из пластмассы для применения на упаковке для жидкостей с имеющим крепежный фланец опорным элементом, режущим элементом и резьбовой крышкой, при этом режущий элемент расположен с возможностью вращения внутри опорного элемента и находится в механическом соединении с резьбовой крышкой таким образом, что при первом отвинчивании резьбовой крышки посредством режущего элемента в упаковочном материале возникает разливное отверстие.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018342	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2017.11.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018363
(13) B1
(45) 2013.07.30. бюл. № 07
(21) 201001662
(22) 2010.08.02
(51) Int. Cl. **B65D 88/74 (2006.01)**
B65D 88/54 (2006.01)
(31) 2009129922
(32) 2009.08.04
(33) RU
(43) 2011.08.30
(96) 20100000099 (RU) 2010.08.02
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ДОМОДЕДОВСКИЙ ОПЫТНЫЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД" (RU)

(54) СПОСОБ РАЗОГРЕВА И СЛИВА ВЫСОКОВЯЗКИХ ПРОДУКТОВ ИЗ ЕМКОСТИ С НИЖНИМ ЛЮКОМ, УСТРОЙСТВО ДЛЯ ЕГО ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОДАЧИ ГОРЯЧЕГО ПРОДУКТА В ЕМКОСТЬ

Группа изобретений относится к разгрузке высоковязких и высокозастывающих продуктов (нефтепродукты, патоки, жиры и т.д.) из емкостей для хранения и транспортирования. Задача изобретения состоит в том, чтобы сократить сроки разогрева и слива высоковязких продуктов, имеющих высокую температуру застывания, например холодных мазутов. Способ разогрева и слива высоковязких продуктов из емкости заключается в отборе холодного продукта из донной части емкости, разогреве во внешнем теплообменнике и подаче нагретого продукта в несколько мест емкости, одно из которых находится на входе в канал отбора холодного продукта из емкости в систему нагрева. В это место нагретый продукт подается с расходом, обеспечивающим необходимую текучесть холодного продукта для перекачки по контуру циркуляции. Остальную часть разогретого продукта подают в другое место в цистерне в виде струй для размыва донных отложений у дна емкости с разных сторон от места слива. Устройство для разогрева и слива высоковязких продуктов из емкости содержит последовательно соединенные всасывающий трубопровод для отвода холодного продукта из емкости, стартовую емкость, заполняемую предварительно подогретым продуктом, насос, теплообменник с трубопроводом для подвода теплоносителя и напорный трубопровод, соединенный с устройством для подачи нагретого продукта. Последнее включает две откидные трубы, каждая с двумя соплами на концах, закрепленные на шарнирах с двух сторон в нижней части погружной трубы и связанные с механизмом откидывания, а внутренние полости откидных труб соединены в откинутом положении с внутренней полостью погружной трубы.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018363	AM, KG, MD, TJ, TM	2013.08.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018520
(13) B1
(45) 2013.08.30. бюл. № 08
(21) 201070908
(22) 2009.01.27
(51) Int. **Cl. B65D 41/62 (2006.01)**
(31) TO2008A000067
(32) 2008.01.31
(33) IT
(43) 2011.02.28
(86) PCT/IB2009/050323
(87) WO 2009/095851 2009.08.06
(71)(73) АЛЫПЛАСТ С.П.А. (IT)
(72) Гориа Франческо, Капоралетти Фабио, Райнеро Флавио (IT)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ЗАЩИТНОЕ УКУПОРЧНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ЕМКОСТИ, В ЧАСТНОСТИ ДЛЯ БУТЫЛКИ ДЛЯ ЖИДКОСТЕЙ

Защитное укупорочное устройство , содержащее выливной узел , имеющий нижний участок для прикрепления к венчику емкости и верхний выливной участок , съемный колпачок , обеспеченный упруго деформируемым периферическим фланцем, и внешнюю оболочку включающую верхний цилиндрический элемент и нижний цилиндрический элемент. После первого открывания укупорочного устройства фланец располагается в раскрытом состоянии, в котором он выступает радиально наружу от нижнего цилиндрического элемента , но позволяет последующую повторную установку колпачка на выливной узел до закрытого положения, в котором нижний цилиндрический элемент и верхний цилиндрический элемент вновь находятся на заданном расстоянии .

Настоящее изобретение относится к защитному укупорочному устройству для венчика емкости, в частности бутылки для жидкостей. Более конкретно, объектом изобретения является защитное укупорочное устройство с так называемой "индикацией вскрытия".

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018520	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2014.01.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018556
(13) B1
(45) 2013.08.30. бюл. № 08
(21) 201070431
(22) 2008.10.09
(51) Int. Cl. . **B65D 41/34 (2006.01)**
(31) 10-2007-0102064; 10-2007-0126666;
10-2008-0069535
(32) 2007.10.10; 2007.12.07; 2008.07.17
(33) KR
(43) 2010.08.30
(86) PCT/KR2008/005932
(87) WO 2009/048273 2009.04.16
(71)(73) БЕСТ КАП КО., ЛТД. (KR)
(72) Куон Си Джоонг (KR)
(74) Ермолинский А.Г. (RU)

(54) ЁМКОСТЬ С ФУНКЦИЕЙ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ УТЕРИ И СВОБОДНОГО ПРОВОРАЧИВАНИЯ КРЫШКИ

Заявляется ёмкость с функцией предотвращения утери и свободного проворачивания крышки. Ёмкость включает крышку, соединяемую с корпусом ёмкости резьбой. Корпус ёмкости имеет кольцевой упорный выступ под резьбовым участком горловины для препятствования отделению крышки, опорную ступень под кольцевым упорным выступом и гнездо поддерживающего кольца между кольцевым упорным выступом и опорной ступенью. Крышка включает поддерживающее кольцо, корпус крышки и шарнирносоединительный участок. Поддерживающее кольцо расположено в гнезде поддерживающего кольца для предотвращения отделения крышки от корпуса ёмкости и свободного поворота, когда корпус крышки открывает или закрывает горловину корпуса ёмкости. Корпус крышки открывает или закрывает горловину посредством резьбового участка на его внутренней образующей. Поддерживающее кольцо соединено с корпусом крышки шарнирно-соединительным участком. На крышке выполнен клинообразный элемент, расположенный выше шарнирно-соединительного участка, который может проходить через поддерживающее кольцо, чтобы удерживаться опорной ступенью, когда крышка открыта. На верхней или нижней поверхности опорной ступени выполнен фиксирующий паз в форме концентрической окружности для вставки клинообразного элемента в форме крючка. Изобретение позволяет предотвратить утерю крышки после открытия ёмкости, касание крышкой лица человека при питье и попадание содержимого ёмкости в крышку при его выливании.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018556	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2017.10.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11)) 018673
(13) B1
(45) 2013.09.30.бюл. № 09
(21) 201000647
(22) 2008.09.05
(51) Int. Cl. **B65D 47/06 (2006.01)**
B65D 47/12 (2006.01)
B65D 47/40 (2006.01)
B65D 49/04 (2006.01)
(31) 07425655.3
(32) 2007.10.18
(33) EP
(43) 2010.10.29
(86) PCT/EP2008/061748
(87) WO 2009/049965 2009.04.23
(71)(73) ГУАЛА КЛОУЖУРС С.П.А. (IT)
(72) Баттегаццоре Пьеро, Капра Давиде (IT)
(74) Пинчук Ю.В. (RU)

(54) ПРОБКА ДЛЯ ПИЩЕВОГО МАСЛА

Изобретение относится к пробке, оснащенной извлекаемым приспособлением для розлива, приводимым в действие горлышком и закрываемой наружной капсулой пробки, в котором приспособление для розлива извлекается быстрее, чем наружная капсула.

Предметом данного изобретения является пробка, в частности пробка для пищевого масла. Известные пробки для пищевого масла обычно оснащены приспособлением для розлива, не пропускающим капель, чтобы масло, благодаря своей вязкости и другим свойствам, не стекало по наружным стенкам канистры, приводя к проблемам при обращении с канистрой. Важной характеристикой приспособления для розлива масла (пищевых и не пищевых масел) является возможность сохранять свои свойства, не пропускать капли, даже когда нужно вылить небольшое количество масла, когда канистра наполнена; приспособление для розлива должно защищать канистру, даже если последняя не наклонена очень сильно относительно вертикали. Для того чтобы сделать акцент на этой предпочтительной характеристике, в данной области техники предлагалось множество приспособлений для розлива, включая описанное в, в котором применяется система бистабильных сильфонов для увеличения расстояния между разливочным носиком 11 и горлышком канистры.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018673	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ	2014.09.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018883
(13) B1
(45) 2013.11.29. бюл. № 11
(21) 201001638
(22) 2008.04.14
(51) Int. Cl. **B65D 55/02 (2006.01)**
(43) 2011.04.29
(86) PCT/IT2008/000244
(87) WO 2009/128095 2009.10.22
(71)(73) ГУАЛА КЛОУЖУРС ПАТЕНТС Б.В.(NL)
(72) Баттегаццоре Пьеро, Капра Давиде (IT)
(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) КОМПАКТНАЯ КРЫШКА С ВИЗУАЛЬНОЙ ИДЕНТИФИКАЦИЕЙ ВСКРЫТИЯ

Настоящее изобретение относится к резьбовому колпачку, содержащему резьбовой нижний колпачок и наружный колпачок, соосный и составляющий с ним одно целое, которые образуют карман, внутри которого помещен перемещающийся в продольном направлении подвижный элемент, содержащий верхний участок и нижний участок, по существу, выровненные в продольном направлении и соединенные с помощью ослабленной линии перед начальным открыванием.

Настоящее изобретение относится к крышке с визуальной идентификацией вскрытия для контейнеров, которая является компактной в поперечном направлении. Как известно, крышки для контейнеров, по существу, являются крышками, которые устанавливаются на бутылках, содержащих дорогие спиртные напитки, и должны указывать на начальное открывание, обеспечивая покупателя ясной информацией о том, что контейнер еще не был открыт. Некоторые крышки могут, по существу, изменять свой внешний вид благодаря подвижному внутреннему элементу, который расположен в первом положении перед начальным открыванием и во втором положении после начального открывания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018883	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ	2014.04.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018940
(13) B1
(45) 2013.11.29. бюл. № 11
(21) 201100384
(22) 2011.03.18
(51) Int. Cl. **B65D 43/06 (2006.01)**
(31) а 2010 03274
(32) 2010.03.22
(33) UA
(43) 2011.10.31
(71)(73) ЛИТВИН АЛЕКСАНДР ИЛЬИЧ (UA); СИМХОВИЧ НАУМ (US)
(72) Молдавский Феликс Григорьевич(UA)
(74) Панченко Л.С. (BY)

(54) КРЫШКА ДЛЯ УКУПОРКИ СТЕКЛЯННЫХ КОНСЕРВНЫХ БАНОК

Изобретение относится к консервной промышленности, конкретно к крышке для укупорки стеклянных консервных банок. Крышка выполнена из тонкого листового металла, например жести, алюминия. Крышка состоит из цилиндрической головки, венца большего диаметра и уплотнительного кольца, расположенного во внутренней полости венца. Нижняя часть венца согнута под углом 170-190° по отношению к его боковой поверхности, и ее кромка частично расположена в теле уплотнительного кольца в нижней его части. Предложенная крышка обеспечивает повышение надёжности укупорки и улучшение товарного вида продукции.

Из научно-технической и патентной литературы неизвестно, что изгиб нижней части венца под указанным углом с частичным расположением кромки нижней части венца в теле уплотнительного кольца позволяет исключить гофрообразование кромки венца крышки. Благодаря устранению гофрообразования стало возможным повысить надёжность укупорки; улучшить товарный вид продукции. При этом существенным является то, что исключение гофрообразования кромки нижней части венца позволило изготовить крышки из очень тонкого листового металла, что ранее не представлялось возможным, и, как следствие, сэкономить средства на выпуск крышек для укупорки стеклянных консервных банок, которые ежегодно изготавливаются в объёме нескольких сотен миллионов штук.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018940	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2020.03.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019197
(13) B1
(45) 2014.01.30. бюл. № 01
(21) 201000859
(22) 2010.06.23
(51) Int. Cl. **B65D 85/78 (2006.01)**
(31) EP09163668
(32) 2009.06.24
(33) EP
(43) 2010.12.30
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Чэнь Цзюнь (CN), Харьянто Антон (SG), Хаснаин Зубаир, Вилдинг Аманда Клэр (CN)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УПАКОВКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО В КОНИЧЕСКОМ ВАФЕЛЬНОМ РУКАВЧИКЕ

Изобретение относится к заготовке для образования рукава, пригодного для упаковывания десерта типа мороженого в коническом вафельном рукавчике, при этом заготовка имеет верхний край, который является, по меньшей мере, частично криволинейным, два боковых края и по меньшей мере одну круговую ослабленную линию, находящуюся на расстоянии от верхнего края заготовки, составляющем от 1 до 30 мм, и, по существу, параллельную верхнему краю заготовки, отличающейся тем, что заготовка имеет множество некруговых ослабленных линий, находящихся по меньшей мере между одной круговой ослабленной линией и верхним краем заготовки. Кроме того, предложены рукав, образованный из заготовки, и упакованный продукт, содержащий конический рукав, крышку и замороженное кондитерское изделие.

Настоящее изобретение относится к коническим рукавным упаковкам, пригодным для упаковки десертов типа мороженого в конусе. В частности, оно относится к коническим рукавам, изготовленным из бумаги.

Упакованные продукты, представляющие собой мороженое в конусе, такие как Cornetto, популярны и широко известны. Подобные продукты, как правило, упакованы по отдельности в конические рукава, которые покрывают, по меньшей мере, коническую часть продукта и которые закрыты крышками. Рукав и крышка обеспечивают конструктивную защиту для вафельного конуса во время дистрибуции и продажи. Рукава обычно изготавливают из бумаги, металлической (например, алюминиевой) фольги или из ламинатов из бумаги и фольги. Как правило, заготовку изготавливают в виде сектора круга с углом приблизительно 60°. Рукав образуют посредством свертывания заготовки в элемент конической формы, имеющий вершину на одном конце и открытый на другом конце.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019197	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.06.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019199
(13) B1
(45) 2014.01.30. бюл. № 01
(21) 201001146
(22) 2010.05.24
(51) Int. Cl. **B65D 47/26 (2006.01)**
(31) 20090063.1
(32) 2009.05.25
(33) KG
(43) 2011.06.30
(96) ЕАПВ/KG/201000005 (KG) 2010.05.24
(71)(72)(73) МАКСУТАЛИЕВ НУРЛАН КУБАТОВИЧ; МАКСУТАЛИЕВ
НУРДИН КУБАТОВИЧ (KG)

(54) **ВИНТОВОЙ ЗАТВОР С НАПРАВЛЕННЫМ СЛИВОМ**

Изобретение относится к средствам для герметичного закрывания емкостей, в частности к резьбовым пластмассовым затворам для герметичного закрывания имеющих резьбовую горловину емкостей (бутылок), предназначенных для газированных, шипучих жидкостей, находящихся в емкостях под избыточным давлением, к которым могут быть отнесены такие напитки как "максым", "бозо", "кымыз", "чалап" и другие, выделяющие газ в результате брожения. Винтовой затвор для емкости, содержащий цилиндрический колпачок с боковой стенкой и доньшком, имеющий на внутренней поверхности боковой стенки резьбу, предохранительное отрывное кольцо и средство уплотнения согласно изобретению снабжен радиально-осевым вентилем, включающим сочлененные между собой конусообразные, сферические или игольчатые пробку и гнездо, последнее имеет фаску как средство уплотнения и фиксации в колпачке и выступ для фиксации поворота пробки, при этом пробка имеет углубление квадратной или овальной формы, соответствующей форме сечения сливного патрубка, осевой канал, оканчивающийся в верхней части отверстием для контактирования со вставляемым или устанавливаемым через это отверстие, выполненное в доньшке колпачка, сливным патрубком, и в нижней части сообщающийся с пропускным отверстием, выполненным на боковой конической, сферической или игольчатой части пробки и торцевую фаску для обеспечения посадки пробки в гнезде на необходимую глубину, а гнездо имеет на своей боковой стенке выходное отверстие для соединения полости емкости при ее откупоривании с осевым каналом пробки при повороте пробки в положение, в котором пропускное отверстие пробки совмещено с выходным отверстием гнезда. Отверстие, выполненное в доньшке колпачка, закрыто предохранительным элементом в виде торцевого выступа, таким как заглушка, до момента откупоривания емкости и установки в пробке сливного патрубка, который входит в комплектность затвора в отдельной герметической упаковке. Сливной патрубок выполнен с возможностью прохода через отверстие в доньшке колпачка и установки посредством тугой посадки в колпачке.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019199	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2014.05.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019242
(13) B1
(45) 2014.02.28. бюл. № 02
(21) 201000307
(22) 2009.10.01
(51) Int. Cl. **B65D 5/36 (2006.01)**
(43) 2011.04.29
(96) 2009000090 (RU) 2009.10.01
(71)(72)(73) ГОНЧАРОВ ДМИТРИЙ ВИТАЛЬЕВИЧ (RU)
(74) Пилишкина Л.С. (RU)

(54) СОСТАВНАЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ ТАРА

Изобретение относится к комбинированной таре, включающей упаковку с изменяемым объемом для хранения и транспортировки в одной и той же таре различного количества товара, преимущественно такого, как раки. Тара содержит пакет из полимерного материала, входное отверстие которого выполнено с возможностью фиксации в закрытом положении, и предназначенную для размещения в нем упаковку. Последняя выполнена из листового жесткого материала и имеет в сложенном виде разделенные ребрами перегиба четыре стенки. На противоположных боковых стенках этой упаковки вдоль ребер перегиба образовано по меньшей мере по одному дополнительному ребру перегиба для обеспечения возможности изменения расстояния между двумя другими стенками при сгибе по дополнительным ребрам перегиба боковых стенок. Технический результат изобретения состоит в повышении эксплуатационных и потребительских свойств тары и размещенной в ней упаковки.

Объектом изобретения является составная потребительская тара, предназначенная преимущественно для пищевого продукта. Она содержит пакет из полимерного материала, входное отверстие которого выполнено с возможностью фиксации в закрытом положении, и предназначенную для размещения в нем упаковку. Последняя выполнена из листового жесткого материала и имеет в сложенном виде разделенные ребрами перегиба четыре стенки. На противоположных боковых стенках этой упаковки вдоль ребер перегиба образовано по меньшей мере по одному дополнительному ребру перегиба для обеспечения возможности изменения расстояния между двумя другими стенками при сгибе по дополнительным ребрам перегиба боковых стенок.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019242	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2014.10.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019267
(13) B1
(45) 2014.02.28. бюл. № 02
(21) 201071105
(22) 2009.02.12
(51) Int. Cl. **B65D 51/14 (2006.01)**
(31) 08153134.5; 0810511.6
(32) 2008.03.20; 2008.06.10
(33) EP; GB
(43) 2011.02.28
(86) PCT/EP2009/051630
(87) WO 2009/115377 2009.09.24
(71)(73) КРАУН ПЭКЭДЖИНГ ТЕКНОЛОДЖИ, ИНК. (US)
(72) Данвуди Пол Роберт (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) КРЫШКА

Двухчастевая крышка, имеющая диск и юбку. В одном примере выполнения стенка юбки является гладкой между верхним и нижним ободком, так что диск способен перемещаться между ободками. Обычно верхний ободок металлической юбки или кольца является завитком, а нижний ободок представляет собой загнутый край с неравномерными по стенке юбки упорами. Согласно изобретению предлагается комбинация емкости и двухчастевой крышки, содержащей диск и юбку, причем диск имеет уплотнение и окружающий ободок и подвижно удерживается между выступающим внутрь ободком на верхнем конце юбки и упорами на нижнем конце стенки юбки, при этом крышка выполнена для использования с емкостью, а сумма расстояния между указанным уплотнением и точкой контакта ободка диска и нижнего ободка юбки плюс эффективная толщина упоров больше расстояния между верхом резьбы на емкости и верхом емкости. Термин "диск" используется для обозначения всего внутреннего компонента колпачка в целом и не подразумевает того, что этот компонент является просто тонким круговым компонентом. Центральный участок диска предпочтительно представляет собой, по существу, плоскую планарную панель с радиально профилированным из нее диском для герметизации емкости, к которой прикреплена крышка, как более подробно описано ниже. Хотя известные признаки позволяют уменьшить усилие, необходимое для сбрасывания вакуума в емкости, все же сохраняются проблемы, присущие комбинированному открывающему усилию для отвинчивания и сбрасывания вакуума. Настоящее изобретение направлено на преодоление этих проблем.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019267	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.02.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019326
(13) B1
(45) 2014.02.28. бюл. № 02
(21) 201170082
(22) 2009.06.23
(51) Int. Cl. **B65D 83/14 (2006.01)**
B23K 26/22 (2006.01)
B23K 26/322 (2014.01)
B23K 26/082 (2014.01)
B21D 51/26 (2006.01)
(31) PCT/CH2008/000287
(32) 2008.06.25
(33) CH
(43) 2011.06.30
(86) PCT/CH2009/000215
(87) WO 2009/155721 2009.12.30
(71)(73) КОСМОКАН ТЕКНОЛОДЖИ АГ (CH)
(72) Больтшаузер Вернер (CH)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) **КОРПУС БАНКИ И СПОСОБ ЕГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ**

У корпуса банки с замкнутой вокруг оси банки боковой стенкой банки, которая содержит металлический слой, и закрывающей частью которая содержит металлический слой, в области перекрытия закрывающей части и боковой стенки банки по линии соединения выполнено лазерное соединение между металлическими слоями боковой стенки банки и закрывающей части. Лазерное соединение содержит множество прерываний по линии соединения или соответственно множество узко ограниченных областей, в которых два металлических слоя сплавлены друг с другом. В лазерном соединении расположен полимерный материал. Лазерное соединение обеспечивает устойчивость, а полимерный материал герметичность соединения между боковой стенкой банки и закрывающей частью.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019326	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2014.06.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019631
(13) B1
(45) 2014.05.30. бюл. № 05
(21) 201190036
(22) 2009.12.23
(51) Int. Cl. l. **B65D 25/22 (2006.01)**
B65D 51/28 (2006.01)
A47G 19/00 (2006.01)
B65D 25/20 (2006.01)
(31) PA 2009 00007
(32) 2009.01.02
(33) DK
(43) 2012.02.28
(86) PCT/DK2009/050354
(87) WO 2010/075859 2010.07.08
(71)(72)(73) НИЛЬСЕН ШАРЛОТТА (DK)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРИКРЕПЛЕНИЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ПРИПРАВЫ

Устройство для прикрепления контейнера для приправы к контейнеру для пищи или напитка, содержащему обращенное вверх отверстие, крышку, выполненную с возможностью накрытия указанного отверстия и содержащую обращенную внутрь первую поверхность и обращенную вниз кайму, окружающую указанное отверстие и содержащую обращенную внутрь вторую поверхность и обращенный вниз край, причем устройство для прикрепления контейнера для приправы содержит первые крепящие средства, выполненные с возможностью взаимодействия с обращенной внутрь первой поверхностью крышки, вторые крепящие средства, выполненные с возможностью взаимодействия с обращенной внутрь второй поверхностью или обращенным вниз краем обращенной вниз каймы

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019631	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.12.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019762
(13) B1
(45) 2014.06.30. бюл. № 06
(21) 201071005
(22) 2008.11.27
(51) Int. Cl. **B65D 41/34 (2006.01)**
B65D 41/62 (2006.01)
B65D 49/00 (2006.01)
(31) MI2008A000343
(32) 2008.02.29
(33) IT
(43) 2011.10.31
(86) PCT/EP2008/066331
(87) WO 2009/106172 2009.09.03
(71)(73) ГУАЛА КЛОЗУРЕС ПАТЕНТС Б.В. (NL)
(72) Арекко Мауро (IT)
(74) Хмара М.В. (RU)

(54) УКУПОРОЧНЫЙ ЭЛЕМЕНТ, ПРЕПЯТСТВУЮЩИЙ НЕЗАКОННОМУ ВСКРЫТИЮ ТАРЫ

Изобретение относится к укупорочному элементу с контролем вскрытия для емкостей, имеющих горлышко и отверстие, при этом укупорочный элемент содержит разливочный компонент, имеющий участок с наружной резьбой, втулку, выполненную с возможностью ограничения ее перемещения в осевом направлении и имеющую верхний участок и нижний участок, колпачок, способный обеспечить герметичность укупорки посредством укупорочного элемента и имеющий верхний металлический элемент, и внутренний колпачок с резьбой, который расположен внутри верхнего металлического элемента и жестко прикреплен к нему и который содержит внутреннюю резьбу, способную взаимодействовать с резьбовым участком разливочного компонента, нижний металлический элемент, расположенный, по меньшей мере, частично вокруг втулки, причем верхняя кромка нижнего металлического элемента пространственно отделена от верхней кромки втулки, чтобы оставить верхний участок видимым, когда укупорочный элемент открыт, и отличается тем, что выступы профиля резьбовых участков, находящихся в зацеплении, располагаются приблизительно под углом 45° к вертикали.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019762	KG, MD, TJ, TM	2014.11.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019851

(13) B1

(45) 2014.06.30. бюл. № 06

(21) 201170106

(22) 2009.06.30

(51) Int. Cl.

B65D 51/16 (2006.01)

B65D 47/10 (2006.01)

B65D 51/20 (2006.01)

B65D 39/00 (2006.01)

B65D 47/32 (2006.01)

B65D 81/00 (2006.01)

B65D 41/20 (2006.01)

B65D 47/36 (2006.01)

B65D 85/84 (2006.01)

B65D 41/28 (2006.01)

B65D 51/18 (2006.01)

(31) 2008903322

(32) 2008.06.30

(33) AU

(43) 2011.08.30

(86) PCT/AU2009/000842

(87) WO 2010/006355 2010.01.21

(71)(73) СЭЙБЭН ВЕНЧЕРЗ ПТИ ЛИМИТЕД (AU)

(72) Гассер Дэниел, Хилл Стефен (AU)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) КОНТЕЙНЕР С ЛОМКИМ ГЕРМЕТИЧНЫМ ВХОДНЫМ ОТВЕРСТИЕМ И ПАРПРОНИЦАЕМЫМ ВЕНТИЛЯЦИОННЫМ ОТВЕРСТИЕМ

Контейнер для хранения и раздачи жидкости содержит входное отверстие с ломким уплотнением для раздачи содержащейся в нем жидкости и вентиляционное отверстие, пронизываемое для пара, но непроницаемое для жидкости, для выхода пара из внутреннего объема контейнера. Настоящее изобретение относится к безопасной системе поставки химикатов и, в частности к контейнерам, применяемым для безопасной системы поставки химикатов. Изобретение первоначально было разработано для использования в качестве контейнера для хранения и транспортировки водного раствора перекиси водорода и описано ниже со ссылкой на это применение. Устройство и способ раздачи жидкости, находящейся в контейнере, также будут описаны. Однако данное изобретение не ограничено только этими конкретными областями применения. Таким образом, в соответствии с одним аспектом изобретения создан контейнер для хранения и раздачи жидкости, способной выделять газ, который согласно изобретению содержит запорный элемент, центрально расположенный в верхней части.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019851	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.07.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019950
(13) B1
(45) 2014.07.30. бюл. № 07
(21) 200801788
(22) 2007.01.30
(51) Int. Cl. **B65D 17/00 (2006.01)**
(31) 06075219.3
(32) 2006.01.30
(33) EP
(43) 2008.12.30
(86) PCT/EP2007/000897
(87) WO 2007/085499 2007.08.02
(71)(73) ИМПРЕСС ГРУП Б.В. (NL)
(72) Ньек Филипп Жерар Станислас, Лёгреси Жан-Марк Никола,
Дати Франк Филипп (FR)
(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) ОКОНЕЧНАЯ ЧАСТЬ ДЛЯ БАНКИ И БАНКА С ТАКОЙ ОКОНЕЧНОЙ ЧАСТЬЮ

Изобретение относится к оконечной части банки для банки, такой как легко открываемая банка, содержащей плоскую или вогнутую центральную панель, изгиб оконечной части банки, предназначенный для соединения с корпусом банки, и углубление, соединенное через переходную стенку с изгибом оконечной части банки и через стенку панели - с центральной панелью, в которой угол стенки панели составляет 2-45°, радиус панели больше чем 0,5 мм, глубина панели составляет 1-7 мм и радиус углубления, образованного переходной стенкой и стенкой панели, составляет от 0,5 до 5 мм. Такие банки предназначены для использования в качестве банки для напитков и банки для пищевых продуктов. Обычно в банках для пищевых продуктов содержатся пищевые продукты, которые могут подвергаться процедуре пастеризации или стерилизации. В соответствии с этим в ходе такой процедуры может временно возрастать давление. Однако в нежелательных обстоятельствах из-за роста бактерий может происходить возрастание внутреннего давления после того, как банка будет заполнена продуктом и закрыта. Что касается как банок для пищевых продуктов, так и банок для напитков неправильная обработка при заполнении и при обращении с такими банками может привести к временному или постоянному возрастанию давления, в результате чего может возникать деформация, в частности, крышки банки на верхней оконечной части и/или на нижней оконечной части. Цель настоящего изобретения состоит в том, чтобы обеспечить оконечную часть для такой банки, как легко открываемая банка, которая выдерживает более высокие внутренние давления, чем обычная оконечная часть банки, противодействуя расширению объема. Оконечная часть банки в соответствии с изобретением имеет такую форму, что улучшается сопротивление оконечной части банки деформациям в результате возрастания давления.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019950	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.01.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020133
(13) B1
(45) 2014.08.29. бюл. № 08
(21) 201001709
(22) 2010.11.26
(51) Int. Cl. **B65D 41/32 (2006.01)**
(31) EP10460040
(32) 2010.09.28
(33) EP
(43) 2012.02.28
(71)(73) ЦЕДЦ ИНТЕРНЕСЕНЛ СП. З О.О.(PL)
(72) Клопоцки Марек (PL)
(74) Сулимова Е.Б. (RU)

(54) КРЫШКА ДЛЯ БУТЫЛКИ С ЗАЩИТОЙ

Изобретение представляет крышку для бутылки с защитой, а именно для бутылок с алкогольными напитками. Крышка имеет элементы, которые при первом открытии разрушаются видимым образом, таким образом предотвращая повторное наполнение бутылки, содержащей определенную жидкость, каким-либо количеством другой жидкости, характеристики и качество которой могут заметно отличаться от оригинального содержимого. Более того, крышка обеспечивает надежную защиту от случайного открывания. Крышка согласно данному изобретению имеет металлический колпачок, соединенный с пластмассовым корпусом, который состоит из двух частей, соединенных множеством отрывных перемычек, причем верхняя часть корпуса содержит уплотняющий элемент, который входит в отверстие бутылки уплотнительную кромку, множество наружных ребер, имеющих периферийное расположение, а нижняя часть корпуса имеет форму отрывного контрольного кольца, которое имеет защитную манжету, расположенную под углом к внутренней части кольца, причем манжета входит внутрь и защелкивается в кольцевой канавке, образованной соответственно на внешней поверхности горлышка бутылки. У крышки для бутылки по данному изобретению верхняя часть корпуса имеет множество внутренних ребер, расположенных периферийно на внутренней стороне корпуса, контактирующей с наружной периферийной поверхностью горлышка бутылки. мку в верхней части пластмассового корпуса крышки. Несмотря на наличие множества решений относительно крышек, защищающих бутылки от неправомерного повторного наполнения, существует постоянная потребность в разработке новых крышек для бутылок, характеризующихся достаточно высоким уровнем защиты и максимально простой конструкцией, которые не требуют больших затрат на производство (как в случае многоэлементных клапанных механизмов), имеют привлекательный внешний вид, безопасны в использовании (без острых краев или выпуклых элементов, которые остаются после удаления контрольной ленты) и обеспечивают достаточно плотное закрытие также после удаление контрольной ленты. Цель данного изобретения - обеспечить решение, удовлетворяющее данным требованиям и представляющее привлекательную альтернативу существующим решениям.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020250
(13) B1
(45) 2014.09.30. бюл. № 09
(21) 201001832
(22) 2009.06.02
(51) Int. Cl. **B65D 41/18 (2006.01)**
B29C 39/10 (2006.01)
B29D 99/00 (2010.01)
B29C 47/02 (2006.01)
(31) 2008143695
(32) 2008.11.06
(33) RU
(43) 2011.12.30
(86) PCT/RU2009/000276
(87) WO 2010/053401 2010.05.14
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЗАВОД
УПАКОВОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "ТОКК" (RU)
(72) Медведев Олег Зиновьевич (RU)
(74) Богданова Г.И. (RU)

(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МЕТАЛЛОПЛАСТИКОВОГО ИЛИ БИПЛАСТИКОВОГО ИЗДЕЛИЯ

Способ изготовления металлопластикового или бипластикового ковшеобразного изделия, включающий изготовление заготовки наружной оболочки указанного изделия, ее размещение в пресс-форме, введение в заготовку пуансона с образованием между поверхностью пуансона и внутренней поверхностью заготовки зазора, в который подают расплав пластика, заполнение этим расплавом зазора и прижатие заготовки к внутренней поверхности пресс-формы. При этом одновременно формируют металлическую или пластиковую наружную оболочку изделия, образуют внутренний пластиковый элемент, размещают и фиксируют его в сформированной наружной оболочке изделия. Кроме того, на внутренней поверхности стенок пресс-формы выполняют рельеф, содержащий по меньшей мере один участок, который при формировании внутреннего пластикового элемента и наружной оболочки создает деформацию материала заготовки, превышающую предел его текучести для образования в рельефе на стенке заготовки по меньшей мере одной сквозной прорези, при этом между внешней поверхностью заготовки и внутренней поверхностью пресс-формы образуется пространство, в которое через указанную сквозную прорезь подают расплав пластика и одновременно с формированием наружной оболочки и внутреннего пластикового элемента формируют на внешней поверхности наружной оболочки, по меньшей мере, фрагмент пластиковой оболочки, составляющий единое целое с внутренним пластиковым элементом.

Заявляемое изобретение касается способа изготовления металлопластикового или бипластикового изделия, преимущественно укупорочного колпачка для бутылки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020250	AM, AZ, KG, TJ, TM	2015.06.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020342
(13) B1
(45) 2014.10.30.Бюл. № 10
(21) 201101056
(22) 2011.08.05
(51) Int. Cl. **B65D 47/06 (2006.01)**
B65D 39/00 (2006.01)
(43) 2012.12.28
(96) 2011/ЕА/0043 (BY) 2011.08.05
(71)(72)(73) ПАХОМОВ ДМИТРИЙ ИВАНОВИЧ; БИРЮКОВ НИКОЛАЙ ПЕТРОВИЧ(BY)
(74) Андриенко Л.А. (BY)

(54) **УКУПОРОЧНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ДОЗИРОВАННОЙ ПОДАЧИ ЖИДКОСТИ**

Укупорочное устройство для дозированной подачи жидкости содержит посадочный корпус со средствами фиксации на бутылке, воздухопроводящую трубку, расположенную вдоль оси посадочного корпуса, выливной элемент, установленный в посадочном корпусе, контрольную камеру, образованную между выливным элементом и воздухопроводящей трубкой, при этом устройство дополнительно содержит декоративный кожух с отрывным элементом, выполненным на торцевой поверхности, средство выдвижения выливного элемента относительно декоративного кожуха, а также средство с режимами фиксированного дозирования жидкости с заданным объемом и свободного выливания в зависимости от выдвижения выливного элемента при вращательном движении декоративного кожуха после первого вскрытия.

Изобретение относится к конструкции укупорочных устройств для выдачи нескольких фиксированных доз или свободного выливания, преимущественно, спиртных напитков из бутылок. Такие укупорочные устройства могут быть изготовлены как изделия, предпочтительно однократного применения, и установлены непосредственно на горловине бутылки. Существует неудовлетворенная потребность в простых по конструкции и общедоступных по цене укупорочных устройствах, совмещающих дозированную выдачу жидкости и полное выливание. Известные ныне средства удовлетворения этой потребности обычно представляют собой объемные насосы периодического действия с ручным приводом.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020342	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2015.08.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020415
(13) B1
(45) 2014.11.28. бюл. № 11
(21) 201070677
(22) 2008.12.03
(51) Int. Cl. **B65D 47/08 (2006.01)**
(31) 07122217.8
(32) 2007.12.04
(33) EP
(43) 2011.04.29
(86) PCT/EP2008/010289
(87) WO 2009/071298 2009.06.11
(71)(73) УНИЛЕВЕР НВ (NL)
(72) Шарп Эндрю Питер (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) КОЛПАЧОК ДЛЯ ЕМКОСТИ

Колпачок для емкости для текучей композиции, содержащий крышку и основание, шарнирно соединенные друг с другом, причем крышка содержит край, контактирующий с основанием, и эластомерную накладку на расстоянии от контактирующего с основанием края, причем накладка расположена противоположно шарниру на крышке.

Под расстоянием от контактирующего с основанием края подразумевается, что между двумя частями вообще не существует контакта, т.е. край накладки не достигает до нижнего края крышки. Шарнир может представлять собой любой шарнир, обычно использующийся в данной области техники. Предпочтительно шарнир расположен на противоположной стороне колпачка относительно накладки. Предпочтительно накладка расположена в углублении на крышке. Это улучшает устойчивость накладки на крышке и уменьшает вероятность отделения накладки от крышки во время многократного применения. Предпочтительно накладка расположена заподлицо с крышкой. Это обеспечивает потребителю наиболее приемлемую конфигурацию с эстетической точки зрения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020415	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.12.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020670
(13) B1
(45) 2014.12.30.бюл. № 12
(21) 201170968
(22) 2010.01.29
(51) Int. Cl. **B65D 41/34 (2006.01)**
B65D 55/06 (2006.01)
(31) 102009006614.4
(32) 2009.01.29
(33) DE
(43) 2012.02.28
(86) PCT/EP2010/000536
(87) WO 2010/086171 2010.08.05
(71)(73) БАЙЕР КРОПСАЙЕНС АГ (DE)
(72) Шюллер Франц-Петер (DE), Шормаир Вульф (SG)
(74) Беляева Е.Н. (BY)

(54) НАВИНЧИВАЮЩАЯСЯ КРЫШКА С ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫМ КОЛЬЦОМ И ЗАЩИТНОЙ ПЛОМБОЙ, А ТАКЖЕ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕМКОСТИ С НАВИНЧИВАЮЩЕЙСЯ КРЫШКОЙ

Изобретение касается навинчивающейся крышки с предохранительным кольцом для укупоривания отверстия емкости, причем данная навинчивающаяся крышка связана с предохранительным кольцом ломкими элементами типа перемычек и содержит внутреннюю резьбу для навинчивания на наружную резьбу на отверстии сосуда; предохранительное кольцо имеет фиксаторы, которые предназначены для того, чтобы упираться в выступ на отверстии сосуда, так чтобы при первом отвинчивании навинчивающейся крышки элементы типа перемычек разрушились и отделили друг от друга навинчивающуюся крышку и предохранительное кольцо на навинчивающейся крышке и предохранительном кольце предусмотрена защитная пломба, которая повреждается при первом отвинчивании, не выступает за пределы нижней грани предохранительного кольца и имеет структуры, которые имеются на навинчивающейся крышке и/или предохранительном кольце. Крышка отличается тем, что структуры пломбы включают углубления и/или выпуклости в материале защитной пломбы, содержащей краску, которая непосредственно распределяется на навинчивающейся крышке и/или предохранительном кольце, причем нанесенная краска перекрывается указанными структурами таким образом, чтобы визуально усилить видимость структур. Изобретение также касается приготовления емкости, которая позволяет наносить пломбу на навинчивающуюся крышку отдельно от наполнения и укупоривания емкости.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020761
(13) B1
(45) 2015.01.30. бюл. № 01
(21) 201001744
(22) 2009.04.22
(51) Int. Cl. **B65D 81/32 (2006.01)**
(31) a 2008 04337
(32) 2008.05.05
(33) UA
(43) 2011.04.29
(86) PCT/UA2009/000014
(87) WO 2009/136885 2009.11.12
(71)(72)(73) САВИНСКИЙ СТАНИСЛАВ ВЕНИАМИНОВИЧ (UA)
(74) Нечаева Т.Н. (RU)

(54) КРЫШКА-КОНТЕЙНЕР ДЛЯ АВТОНОМНОГО ХРАНЕНИЯ И СМЕШИВАНИЯ КОМПОНЕНТОВ

Крышка-контейнер для автономного хранения и смешивания компонентов, предназначенных для загрузки в сосуд и смешивания с содержимым сосуда, содержит корпус с внутренним герметически замкнутым пространством, образованным боковыми стенками с доньшком и герметизирующей пленкой; вставку, размещенную во внутреннем пространстве между доньшком и герметизирующей пленкой с возможностью взаимодействия с доньшком; механизм соединения с венчиком сосуда, выполненный продолжением боковых стенок корпуса и оснащенный кольцевым уступом, взаимодействующим с горловиной сосуда и имеющим отверстие, расположенное напротив вставки, при этом герметизирующая пленка укреплена на кольцевом уступе со стороны замкнутого пространства и герметически соединена с боковыми стенками по всему ее контуру; доньшко снабжено гофром и кольцевой обечайкой с внутренней резьбой; на боковых стенках корпуса выполнена винтовая резьба, соответствующая резьбе кольцевой обечайки. Вставка может быть полой или цельной из материала, подлежащего или не подлежащего смешиванию с содержимым сосуда.

Изобретение относится к области пищевой, фармакологической и медицинской промышленности, предназначено для асептического закупоривания бутылок, флаконов и других сосудов и емкостей и может найти широкое применение при изготовлении напитков или жидких лечебных препаратов, которые в готовых для употребления растворах или смесях имеют малый срок хранения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020761	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2015.04.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020845
(13) B1
(45) 2015.02.27. бюл № 02
(21) 201200732
(22) 2012.06.13
(51) Int. Cl. **B65D 55/02 (2006.01)**
B65D 49/02 (2006.01)
(43) 2013.12.30
(96) 2012/ЕА/0054 (ВУ) 2012.06.13
(71)(72)(73) ПАХОМОВ ДМИТРИЙ ИВАНОВИЧ; БИРЮКОВ НИКОЛАЙ ПЕТРОВИЧ (ВУ)
(74) Андриенко Л.А. (ВУ)

(54) УКУПОРОЧНОЕ УСТРОЙСТВО

В изобретении укупорочное устройство содержит внутреннюю крышку, соединенную посредством резьбы со сливной втулкой, выполненной со средствами фиксации на бутылке, основание, зафиксированное в сливной втулке, колпачок, установленный в наружном кожухе и соединенный с внутренней крышкой, при этом устройство дополнительно содержит индикаторное кольцо, расположенное между сливной втулкой и наружным кожухом, до первого вскрытия, и которое становится видимым на бутылке после первого вскрытия.

Техническое решение относится к компактным укупорочным устройствам для контейнеров, преимущественно для бутылок с качественными спиртными напитками, в частности к таким устройствам, которые имеют средства индикации вскрытия, способным указывать на то, что это укупорочное устройство уже открывали по меньшей мере один раз. В последнее время возрастает спрос на компактные укупорочные системы с индикацией несанкционированного вскрытия, которые ясно указывают потребителю, вскрывался ли контейнер кем-либо ранее для того, чтобы, например, заменить его содержимое на продукт, несоответствующий изначальному. Известны широко описанные в отечественных и зарубежных источниках информации укупорочные устройства со средствами индикации вскрытия, указывающими на то, что бутылка была незаконно открыта. Среди известных аналогов имеется система, в которой укупорочное средство изначально располагается в одном положении, но, будучи единожды снятым, оно может быть возвращено только во второе положение, которое визуальнo четко отличается от первого положения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020845	KG, TM	2016.06.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020854
(13) B1
(45) 2015.02.27. бюл. № 02
(21) 201101196
(22) 2010.08.10
(51) Int. Cl. **B65D 47/24 (2006.01)**
B65D 49/04 (2006.01)
(31) MI2009A001462
(32) 2009.08.11
(33) IT
(43) 2012.07.30
(86) PCT/IB2010/001979
(87) WO 2011/018694 2011.02.17
(71)(73) ДЖЕФИТ С.П.А. (IT)
(72) Сорце Маурицио (IT)
(74) Богданова Г.И. (RU)

(54) ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ЗАКРЫВАНИЯ И РОЗЛИВА ИЗ БУТЫЛКИ С НАПИТКОМ, В ЧАСТНОСТИ ИЗ БУТЫЛКИ С АЛКОГОЛЬНЫМ НАПИТКОМ

Приспособление - крышка-пробка для закрывания и розлива из бутылки с напитком, в частности из бутылки с алкогольным напитком, расположена вдоль оси и состоит из опорного корпуса, прочно крепящегося на горлышко бутылки, элемента управления, совмещенного с поворотным механизмом с основным корпусом, и разливного элемента, имеющего канал розлива, соединенного под углом с основным корпусом и установленного соосно и подвижно на направляющей части опорного корпуса для избирательного открытия/ закрытия прохода, связанного с каналом. Кроме того, в приспособлении имеется устройство размыкания, которое отсоединяет под углом разливной элемент от опорного корпуса, когда разливной элемент достигает установленного положения и позволяет вращение разливного элемента по отношению к опорному корпусу. Целью настоящего изобретения является создание приспособления, в котором решены известные технические проблемы, указанные здесь, в частности целью изобретения является создание приспособления - разливной пробки, которое будет не только простым и надежным в эксплуатации, но еще и относительно простым и экономичным в производстве, а также высоко эффективным при использовании в функции закрытия и предотвращения несанкционированного наполнения бутылки, и одновременно будет препятствовать или, по меньшей мере, снижать риск случайной поломки приспособления. В соответствии с этими целями настоящее изобретение представляет собой приспособление - разливную пробку для бутылки, как описано, по основным параметрам, в прилагаемом независимом пункте 1 и, по своим предпочитаемым вариантам.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020854	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2022.08.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020903
(13) B1
(45) 2015.02.27. бюл. № 02
(21) 201200356
(22) 2010.09.24
(51) Int. Cl. **B65D 85/36 (2006.01)**
(31) 2009135663; 2010125980
(32) 2009.09.25; 2010.06.25
(33) RU
(43) 2012.08.30
(86) PCT/RU2010/000530
(87) WO 2011/037496 2011.03.31
(71)(72)(73) АГАБАБОВ ВАЛЕРИЙ ЭДУАРДОВИЧ (RU)
(74) Пилишкина Л.С. (RU)

(54) УПАКОВКА ДЛЯ ПОРЦИОННОГО, ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ВЫПЕЧНОГО, КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ (ВАРИАНТЫ)

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к вариантам упаковки для порционного кондитерского изделия, состоящего из одной или нескольких порций. Упаковка для кондитерского изделия, состоящего из нескольких порций, включает крышку и дно, выполненное по меньшей мере с одним приподнятым уплощенным участком, предназначенным для размещения подложек по числу порций этого изделия. Каждая подложка имеет средство для ее извлечения из упаковки, выполненное, например, в виде язычка, расположенного со стороны, обращенной к краю дна упаковки, а между каждой парой соседних подложек на дне образован по крайней мере один фиксирующий подложки выступ, имеющий расширенную часть. Кроме того, по краям приподнятого участка дна могут быть образованы пары выступов, предназначенные для ограничения перемещения как язычков, так и самих подложек с кондитерскими изделиями в горизонтальной плоскости. Технический результат изобретения заключается в повышении надежности закрепления кондитерского изделия внутри упаковки, а также в повышении удобства пользования этим кондитерским изделием при его потреблении.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020903	AZ, KG, MD, RU, TJ, TM	2015.09.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020913
(13) B1
(45) 2015.02.27. бюл. № 02
(21) 200970522
(22) 2007.11.29
(51) Int. Cl. **B65D 83/38 (2006.01)**
B65D 79/00 (2006.01)

(31) 06024708.7
(32) 2006.11.29
(33) EP
(43) 2009.12.30
(86) PCT/EP2007/010731
(87) WO 2008/064920 2008.06.05
(71)(73) ИМПРЕСС ГРУП Б.В. (NL)
(72) Нье Филипп Жерар Станислас (FR)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) БАНКА ПОД ДАВЛЕНИЕМ, ТАКАЯ КАК БАНКА С АЭРОЗОЛЕМ

Изобретение относится к банке под давлением, такой как банка с аэрозолем, имеющей дно, которое включает центральную секцию, соединенную со стенкой корпуса банки посредством фаски и основания, это дно имеет секцию, по существу, невогнутой формы.

Металлическая банка под давлением, имеющая дно, которое включает секцию, соединенную радиусом R4 секции с фаской, имеющей угол A2 стенки секции, угол A1 стенки основания, и радиус R3 фаски, причем фаска соединена со стенкой корпуса банки, а указанная секция имеет, по существу, невогнутую форму, при этом угол A1 стенки основания составляет от около 0 до 45°; угол A2 стенки секции составляет от около 0 до 45°; радиус R2 основания составляет около 0,5-1,5 мм; радиус R3 фаски составляет около 0,5-1,5 мм; радиус R4 секции составляет около 1,0-1,5 мм; глубина фаски H1 составляет около 5-15 мм; глубина секции H2 составляет около 2-10 мм и радиус R5 центральной секции больше чем около 20 мм, причем указанная банка имеет диаметр около 20-80 мм, толщину дна около 0,2-0,7 мм.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020913	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2015.11.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021294
(13) B1
(45) 2015.05.29. бюл. № 05
(21) 201190136
(22) 2010.01.26
(51) Int. Cl. **B65D 41/10 (2006.01)**
B65D 47/06 (2006.01)
(31) 0901185.9
(32) 2009.01.26
(33) GB
(43) 2012.02.28
(86) PCT/EP2010/000436
(87) WO 2010/084022 2010.07.29
(71)(73) КРЮ МОУЛДИНГС ЛИМИТЕД (GB)
(72) Макдауэлл Крейг (GB)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) КРЫШКА ДЛЯ КОНТЕЙНЕРА

Изобретение относится к крышке для закупоривания отверстия контейнера. В частности, изобретение относится к крышке для закупоривания горловины контейнера, такого как бутылка. Согласно первому аспекту изобретения предложена крышка для закупоривания отверстия, ограниченного горловиной контейнера, содержащая внутреннюю секцию и внешнюю секцию, причем внешняя секция выполнена с возможностью размещения в ней внутренней секции и имеет первую основную часть и прерывистую юбку, проходящую от первой основной части, причем юбка выполнена с возможностью деформирования между открытым положением и закрытым положением, а внутренняя секция имеет вторую основную часть и пальцы. Согласно второму аспекту изобретения предложен способ закупоривания отверстия, ограниченного горловиной контейнера, с использованием крышки, выполненной в соответствии с первым аспектом изобретения, включающий надевание крышки на горловину контейнера и деформирование прерывистой юбки из открытого положения в закрытое положение.

Крышка содержит основную часть и юбку. Основная часть является в целом дискообразной и плоской по форме. Юбка является в целом кольцевой и имеет неподвижную кромку, которая прикреплена к окружной кромке основной части, и свободную окружную кромку.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021294	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2016.01.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022824
(13) B1
(45) 2016.03.31 .бюл. № 03
(21) 201301036
(22) 2010.09.24
(51) Int. Cl. **B65D 85/36 (2006.01)**
(31) 2009135663
(32) 2009.09.25
(33) RU
(43) 2014.01.30
(62) 201200356; 2010.09.24
(71)(72)(73) АГАБАБОВ ВАЛЕРИЙ ЭДУАРДОВИЧ (RU)
(74) Пилишкина Л.С. (RU)

(54) СРЕДСТВО ФИКСАЦИИ ПОРЦИОННОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ В УПАКОВКЕ

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к упаковкам для порционного кондитерского изделия, состоящего из одной или нескольких порций. Средство фиксации порционного кондитерского, преимущественно выпечного, изделия внутри упаковки содержит подложку, которая соединена по меньшей мере с частью основания кондитерского изделия пищевым адгезионным веществом в виде геля. Предложенное средство фиксации не препятствует снятию порции кондитерского изделия с подложки, поскольку адгезионное вещество имеет гелеобразную консистенцию и не затвердевает. Предложенное средство позволяет надежно закрепить кондитерское изделие на подложке, не загрязняя изделие непищевыми веществами. Решаемая в изобретении задача состоит в обеспечении надежной фиксации кондитерского изделия к подложке упаковки без загрязнения изделия непищевым материалом. Техническим результатом изобретения является исключение попадания непищевого материала на кондитерское изделие. Технический результат достигается средством фиксации порционного кондитерского, преимущественно выпечного, изделия внутри упаковки, содержащим подложку, которая соединена по меньшей мере с частью основания кондитерского изделия пищевым адгезионным веществом в виде геля. При этом может быть использован гель на основе вещества, выбранного из ряда: каррагинан, пектин, желатин, модифицированный крахмал и декстрин, или сироп на основе моно- или дисахаров, или мед, или продукт на основе патоки. Подложка может быть выполнена из ламинированного картона или пищевого полимерного материала.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022824	AZ, KG, MD, RU, TJ, TM	2016.09.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023352
(13) B1
(45) 2016.05.31 .бюл. № 05
(21) 201270612
(22) 2010.11.03
(51) Int. Cl. **B65D 1/02 (2006.01)**
B65D 65/20 (2006.01)
B65D 81/30 (2006.01)
F25D 23/00 (2006.01)
(31) 09174846.7
(32) 2009.11.03
(33) EP
(43) 2012.12.28
(86) PCT/EP2010/066690
(87) WO 2011/054838 2011.05.12
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)
(72) Расмуссен Ян Нёрагер, Весборг Стеэн (DK)
(74) Дощечкина В.В., Липатова И.И., Рыбаков В.М., Новоселова С.В.,
Хмара М.В. (RU)

(54) УСТРАНЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ 3-МЕТИЛБУТ-2-ЕН-1-ТИОЛА (МБТ) В НАПИТКЕ НА ОСНОВЕ ХМЕЛЯ

Бутылка, контейнер или стеклянная посуда для напитков, предназначенная для вмещения напитка на основе хмеля, в частности пива, концентрация рибофлавина в котором составляет от 10 мкг/л до 10 мг/л. Бутылка, контейнер или стеклянная посуда для напитков, по меньшей мере частично, прозрачны или полупрозрачны для видимого света и имеют характеристики оптического фильтра, предотвращающие пропускание света в диапазонах длин волн от 200 до 510 нм до уровня, предотвращающего образование в напитке концентрации МБТ, превышающей распознаваемую на вкус концентрацию, в результате протекания фотохимических реакций и инициируемых фотохимически автокаталитических реакций с участием рибофлавина. Распознаваемая на вкус концентрация составляет от 1 до 35 нг/л, предпочтительно от 5 до 25 нг/л и более предпочтительно 10 нг/л. Общеизвестно и повсеместно отмечается, что вкусовые качества некоторых видов продуктов питания могут ухудшаться под воздействием света на соответствующий продукт питания. В пивоваренной промышленности уже в течение нескольких веков известен тот факт, что воздействие света, в частности солнечных лучей, может отрицательно влиять на вкусовые качества многих видов пива. Так, вкус пива, получаемый в результате воздействия света, обычно называют "засвеченным" вкусом. Большинство потребителей считает засвеченный вкус пива чрезвычайно неприятным.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023352	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.11.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023628
(13) B1
(45) 2016.06.30. бюл. № 06
(21) 201270718
(22) 2011.02.09
(51) Int. Cl. **B65D 39/00 (2006.01)**
B65D 53/02 (2006.01)
A45D 34/02 (2006.01)
(31) 20 2010 002 640.7; 10 2010 014 876.8
(32) 2010.02.23; 2010.04.14
(33) DE
(43) 2013.01.30
(86) PCT/EP2011/000612
(87) WO 2011/103964 2011.09.01
(71)(73) ПРЕКИУСА ГУЛЬФ, ФЗКУ (AE)
(72) Линднер Вальтер (DE)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) СТЕКЛЯННАЯ ПРОБКА ДЛЯ ЗАКРЫТИЯ БУТЫЛОК

Описана стеклянная пробка для закрытия бутылок, которая состоит из заходящей в зацепление с горлышком бутылки пробочной части, примыкающей к пробочной части головной части, и из уплотнительного элемента, которая отличается тем, что стеклянная пробка предназначена для бутылок с горлышком с входным фактическим диаметром $X \pm 0,5$ мм и в примыкающей к головной части, служащей для размещения уплотнительного элемента области имеет наружный диаметр примерно $(X-4) \pm 0,5$ мм, причем X больше 10 мм, и тем, что действующий в качестве элемента для компенсации допуска уплотнительный элемент выполнен из упругого материала, имеет форму выпуклой наружу кольцевой втулки с расположенным со стороны пробочной части пространством для компенсации перемещения, а также расположенную со стороны головной части и прилегающую к пробочной части неподвижную область и примыкающую к ней, скользящую по пробочной части область, а также тем, что размер наружного диаметра установленного на пробочной части уплотнительного элемента в переходной части между обеими областями больше $X + 0,5$ мм на 0,2-1,3 мм. Такие стеклянные пробки известны из описания к европейскому патенту № 1456092. В этой известной стеклянной пробке предусмотрено кольцевое плоское уплотнение, состоящее из двух плеч и, таким образом, имеющее L-образное поперечное сечение, причем одно плечо уплотнения проходит через область между горлышком бутылки и головной частью, а второе плечо заходит в небольшое углубление в пробочной части

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023628	AM, KG, MD, TJ, TM	2017.02.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023634
(13) B1
(45) 2016.06.30. бюл. № 06
(21) 201300267
(22) 2011.08.25
(51) Int. Cl. **B65D 5/74 (2006.01)**
(31) DE 10 2010 048 415.6
(32) 2010.10.15
(33) DE
(43) 2013.08.30
(86) PCT/EP2011/064596
(87) WO 2012/048935 2012.04.19
(71)(73) ЗИГ ТЕХНОЛОГИ АГ (CH)
(72) Химмельсбах Свен, Вассум Маркус (CH)
(74) Веселицкая И.А., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А., Белоусов Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В. (RU)

(54) **ВЫЛИВНОЙ ЭЛЕМЕНТ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ПОВТОРНОГО ЗАКРЫТИЯ**

Предложен выливной элемент упаковки для жидкостей, прежде всего жидких пищевых продуктов, выполненный с возможностью повторного закрытия и содержащий основную часть, имеющую выливное отверстие, наружную резьбу и фланец для соединения с упаковкой, врезное кольцо, имеющее по меньшей мере один резец и один выступ, и резьбовую крышку, имеющую внутреннюю резьбу и по меньшей мере один захват, причем выливное отверстие закрыто посредством барьерной пленки. Для достижения улучшенной защиты барьерной пленки от повреждений при по-прежнему надежной функции открытия выливного элемента его основная часть имеет опорную стенку, к которой прилегает барьерная пленка. Изобретение относится к выливному элементу упаковки для жидкостей, прежде всего жидких пищевых продуктов, содержащему основную часть, имеющую выливное отверстие, наружную резьбу и фланец для соединения с упаковкой, врезное кольцо, имеющее по меньшей мере один резец и один выступ, и резьбовую крышку, имеющую внутреннюю резьбу и по меньшей мере один захват, причем выливное отверстие закрыто посредством барьерной пленки. Выполненные с возможностью повторного закрытия выливные элементы для упаковок для жидкостей известны из практики во многих вариантах. В типичной конструкции предусматриваются три элемента: основная часть, которая наносится на упаковку, врезное кольцо, которое разрезает упаковку при первом открытии, и резьбовая крышка, которая служит для открытия и закрытия упаковки. Основная часть обычно имеет выливное отверстие. Зачастую данное выливное отверстие закупоривается с внутренней стороны упаковки газо- и водонепроницаемой пленкой для того, чтобы полностью загерметизировать упаковку и защитить содержимое упаковки от воздействий окружающей среды.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023634	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2018.08.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024023
(13) B1
(45) 2016.08.31. бюл. № 08
(21) 201390321
(22) 2011.09.01
(51) Int. Cl. **B65D 17/32 (2006.01)**
(31) 10174888.7; PCT/EP2011/052078; PCT/
EP2011/054248; 61/508,195
(32) 2010.09.01; 2011.02.11; 2011.03.21; 2011.07.15
(33) EP; EP; EP; US
(43) 2013.09.30
(86) PCT/EP2011/065143
(87) WO 2012/028694 2012.03.08
(71)(73) Е.В.Д.С. БВБА (BE)
(72) Вандерстратен Эрвин (BE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПОВТОРНО ЗАКРЫВАЕМАЯ БАНКА ДЛЯ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА

В изобретении описан торец банки для металлической банки для напитков, в частности для газированных напитков, торец банки включает верхнюю крышку, размещенную в соединении с металлическим ушком для открывания банки, выполненным для удаления верхней крышки вдоль предварительно образованной канавки, чтобы при этом создать питьевое или выливное отверстие; эластичный упругий элемент, прикрепленный к торцу банки; и упруго задействуемый запорный клапан, который является частью или прикреплен к эластичному упругому элементу и который выполнен так, чтобы герметизировать питьевое или выливное отверстие после питья или выливания; при этом верхняя крышка выполнена так, чтобы она оставалась расположенной, после удаления, поверх запорного клапана. Дополнительно описываются банка, включающая такой торец банки, и способ открывания и повторного закрывания такой банки, а также способ производства такой банки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024023	AM, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.09.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024032
(13) B1
(45) 2016.08.31. бюл. № 08
(21) 201400159
(22) 2012.02.23
(51) Int. Cl. **B65D 1/00 (2006.01)**
B65D 8/00 (2006.01)
(31) u 2011 09102; u 2012 01060
(32) 2011.07.20; 2012.02.01
(33) UA
(43) 2014.05.30
(86) PCT/UA2012/000016
(87) WO 2012/161669 2012.11.29
(71)(72)(73) ВАШУРКИН МЫХАЙЛО ЮРИЙОВЫЧ (UA)
(74) Теплова В.Е. (RU)

(54) ТАРА ДЛЯ ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ

Изобретение относится к таре для жидких продуктов и может быть использовано для разлива жидкостей, для переноса или периодического опорожнения при потреблении из тары жидкого продукта. Имеет расширенные функции с применением тары как рекламно-информационного носителя, расширяет ассортимент, номенклатуру видов тары для жидких продуктов, позволяет повысить внутренний объем полости корпуса, обеспечить более эффективное удержание формы тары. Предлагаемая тара для жидких продуктов содержит корпус, который имеет верхнюю часть с горловиной, резьбой на ней для навинчивания крышки и с ограничителем под этой резьбой, ручку, две лицевые стороны, две боковые стороны, ребра жесткости, выполненные на лицевых сторонах и ориентированные под углом к плоскости торцевой донной части, нижнюю часть в виде приближенного к форме параллелепипеда с торцевой донной частью, содержащей округленные грани и опорные элементы. Новым является то, что конфигурация каждой лицевой стороны корпуса содержит выпуклый кольцеобразный элемент с участком, образованным удлиненными ребрами жесткости и переходящим на одну из боковых сторон корпуса; ребра жесткости выполнены в виде выступов на поверхностях выпуклых кольцеобразных элементов и участков таких элементов, переходящих на одну из боковых сторон корпуса; между ребрами жесткости выполнены выемки, которые как и ребра жесткости ориентированы под углом к плоскости дна корпуса; в середине каждого выпуклого кольцеобразного элемента расположен плоский участок круглой формы; участок верхней части корпуса, на котором расположена ручка, имеет округленную форму.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024032	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2022.02.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024044
(13) B1
(45) 2016.08.31. бюл. № 08
(21) 201201279
(22) 2011.04.05
(51) Int. Cl. **B65D 3/08 (2006.01)**
(31) 10 2010 014 993.4
(32) 2010.04.14
(33) DE
(43) 2013.04.30
(86) PCT/EP2011/055276
(87) WO 2011/128229 2011.10.20
(71)(73) ЗИГ ТЕХНОЛОГИ АГ (CH)
(72) Альтер Роже, Плюсс Марко, Пёльль Хольгер (CH)
(74) Веселицкая И.А., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А., Белоусов Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В. (RU)

(54) КОНТЕЙНЕР И СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНТЕЙНЕРА

В изобретении представлены и описаны контейнер для размещения содержимого, прежде всего жидких продуктов питания, с выполненной в форме трубы основной частью и с одной или двумя волокнистыми фасонными деталями, соединенными с основной частью, а также способ изготовления такого контейнера. Для того чтобы контейнер подходил для асептической расфасовки жидких или пастообразных продуктов питания, предусмотрено, что внутренняя сторона по меньшей мере одной волокнистой фасонной детали имеет герметичное для газа и жидкости покрытие. При этом изготовление и заполнение контейнера происходит следующим образом: формование по меньшей мере одной волокнистой фасонной детали из пульпы, нанесение покрытия на внутреннюю сторону/внутренние стороны волокнистой фасонной детали/волокнистых фасонных деталей, подготовка выполненной в форме трубы основной части, соединение основной части с (первой) волокнистой фасонной деталью для создания односторонне открытого контейнера, заполнение контейнера через открытую сторону, закрытие контейнера фальцовкой или соединением с (другой) волокнистой фасонной деталью.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024044	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2019.04.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024048
(13) B1
(45) 2016.08.31. бюл. № 08
(21) 201270536
(22) 2010.10.08
(51) Int. Cl. **B65D 5/74 (2006.01)**
(31) 2009/07644
(32) 2009.10.08
(33) TR
(43) 2012.10.30
(86) PCT/TR2010/000199
(87) WO 2011/043749 2011.04.14
(71)(73) ЯКЫДЖИ МЕСУТ; ЭМИРДЖАН НЕДЖАТ (TR)
(72) Эмирджан Неджат (TR)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) КРЫШКА УПАКОВКИ ДЛЯ ЖИДКОСТИ С ВОЗДУШНЫМ КАНАЛОМ

Узел крышки для асептических упаковок, через который выливается жидкость любого типа и который содержит крышку, корпус крышки, на котором расположена указанная крышка, зубчики для разрезания фольги для обеспечения легкости при открытии указанной асептической упаковки, нажимной кончик воздушного канала, обеспечивающий становление видимым поворотного кончика при прикладывании к нему легкого давления, поворотный кончик, расположенный на другой стороне указанного воздушного канала и помогающий поворачивать воздушный канал при открытии асептической упаковки. Данный узел также содержит корпуса стопоров, расположенные на указанном корпусе крышки, стопорные штифты, которые расположены на воздушном канале и садятся в корпуса стопоров после вращательного движения. При этом указанный воздушный канал выполнен с возможностью поворота на 180° вокруг петли с помощью указанного поворотного кончика и обеспечения впуска воздуха в асептическую упаковку и однородности потока при выливании жидкости, содержащейся в указанной асептической упаковке.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024048	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2016.10.09.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024208
(13) B1
(45) 2016.08.31. бюл. № 08
(21) 201000164
(22) 2008.07.03
(51) Int. Cl. **B65D 51/00 (2006.01)**
(31) 000728-2007/OIN
(32) 2007.07.06
(33) PE
(43) 2010.08.30
(86) PCT/US2008/069193
(87) WO 2009/009429 2009.01.15
(71)(73) ПЭКЭДЖИНГ ПРОДАКТС ДЕЛ ПЕРУ С.А. (PE)
(72) Мерино Кабаллеро Альфредо (PE)
(74) Ермакова Е.А. (RU)

(54) ТОНКАЯ КРОНЧАТАЯ КРЫШКА

Изобретение относится к кроненпробке, на которую идет меньше жести, чем на обычную кроненпробку. Кроненпробка состоит из насадной детали, изготовленной из материала повышенной твердости, включающей в себя круговую юбку, круглую пластинку, выполненную заодно с юбкой, при этом в пластинке выполнены от одного до трех радиально симметричных пазов, при этом каждый паз расположен на расстоянии от контактного участка пластинки, который приспособлен для вхождения в контакт с ободком бутылки при надевании кроненпробки на бутылку, и прокладки, расположенной на внутренней стороне пластинки. Радиально симметричные пазы могут быть кольцевыми. Технология относится к крышкам для контейнеров, в частности к кроненпробкам с зубчатым краем для укупорки бутылок или контейнеров.

Впервые пробки для бутылок были запатентованы и изготовлены в девяностых годах девятнадцатого века. С той поры исходные металлические кроненпробки существенно не изменились. Обычные кроненпробки включают в себя круглый верхний фрагмент, круговую юбку, идущую вниз от края верхнего фрагмента и фланец, идущий от края юбки по радиусу во внешнем направлении. Фланец является зубчатым или гофрированным и может быть предназначен для удаления как при помощи открывалки, так и методом скручивания. После надевания пробки на бутылку гофрировка деформируется с целью фиксации пробки на валике или резьбе на конце горлышка бутылки, при этом термоформированная прокладка на внутренней стороне пробки запрессовывается по ободку бутылки для обеспечения укупорки. Большая часть кроненпробок, которые применяются в США, - это свинчивающиеся пробки, которые применяются на новых бутылках, которые не используются повторно. Но большая часть кроненпробок во многих странах, однако, удаляются при помощи открывалки и часто применяются на бутылках, используемых повторно. Существует повсеместная нехватка усовершенствованных облегченных кроненпробок.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024208	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.07.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024342
(13) B1
(45) 2016.09.30. бюл. № 09
(21) 201291221
(22) 2011.03.11
(51) Int. Cl. **B65D 25/08 (2006.01)**
(31) 12/789,861; 12/983,813
(32) 2010.05.28; 2011.01.03
(33) US
(43) 2013.09.30
(86) PCT/US2011/000456
(87) WO 2011/149501 2011.12.01
(71)(73) ТЭП ДЗЕ КЭП, ИНК. (US)
(72) Симониан Кристофер Х.Й., Симониан Жаннин НМИ, Феттес Айан Дж. (US)
(74) Хмара М.В., Рыбаков В.М., Новоселова С.В., Дощечкина В.В., Липатова И.И. (RU)

(54) КРЫШКА БУТЫЛКИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ ВВЕДЕНИЕ ДОБАВКИ НА МЕСТЕ

В изобретении представлена крышечная система, обеспечивающая введение добавки через отверстие горлышка бутылки внутрь бутылки. Пример варианта осуществления включает крышку, сконфигурированную для присоединения к горлышкам бутылок разных размеров. Закупоривающая структура предназначена для обеспечения непроницаемого для жидкости закупоривания отверстия горлышка. Трубка проходит сквозь элемент для хранения добавки, присоединенный к крышке, и сконфигурирована для перемещения между позицией для хранения добавки и позицией для введения добавки, в которой возможно прохождение добавки из элемента для хранения добавки внутрь бутылки. Запирающий элемент может быть расположен на трубке для возможности использования или потребления содержимого бутылки.

В одном варианте осуществления предлагается крышечная система, обеспечивающая введение добавки сквозь отверстие горлышка бутылки внутрь бутылки. Эта система может поставляться вместе с бутылкой или отдельно. Эта система может также поставляться с добавкой, хранящейся в ней, или без добавки, и последняя может добавляться позднее пользователем. Пример варианта осуществления включает крышку, которая имеет расположенные по окружности пластины на нижнем конце для присоединения к горлышкам бутылок разных размеров, например, путем сопряжения с резьбой на горлышке бутылки. Закупоривающий элемент, предпочтительно из каучука, предназначен для обеспечения непроницаемого для жидкости закупоривания входа, или отверстия горлышка, бутылки и предназначен для его посадки внутрь крышки. Крышка также имеет элемент для хранения добавки, присоединенный к ней, и/или формирует отделение для хранения добавки, либо является частью отделения для хранения добавки, где добавка может удерживаться до использования.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024342	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2017.03.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024369

(13) B1

(45) 2016.09.30. бюл. № 09

(21) 201290167

(22) 2010.10.22

(51) Int. Cl.

B65D 65/00 (2006.01)

B65D 77/00 (2006.01)

B32B 27/10 (2006.01)

B65B 55/02 (2006.01)

B65D 5/42 (2006.01)

(31) 10 2009 050 420.6

(32) 2009.10.22

(33) DE

(43) 2012.11.30

(86) PCT/EP2010/006458

(87) WO 2011/047869 2011.04.28

(71)(73) СИГ ТЕКНОЛОДЖИ АГ (CH)

(72) Вольтерс Михаэль, Шибуль Дирк (DE)

(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ АВТОКЛАВИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В КОНТЕЙНЕРЕ ИЗ ЛИСТОВОГО КОМПОЗИТА С ВНЕШНИМ СЛОЕМ ИЗ ОКРАШЕННОГО СШИТОГО ПОЛИМЕРА ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ

Настоящее изобретение относится к способу получения закрытого контейнера, отделяющего внутреннее пространство от окружающей среды, заполненного пищевым продуктом, по меньшей мере из одного листового композита, имеющего по меньшей мере одно ребро включающему стадии обеспечения листового композита содержащего по меньшей мере один слой сшитого цветного пластика, содержащего красящий агент несущий слой слой термопластичного пластика формирования листового композита с образованием открытого контейнера в котором слой цветного пластика обращен в окружающую среду, а слой термопластичного пластика обращен во внутреннее пространство заполнения открытого контейнера пищевым продуктом; закрытия открытого контейнера с образованием закрытого заполненного контейнера консервирования пищевого продукта в закрытом заполненном контейнере в камере высокого давления при давлении в камере более 1 бар и температуре в диапазоне от более 100 до 140°C в присутствии пара.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024369	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2017.10.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024950
(13) B1
(45) 2016.11.30. бюл. № 11
(21) 201301131
(22) 2012.04.04
(51) Int. Cl. **B65D 1/26 (2006.01)**
B65D 25/10 (2006.01)
A23C 9/12 (2006.01)
(31) 61/473,060
(32) 2011.04.07
(33) US
(43) 2014.06.30
(86) PCT/EP2012/056126
(87) WO 2012/136687 2012.10.11
(71)(73) ДАНОН С.А. (ES)
(72) Боадас Мишель, Бове Бонет Франциско (ES)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ В КРУГЛОЙ ЕМКОСТИ

Пищевой продукт, поставляемый в термопластиковой емкости и содержащий кисломолочную композицию. Коробка емкости, образующая внутренний объем, снабжена дном и боковой стенкой, которая проходит вдоль продольной оси от указанного дна до верхней части. Боковая стенка имеет кольцевое, предпочтительно круглое поперечное сечение. Кисломолочная композиция контактирует с внутренней поверхностью дна и с выступающим элементом, выделяющимся из внутренней поверхности дна. Выступающий элемент предотвращает вращение кисломолочного продукта. Выступающий элемент образует нерегулярную кольцевую область между выступом и боковой стенкой. Также предлагается способ приготовления пищевого продукта. Более конкретно, предметом настоящего изобретения являются пищевой продукт и емкость для пищевого продукта: емкость, представляющая собой полую коробку из термопластика, содержащая дно и боковую стенку, расположенную вдоль продольной оси от указанного дна до верхней части, создающую внутренний объем и имеющую внутреннюю поверхность, причем указанная боковая стенка полой коробки имеет кольцеобразную, предпочтительно круглую форму поперечного сечения перпендикулярно указанной общей продольной оси, а указанное дно имеет круглую периферийную кромку; пищевой продукт, представляющий собой кисломолочный пищевой продукт, находящийся во внутреннем объеме и контактирующий с указанной внутренней поверхностью дна.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024950	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.04.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025154
(13) B1
(45) 2016.11.30. бюл. № 11
(21) 201391217
(22) 2012.01.26
(51) Int. Cl. **B65D 75/46 (2006.01)**
B65D 85/808 (2006.01)
(31) 11155732.8
(32) 2011.02.24
(33) EP
(43) 2013.12.30
(86) PCT/EP2012/051223
(87) WO 2012/113602 2012.08.30
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Акс Сьюзанн Эмма, Хэддоу Филип Гордон, Хилл Говард Пол, Паркер Ричард Чарльз, Уитлок Питер Джон (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ПАКЕТ ДЛЯ НАСТАИВАНИЯ И ЕГО ПРОИЗВОДСТВО

Настоящее изобретение относится к пакету для настаивания, содержащему единственное запечатанное отделение, при этом указанное отделение имеет верхнюю часть и дно, образованные двумя поперечными местами скрепления, разделенными расстоянием, при этом указанное расстояние составляет от 40 до 70 мм, при этом указанное отделение содержит по меньшей мере одну угловую складку, при этом указанная угловая складка состоит из двух угловых панелей и трех угловых сгибов.

Настоящее изобретение относится к пакетам для настаивания, в частности к пакетам для настаивания, содержащим материал для настаивания, такой как чай, а также к устройству и способам производства таких пакетов для настаивания. Выяснено, что упаковочный материал для настаивания в пакете для настаивания с одним отделением, содержащим одну или более боковых складок, обеспечивает больше пространства указанному материалу для настаивания для перемещения и/или усиливает поток воды вокруг указанного материала для настаивания, по сравнению с традиционным пакетом для настаивания с одним отделением. Это обеспечивает более быстрое настаивание и/или обеспечивает настаивание с большим количеством вкуса. Дополнительно или альтернативно предусмотрено, что пакет для настаивания с одним отделением с складкой может содержать меньше материала для настаивания на один пакет и, кроме того, достигать того же действия настаивания, что и традиционный пакет для настаивания с одним отделением. Размер такого пакета для настаивания таков, что он имеет наружные измерения, сходные с измерениями традиционного пакета для настаивания. Это значит, что потребители могут удобным образом использовать указанный пакет для настаивания обычным способом.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025154	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.01.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025225
(13) B1
(45) 2016.12.30. бюл. № 12
(21) 201201447
(22) 2011.04.14
(51) Int. Cl. **B65D 41/34 (2006.01)**
(31) 2010115900; 2010115907
(32) 2010.04.21
(33) RU
(43) 2013.03.29
(86) PCT/RU2011/000247
(87) WO 2011/133067 2011.10.27
(71)(73) ГУАЛА КЛОУЖУРС ИНТЕРНЭШНЛ Б.В. (NL)
(72) Агарков Андрей Вячеславович (RU)
(74) Силаева А.А. (RU)

(54) ЕМКОСТЬ С ИНДИКАТОРОМ ВСКРЫТИЯ КРЫШКИ

Изобретение относится к предохранительным индикаторам, которые ясно свидетельствуют об открытии емкости, предназначенной для хранения алкогольных или безалкогольных напитков, косметических средств, медикаментов и других химических продуктов в разных агрегатных состояниях. Техническим результатом является повышение надежности защиты емкости от несанкционированного вскрытия и ее повторной укупорки, возможность дополнительного информирования потребителя о продукте и предотвращение выпуска контрафактной продукции. Заявляемое устройство представляет собой емкость с горловиной и крышкой, которые соединены между собой по резьбовому соединению. Индикатор вскрытия размещен в горловине емкости, при этом верхняя часть индикатора вскрытия выполнена с возможностью нанесения информационных знаков, средняя часть индикатора вскрытия выполнена в виде направляющих элементов, взаимодействующих с крышкой, а нижняя часть индикатора вскрытия выполнена в виде рабочего органа, имеющего возможность взаимодействия с горловиной емкости. Крышка выполнена с нишей. Крышка взаимодействует с индикатором вскрытия кинетически, обеспечивая возможность их смещения друг относительно друга, между индикатором вскрытия и крышкой установлен ограничитель обратного хода. В науке и технике известны предохранительные устройства, предназначенные для определения факта вскрытия различных емкостей и для создания препятствий повторной укупорки с целью несанкционированной реализации. Так, например, известно устройство пластиковой крышки имеющей индикатор вскрытия в виде кольца из двух частей: сектора меньшего размера - "язычка", остающегося на крышке после вскрытия емкости, и сектора большего размера, соединенного с крышкой и язычком с помощью разрушаемых элементов. При удалении крышки сектор большего размера отделяется от крышки. Недостатком известного устройства является то, что после открытия бутылки часть элементов индикатора спадает с емкости, а "язычок" с острыми краями остается на крышке.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025312
(13) B1
(45) 2016.12.30. бюл. № 12
(21) 201390502
(22) 2011.09.12
(51) Int. Cl. **B65D 51/24 (2006.01)**
B65D 47/08 (2006.01)
B65D 47/20 (2006.01)
(31) 12/896,298
(32) 2010.10.01
(33) US
(43) 2013.07.30
(86) PCT/EP2011/065745
(87) WO 2012/041688 2012.04.05
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Дзерск Марк Дитер, Шумейкер Джеймс А., Каррат Оливье Фрэнк
(US), Бур Гарри Эверт (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) **ВЫДАЧНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ВЫДАЧИ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА**

Выдачное устройство содержит гибкую емкость с носиком на ее нижнем конце. Нижний конец емкости опирается на укупорочную опору, которая окружает носик. Укупорочная опора снабжена крышкой для закрывания и открывания выдачного устройства с целью извлечения вязкого пищевого продукта. Так как укупорочная опора имеет манжету, которая, по меньшей мере, частично является прозрачной, носик, равно как и процесс выпуска пищевого продукта из носика, хорошо виден потребителю. Таким образом, потребитель может лучше контролировать дозирование пищевого продукта из выдачного устройства.

Изобретение относится к области устройств для выдачи пищевых продуктов, которые открываются снизу. Изобретение, в частности, относится к выдачному устройству с донным отверстием, которое содержит сжимаемую емкость, выполненную с возможностью удержания вязкого пищевого продукта, и опорный колпачок, с помощью которого выдачное устройство может быть установлено в перевернутом положении таким образом, что выпускной носик будет обращен вниз.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025312	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.09.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025968

(13) B1

(45) 2017.02.28. бюл. № 02

(21) 201270648

(22) 2010.11.26

(51) Int. Cl.

B65D 43/08 (2006.01)

B65D 41/22 (2006.01)

B65D 45/32 (2006.01)

B65D 41/20 (2006.01)

B65D 43/10 (2006.01)

(31) 2009905779; 2010902747; 61/383,625

(32) 2009.11.26; 2010.06.22; 2010.09.16

(33) AU; AU; US

(43) 2013.05.30

(86) PCT/AU2010/001592

(87) WO 2011/063466 2011.06.03

(71)(72)(73) ДЭВИД АЛЬБЕРТ ДЖОН (AU)

(74) Виноградов С.Г., Дунай Д.М., Венско А.Н. (BY)

(54) КОНСТРУКЦИЯ УПАКОВКИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

Конструкция для обеспечения практически полной герметизации упаковки для хранения, в которой конструкция включает эластично растягиваемый фланец, сопрягаемый с буртиком, выполненным на ободке упаковки для хранения, и в котором фланец эластично прижимается для создания плотного прилегания к буртику упаковки для хранения.

Общеизвестно, что упаковки с открытым верхом, такие как контейнеры, сосуды и лотки используют для хранения пищевых или иных продуктов, в которых закрывающий элемент, такой как крышка или пластина, предназначен для закрывания упаковки для хранения. Закрывающий элемент может служить исключительно для надежного удержания продукта в упаковке для хранения, однако в других случаях закрывающий элемент предназначен для сохранения свежести продукта или для предотвращения воздействия внешней среды на хранящийся внутри упаковки продукт. Типичная проблема заключается в том, что упаковки для хранения приобретают без соответствующего закрывающего элемента, либо возникают трудности с поиском крышки, подходящей для конкретной упаковки для хранения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025968	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.11.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026388
(13) B1
(45) 2017.04.28 .бюл. № 04
(21) 201400090
(22) 2014.01.24
(51) Int. Cl. **B65D 71/00 (2006.01)**
G07F 11/16 (2006.01)
G07F 11/24 (2006.01)
(43) 2015.07.30
(96) 2014000004 (RU) 2014.01.24
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ГРУППА
A8" (RU)
(72) Зоткин Сергей Валерьевич, Феоктистов Сергей Алексеевич (RU)

(54) СЪЕМНЫЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ БУТЫЛОК И МОДУЛЬ ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ СЪЕМНОГО КОНТЕЙНЕРА И ВЫДАЧИ БУТЫЛОК ТОРГОВОГО АВТОМАТА

Изобретение относится к торговому оборудованию и может быть использовано при продаже штучного товара методом самообслуживания. Техническим результатом изобретения является сокращение времени загрузки малогабаритной штучной тары цилиндрической формы, например бутылок, в модуль хранения торгового автомата и повышение удобства эксплуатации торгового автомата. Съемный контейнер для бутылок включает полый корпус, представляющий собой прямоугольный параллелепипед, с выдвижной съемной крышкой и элементами крепления к опорной поверхности, выполненные в одном из его торцов, и поперечные перегородки, расположенные внутри корпуса перпендикулярно его съемной крышки и прикрепленные к стенкам параллельно друг другу с образованием вертикальных шахт для размещения в них бутылок с возможностью их вертикального перемещения сверху вниз под собственным весом. Модуль для размещения съемного контейнера и выдачи бутылок торгового автомата для продажи штучного товара включает наклонный лоток для перемещения бутылок, механизм подачи бутылок в наклонный лоток и съемный контейнер для бутылок, размещенные в корпусе автомата для продажи штучного товара. Механизм подачи бутылок расположен над наклонным лотком и содержит опорную раму, в которой размещен ряд поворотных горизонтальных лотков, каждый из которых расположен на валу, имеющем привод его пошагового поворота на 180°, а съемный контейнер для бутылок выполнен с возможностью вертикальной установки и крепления его корпуса со стороны съемной крышки на раме механизма подачи бутылок.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026388	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.01.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026498
(13) B1
(45) 2017.04.28. бюл. № 04
(21) 201401029
(22) 2013.02.15
(51) Int. Cl.

B65D 81/34 (2006.01)
A23L 1/22 (2006.01)
B65D 30/08 (2006.01)

B65D 30/22 (2006.01)
B65D 33/16 (2006.01)
B65D 75/58 (2006.01)

(31) 12160091.0
(32) 2012.03.19
(33) EP
(43) 2015.01.30
(86) PCT/EP2013/053056
(87) WO 2013/139539 2013.09.26
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Муссо Лоран Бернард Жорж, Натх Прасанта Кумар (DE)
(74) Воробьева Е.В. (RU)

(54) УПАКОВАННЫЙ ПРОДУКТ С ПРИПРАВОЙ

Изобретение относится к упакованному продукту с приправой, который содержит упаковку, 15-100 г приправы, которая находится внутри упаковки, и пустой сгибаемый рукав, который также находится внутри упаковки, внутренний объем указанного сгибаемого рукава составляет 0,5-8 л, в нем имеется отверстие, максимальный диаметр которого составляет 10-60 см. Способ приготовления пищевого продукта включает в себя помещение пищевого продукта вместе с приправой в вышеуказанный сгибаемый рукав, закрывание рукава путем его сгибания, помещение закрытого рукава, содержащего пищевой продукт и приправу, в прогретую духовку и извлечение рукава из духовки.

Рассмотренные выше упакованные продукты с приправой в настоящее время продаются в ряде Европейских стран, например, под торговой маркой Knorr. Подобные, имеющиеся в продаже продукты обычно содержат пакет с двумя отдельными отсеками, один отсек содержит сухую смесь из приправ, а другой отсек содержит согнутый рукав для запекания в духовке, изготовленный из термостойкого полимера, и зажим или завязку для закрывания рукава. Инструкция на пакете объясняет потребителю, как приготовить готовый к употреблению пищевой продукт путем помещения пищевого продукта, такого как мясо, в рукав для запекания в духовке вместе с приправой, закрывания рукава зажимом или завязкой и нахождения заполненного рукава в предварительно прогретой духовке в течение определенного периода времени. Настоящее изобретение предлагает упакованный продукт с приправой, содержащий упаковку; приправу, находящуюся внутри упаковки; и пустой сгибаемый рукав, который также находится внутри упаковки, указанный сгибаемый рукав отлично подходит для приготовления типа "en papillote" пищевых продуктов, таких как рыба.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026498	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.02.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026710
(13) B1
(45) 2017.05.31. бюл. № 05
(21) 201270611
(22) 2010.11.03
(51) Int. Cl. **B65D 1/02 (2006.01)**
B65D 65/20 (2006.01)
B65D 81/30 (2006.01)
F25D 23/00 (2006.01)
(31) 09174856.6
(32) 2009.11.03
(33) EP
(43) 2012.12.28
(86) PCT/EP2010/066691
(87) WO 2011/054839 2011.05.12
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)
(72) Расмуссен Ян Нёрагер, Весборг Стеэн (DK)
(74) Дощечкина В.В., Липатова И.И., Рыбаков В.М., Новоселова С.В.,
Хмара М.В. (RU)

(54) ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ 3-МЕТИЛБУТ-2-ЕН-1-ТИОЛ (МБТ) В НАПИТКЕ НА ОСНОВЕ ХМЕЛЯ

Бутылка, контейнер или стеклянная посуда для напитков, предназначенная для вмещения напитка на основе хмеля, в частности пива, концентрация рибофлавина в котором составляет от 10 мкг/л до 10 мг/л. Бутылка, контейнер или стеклянная посуда для напитков, по меньшей мере частично, прозрачны или полупрозрачны для видимого света и имеют характеристики оптического фильтра, предотвращающие пропускание света в диапазонах длин волн от 220 до 230 нм, от 250 до 270 нм, от 350 до 370 нм и от 440 до 450 нм до уровня, предотвращающего образование в напитке концентрации МБТ, превышающей распознаваемую на вкус концентрацию, в результате протекания фотохимических реакций и иницируемых фотохимически автокаталитических реакций с участием рибофлавина. Распознаваемая на вкус концентрация составляет от 1 до 35 нг/л, предпочтительно от 5 до 25 нг/л и более предпочтительно 10 нг/л.

Общеизвестно и повсеместно отмечается, что вкусовые качества некоторых видов продуктов питания могут ухудшаться под воздействием света на соответствующий продукт питания. В пивоваренной промышленности уже в течение нескольких веков известен тот факт, что воздействие света и, в частности, солнечных лучей, может отрицательно влиять на вкусовые качества многих видов пива. Так, вкус пива, получаемый в результате воздействия света, обычно называют "засвеченным" вкусом. Большинство потребителей считает засвеченный вкус пива чрезвычайно неприятным.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026710	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2017.11.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027042
(13) B1
(45) 2017.06.30. бюл. № 06
(21) 201301028
(22) 2011.03.15
(51) Int. Cl. **B65D 1/26 (2006.01)**
B65D 1/30 (2006.01)
(43) 2014.01.30
(86) PCT/IB2011/000797
(87) WO 2012/123775 2012.09.20
(71)(73) КОМПАНИ ЖЕРВЭ ДАНОН (FR)
(72) Ферри Венсан (FR)
(74) Мигачева Е.Л. (RU)

(54) ПЛАСТИКОВАЯ ФЛАНЦЕВАЯ ЕМКОСТЬ И УПАКОВКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, СОДЕРЖАЩАЯ ТАКИЕ ЕМКОСТИ

Фланцевая емкость для пищевых продуктов, в частности для молочных пищевых продуктов, содержащая полый корпус, как правило, плоский кольцевой фланец, соединенный с верхней частью корпуса, который включает в себя внутреннюю кромку, определяющую круглое верхнее отверстие емкости, и внешние прямые боковые кромки. Фланец содержит четыре первых фланцевых участка, каждый из которых представляет собой одну из указанных боковых кромок, причем длина l по меньшей мере двух боковых кромок меньше половины внутреннего диаметра D_{int} верхнего отверстия. Предусмотрены четыре фланцевых участка, каждый из которых определяет угол фланца, причем по меньшей мере один из вторых фланцевых участков содержит внешнюю изогнутую кромку, расположенную между двумя расположенными рядом друг с другом внешними прямыми боковыми кромками. Также предлагается упаковка, содержащая емкости. Известно, что такие емкости, в частности баночки для йогурта или аналогичные, изготавливаются посредством термоформования листа пластика с целью образования внутреннего объема. Как правило, лист пластика нагревают и затем производят формовку полости с помощью вакуума и/или давления. При образовании полости толщина той части листа, на которой образуется полость, уменьшается, поскольку листовый материал растягивается на поверхность полости. При таком способе производства боковая стенка корпуса получается тонкой, в то время как толщина и жесткость фланца остаются такими же, как у исходного пластикового листа.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027042	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.03.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027464
(13) B1
(45) 2017.07.31. бюл. № 07
(21) 201590122
(22) 2013.06.24
(51) Int. Cl. **B65D 17/50 (2006.01)**
(31) P.399690
(32) 2012.06.27
(33) PL
(43) 2015.05.29
(86) PCT/PL2013/000084
(87) WO 2014/003586 2014.01.03
(71)(73) РЕЕНД Сп. з о.о. (PL)
(72) Стжельчик Мечислав (PL)
(74) Беляева Е.Н. (BY)

(54) ПОВТОРНО ЗАКРЫВАЮЩИЙСЯ МЕХАНИЗМ ДЛЯ ЕМКОСТЕЙ, В ЧАСТНОСТИ ДЛЯ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ НАПИТКОВ

Повторно закрывающийся механизм для емкостей, который имеет защелку , которая может задвигаться в отверстие . На верхней части защелки сформирована насадка , более короткая, чем отверстие , и более узкая, чем защелка , причем на насадке предусмотрено ушко , более длинное, чем насадка , которое прикреплено к насадке с помощью навески ,а также коннектора , который выступает в качестве герметизирующего устройства до первого открывания. На противоположных продольных сторонах насадки образованы захватывающие приспособления , которые могут задвигаться в направляющие , которые образованы на более длинных боковых сторонах отверстия. На верхней поверхности элемента, в котором выполнено отверстие , имеются два выступающих элемента , образованных около опорной передней части ушка , с помощью которых при задвигании защелка может блокироваться в закрытом положении. Изобретение относится к повторно закрывающемуся механизму для емкостей, в частности для емкостей для напитков. Механизм может использоваться с емкостями любой конструкции, включая банки и картонные пакеты.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027464	AM, AZ, KG, TJ, TM	2022.06.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028478
(13) B1
(45) 2017.11.30.бюл. № 11
(21) 201590241
(22) 2014.02.20
(51) Int. Cl. . **B65D 41/62 (2006.01)**
B65D 49/04 (2006.01)
(31) 13156202.7
(32) 2013.02.21
(33) EP
(43) 2015.04.30
(86) PCT/EP2014/053343
(87) WO 2014/128222 2014.08.28
(71)(73) БЕРИДЖАП КАПАК САНАЙИ АНОНИМ ШИРКЕТИ (TR)
(72) Кутлуг Гюерер, Олтулу Бурак, Акын Озгюр (TR)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) УКУПОРочная СИСТЕМА С КОНТРОЛЕМ ПЕРВОГО ВСКРЫТИЯ ДЛЯ БУТЫЛОК

Укупорочная система с контролем первого вскрытия для бутылок содержит указательный обод , закрепленный на дозаторе и становящийся видимым после первого открывания элемента крышки из-за зазора , образующегося между верхним и нижним кожухами . Указательный обод не является частью элемента крышки, поэтому исключается необходимость в формировании ломких перемычек между крышкой и ободом. Время, необходимое для формирования ломких перемычек, больше не тратится и удается избежать образования частиц пластмассы между перемычками. Также раскрывается способ формирования указательного обода . Настоящее изобретение относится к новой укупорочной системе, содержащей указательный обод для указания первого открывания укупорки. В частности, эта укупорочная система сконструирована как укупорочная система с защитой от несанкционированного вскрытия для бутылок, содержащих алкогольные напитки. Настоящее изобретение относится к новой укупорочной системе, содержащей указательный обод для указания первого открывания укупорки. В частности, эта укупорочная система сконструирована как укупорочная система с защитой от несанкционированного вскрытия для бутылок, содержащих алкогольные напитки. Известно, что укупорочные системы бутылок для дорогостоящих напитков могут несанкционированно вскрываться с целью замены содержимого бутылки. Для того чтобы обеспечить качество оригинального напитка, содержащегося в бутылке, необходимо предотвращать повторное заполнение замещающим количеством другой жидкости. Поэтому существует потребность в предоставлении конечному покупателю возможности легко опознавать, была бутылка открыта до момента покупки или нет.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028510
(13) B1
(45) 2017.11.30. бюл. № 11
(21) 201591597
(22) 2014.02.18
(51) Int. Cl. **B65D 47/08 (2006.01)**
(31) 00583/13
(32) 2013.03.12
(33) CH
(43) 2015.12.30
(86) PCT/EP2014/053127
(87) WO 2014/139767 2014.09.18
(71)(73) ФОСТАГ, ФОРМЕНБАУ АГ (CH)
(72) Мюлеманн Рольф (CH)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПЛАСТМАССОВАЯ КРЫШКА С ЭЛЕМЕНТОМ КОНТРОЛЯ ПЕРВОГО ВСКРЫТИЯ

Для предотвращения или минимализации замусоривания окружающей среды предложена пластмассовая крышка, содержащая элемент контроля первого вскрытия, который имеет минимальные размеры и в значительной степени защищен от потери. Этот элемент контроля первого вскрытия состоит из пластинки, которая посредством перемычек в местах заданного отрыва выполнена как часть окружной боковой стенки колпачка и в закрытом состоянии перед первичным открыванием располагается позади первого фартука и фиксирующим крючком защелкнута в окне первого фартука. После первичного открывания пластинка отделяется от колпачка и удерживается заключенной между первым фартуком и вторым, внутренним фартуком.

Данное изобретение касается пластмассовой крышки, имеющей нижнюю часть с питьевым мундштуком и колпачок, посредством шарнира соединенный в единое целое с указанной нижней частью, а также приводимую в фиксируемый контакт с питьевым мундштуком герметичную пробку, которая приформована к внутренней стороне торцевой поверхности, причем и указанная нижняя часть, и колпачок имеют окружные боковые стенки, которые в закрытом состоянии пластмассовой крышки располагаются друг на друге.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028510	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.02.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028713
(13) B1
(45) 2017.12.29. бюл. № 12
(21) 201291021
(22) 2011.04.26
(51) Int. Cl. **B65D 77/06 (2006.01)**
B65D 8/04 (2006.01)
B65D 77/04 (2006.01)
(31) 10161157.2; 10190570.1
(32) 2010.04.27; 2010.11.09
(33) EP
(43) 2013.05.30
(86) PCT/EP2011/056553
(87) WO 2011/134949 2011.11.03
(71)(73) ЭУРОКЕГ Б.В. (NL)
(72) Ханссен Хьюберт Джозеф Франс, Венендал Ян Дирк, Венендал Ян (NL)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) ЕМКОСТЬ ДЛЯ ЖИДКОСТЕЙ

Изобретение относится к емкости для жидкостей, таких как напитки и масла, содержащей корпус из полиэфира, выполненный путем выдувного формования, клапан для разлива жидкости из емкости и впускное отверстие для ввода газа-вытеснителя. Корпус покрыт оболочкой из полиэфира, выполненной путем выдувного формования с вытяжкой. Известно, что до настоящего времени для создания укупорочной системы с контролем первого вскрытия для бутылок были предложены разнообразные способы. Большинство этих способов полагается на образование зазора между крышкой и наружным кожухом, окружающим горлышко бутылки, при первом открывании укупорочной системы. Эти укупорочные системы по-прежнему страдают от большого количества трудностей, таких как сложность изготовления, большое количество деталей для монтажа и большие расходы, связанные с производством большого количества деталей. Поэтому целью настоящего изобретения является исключение образования мелких частиц пластмассы, получаемых в ходе этапа вырезания ломких перемычек или пробивки отверстий между крышкой и указательным ободом. С этой целью настоящее изобретение предусматривает отдельный кольцевой обод, преодолевающий вышеупомянутые недостатки существующих укупорочных систем.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028713	AM, KG, MD, TJ, TM	2018.04.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029192
(13) B1
(45) 2018.02.28. бюл. № 02
(21) 201590147
(22) 2013.07.29
(51) Int. Cl. **B65D 75/00 (2006.01)**
B65D 75/58 (2006.01)
(31) 12180091.6
(32) 2012.08.10
(33) EP
(43) 2015.07.30
(86) PCT/EP2013/065875
(87) WO 2014/023594 2014.02.13
(71)(73) ДООЧЕ СИСИ-ВЕРКЕ БЕТРИБС ГМБХ (DE)
(72) Кайсиг Карстен, Штумпф Томас, Шварц Эрхард (DE)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ЕМКОСТЬ ДЛЯ НАПИТКОВ С УЛУЧШЕННОЙ ВОЗМОЖНОСТЬЮ ПРОКАЛЫВАНИЯ

Емкость для напитков, в частности пакет для напитков, снабженный прокалываемым отверстием для прокалывания соломинкой для питья, в котором высечено прокалываемое отверстие, и на внутренней стороне при помощи сварного соединения вокруг прокалываемого отверстия закреплена открытая наружу герметизирующая пленка так, что образовано герметичное закрытие, характеризующаяся тем, что между внутренним краем сварки сварного соединения и нижней кромкой прокалываемого отверстия образован карман, в котором материал емкости для напитков и герметизирующая пленка не соединены друг с другом. В основе настоящего изобретения лежит задача предложить емкость для напитков с улучшенной возможностью прокалывания. В таких емкостях для напитков, в частности в пакетах для напитков, могут возникать проблемы при прокалывании соломинкой для питья. В частности, вследствие нажатия при прокалывании соломинкой для питья в гибком пакете для напитков жидкость может выходить наружу. Также при слишком большом нажатии может прокалываться не только прокалываемое отверстие, но и другая сторона емкости для напитков. Одновременно следует обратить внимание на то, чтобы такая емкость для напитков была выполнена безопасной для окружающей среды, в частности, чтобы не образовывались пленки, которые могут выбрасываться в окружающую среду. В основе настоящего изобретения лежит задача предложить емкость для напитков с улучшенной возможностью прокалывания. Предложенная в изобретении емкость для напитков, в частности пакет для напитков, например, пленочный пакет со стоящим днищем, включает в себя прокалываемое отверстие для прокалывания соломинкой для питья.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029192	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.07.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

- (11) 029468
- (13) B1
- (45) 2018.03.30. бюл. № 03
- (21) 201690169
- (22) 2014.07.04
- (51) Int. Cl. **B65D 47/12 (2006.01)**
B65D 49/02 (2006.01)
B65D 55/02 (2006.01)
- (31) 13382276.7
- (32) 2013.07.05
- (33) EP
- (43) 2016.06.30
- (86) PCT/EP2014/064321
- (87) WO 2015/001084 2015.01.08
- (71)(73) КОМПАНИЯ ДЕ ТАПОНЕС ИРРЕЛЬЕНАБЛЕС, С.А. (ES)
- (72) Торрент Ортега Давид (ES)
- (74) Медведев В.Н. (RU).

(54) УКУПОРОЧНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ БУТЫЛОК С ИНДИКАЦИЕЙ ПЕРВОГО ОТКРЫВАНИЯ

Настоящее изобретение относится к укупорочному устройству для бутылок с индикацией первого открывания, которое до первого открывания представляет собой капсулу с периметрической линией, а после первого открывания разделительная линия обеспечивает визуальную индикацию первого открывания в том месте, где ранее была расположена периметрическая линия.

В случае укупорочного устройства для бутылок для дорогостоящих напитков, таких как ликеры, удобно снабжать его средством, предотвращающим изменение содержимого. Среди средств, предотвращающих изменение содержимого, есть средства, предотвращающие повторное наполнение содержимым в виде менее ценной жидкости, а также средства индикации первого открывания. Второе средство индикации не позволяет выдавать уже открытую бутылку за новую. Средства индикации первого открывания являются в основном визуальными средствами, даже хотя они также могут быть звуковыми средствами, например, путем разламывания ломких мостиков.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029763
(13) B1
(45) 2018.05.31. бюл. № 05
(21) 201400403
(22) 2012.08.30
(51) Int. Cl. **B65D 41/32** (2006.01)
(31) 13/267,264
(32) 2011.10.06
(33) US
(43) 2015.02.27
(86) PCT/US2012/053131
(87) WO 2013/052219 2013.04.11
(71)(72)(73) ФРИШМАН, Эйб (US)
(74) Пыльнев Ю.А. (RU)

(54) ЛЕГКООТКРЫВАЕМАЯ ПРОБКА ДЛЯ БУТЫЛОК

Ломкий корончатый колпачок для открывания емкости содержит верхнюю часть, содержащую присоединяемую часть; кольцообразную юбку, проходящую вниз от верхней части до нижней кольцевой кромки; сборку открывающего механизма, прикрепленную к верхней части в месте присоединяемой части; средства ломких надрезов, содержащие первую криволинейную линию надреза, содержащую верхний радиальный сегмент, проходящий без разрыва в радиальном направлении от присоединяемой части в составе верхней части к кольцевой боковой стенке юбки; и нижний кольцообразный сегмент, проходящий по кругу вдоль кольцевой боковой стенки юбки от верхнего радиального сегмента до конечной точки нижней кольцевой кромки юбки; и вторую криволинейную линию надреза, содержащую верхний радиальный сегмент, проходящий без разрыва в радиальном направлении от присоединяемой части в составе верхней части к кольцевой боковой стенке юбки; и нижний кольцообразный сегмент, проходящий по кругу вдоль кольцевой боковой стенки юбки от верхнего радиального сегмента до конечной точки, удаленной от нижней кольцевой кромки юбки, при этом по меньшей мере одна из первой или второй криволинейных линий надреза в составе средств ломких надрезов образована присоединением половинок, имеющих в поперечном сечении противоположные изогнутые кромки, образующие неострые кромки после разрушения указанной по меньшей мере одной линии надреза. Сборка открывающего механизма и схема ломких линий надреза позволяют облегчить открывание бутылки или емкости. Варианты реализации изобретения с волнистой поверхностью обеспечивают прочность материала для создания корончатого колпачка уменьшенного размера.

Настоящее изобретение относится к пробкам для бутылок и корончатым колпачкам для бутылок с напитками и прочих емкостей, и в частности к открываемым рукой пробкам для бутылок.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029763	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2022.08.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031046
(13) B1
(45) 2018.11.30. бюл. № 11
(21) 201491843
(22) 2013.05.16
(51) Int. Cl. **B65D 75/46 (2006.01)**
B65D 85/808 (2006.01)
(31) 12168881.6
(32) 2012.05.22
(33) EP
(43) 2015.05.29
(86) PCT/EP2013/060136
(87) WO 2013/174710 2013.11.28
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72):Аскью Сара Элизабет, Акс Сьюзанн Эмма (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ПАКЕТИК ДЛЯ НАСТАИВАНИЯ И СПОСОБ ЕГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Изобретение относится к пакетику для настаивания, содержащему верхнюю часть, нижнюю часть, первую сторону и вторую сторону; в котором нижняя часть пакетика образована первой складкой, а каждая сторона пакетика образована швом, который проходит между верхней частью и нижней частью пакетика, характеризующийся тем, что швы, образующие стороны, расположены таким образом, что пакетик имеет полость, имеющую, по существу, трапецевидное сечение на виде спереди пакетика, причем внутри полости находится настаиваемый материал, а верхняя часть пакетика образована второй складкой. Известные пакетики для настаивания (например, чайные пакетики), как правило, были плоскими и содержали одну камеру, заполненную настаиваемым материалом (например, листовым чаем, травяными смесями). Часто в пакетиках такого типа настаиваемый материал расположен между квадратными или круглыми листами пористого материала. В таких пакетиках возможность перемещения настаиваемого материала внутри пакетика ограничена по существу в двух измерениях. В результате, эффективность настаивания ограничена.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031046	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.05.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031158
(13) B1
(45) 2018.11.30. бюл. № 11
(21) 201491897
(22) 2013.07.02
(51) Int. Cl. **B65D 85/804** (2006.01)
A47J 31/06 (2006.01)
A47J 31/44 (2006.01)
(31) 12175405.5; 12175406.3; 13160328.4; 13160324.3; 13160325.0;
13160326.8; 13160342.5
(32) 2012.07.06; 2012.07.06; 2013.03.21;
2013.03.21; 2013.03.21; 2013.03.21; 2013.03.21
(33) EP
(43) 2015.05.29
(86) PCT/EP2013/063948
(87) WO 2014/006052 2014.01.09
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Кросс Дэвид Мюррей, Пэтон Майкл, Попа Кристиан Симион (GB), Смит
Алистэр Дэвид (TH), Тун Дэниель Томас, Уилби Теренс Джон (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) КАПСУЛА, СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ НАПИТКА

Предложена капсула для использования в заварочном устройстве, которая содержит корпусную часть, которая образует полость и которая имеет фланец, крышку, которая скреплена с фланцем, и чайный материал, заключенный в капсуле, характеризующаяся тем, что форма фланца определена двумя пересекающимися дугами окружностей. Также предложено заварочное устройство, содержащее держатель капсулы для приема капсулы, причем держатель капсулы содержит боковую стенку, которая имеет круглую форму при виде сверху и которая имеет верхний обод, полку по меньшей мере на части внутренней поверхности боковой стенки, фильтр и открываемый и закрываемый проход на противоположной от верхнего обода стороне фильтра. Также предложен способ приготовления напитка на основе чая в заварочном устройстве с использованием предложенной капсулы.

Настоящее изобретение относится к капсуле, способу и устройству для заваривания напитка. В частности, настоящее изобретение относится к настаиваемым напиткам на основе чая, которые заваривают в устройстве, имеющем камеру для настаивания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031158	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.07.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031323
(13) B1
(45) 2018.12.28. бюл. № 12
(21) 201400402
(22) 2012.07.24
(51) Int. Cl. **B65D 41/12 (2006.01)**
(31) 13/267,264
(32) 2011.10.06
(33) US
(43) 2015.04.30
(86) PCT/US2012/047949
(87) WO 2013/052194 2013.04.11
(71)(72)(73) ФРИШМАН ЭЙБ (US)
(74) Пыльнев Ю.А. (RU)

(54) БУТЫЛОЧНЫЙ КОЛПАЧОК УМЕНЬШЕННОГО РАЗМЕРА

Корончатый колпачок уменьшенного размера для отверстий емкостей, содержащий гофрированный участок панели, причем материал корончатого колпачка укреплен гофрированием, обеспечивая возможность использования меньшего количества материала для изготовления корончатого колпачка по сравнению с количеством материала, используемого для изготовления негофрированного колпачка бутылки. Настоящее изобретение относится к бутылочным колпачкам и корончатым бутылочным колпачкам для бутылок для напитков и других емкостей и, в частности, к гофрированному бутылочному колпачку уменьшенного размера. Таким образом для обеспечения уровня прочности, аналогичного негофрированному корончатому колпачку, гофрированный корончатый колпачок может иметь меньшую толщину или меньший размер материала, такого как сталь или белая жест, корончатого колпачка. Преимущества гофрирования, косвенно свойственные корончатому колпачку в соответствии с заявкой номер , изложены в явном виде в настоящем изобретении. Следовательно, в настоящем изобретении описан гофрированный корончатый колпачок и его преимущества.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031323	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2022.07.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032218
(13) B1
(45) 2019.04.30. бюл. № 04
(21) 201600677
(22) 2015.01.29
(51) Int. Cl. **B65D 41/42 (2006.01)**
(31) 14/244,571
(32) 2014.04.03
(33) US
(43) 2017.04.28
(86) PCT/US2015/013464
(87) WO 2015/152986 2015.10.08
(71)(73) УОРЛД БОТЛИНГ КЭП, ЛЛК (US)
(72) Фришман Эйб (US)
(74) Пыльнев Ю.А. (RU)

(54) КОЛПАЧОК ДЛЯ БУТЫЛКИ С ПРИСПОСОБЛЕНИЕМ ДЛЯ ОТКРЫВАНИЯ

В изобретении описан колпачок для бутылки или другой емкости, который имеет верхнюю часть и кольцевую кромку, прилегающую к верхней части и отходящую от нее. За счет приспособления для открывания и структуры хрупких линий насечек, выполненных на колпачке, обеспечивается легкое открывание бутылки или емкости. В вариантах осуществления использование рифленого материала для упрочнения колпачка уменьшенной толщины.

Настоящее изобретение относится к колпачкам и головкам для бутылок с напитками и других емкостей, в частности, к открываемому вручную путем вытягивания колпачку для бутылки. Показан изометрический вид сверху, когда пользователь извлекает кольцо, отрывной язычок разрывает колпачок по линиям. Чтобы завершить извлечение колпачка из емкости, пользователь поднимает кольцо и тянет его в направлении отрывного язычка с тем, чтобы разорвать материал колпачка по линиям пока разрыв по линии не достигнет края, после чего колпачок разрывается. Если продолжить тянуть в сторону или вбок, колпачок разрывается по линиям и отделяется от емкости как цельный элемент.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032218	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2022.01.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032394
(13) B1
(45) 2019.05.31. бюл. № 05
(21) 201600505
(22) 2016.07.26
(51) Int. Cl. **B65D 41/32 (2006.01)**
B65D 41/62 (2006.01)
(31) 2016106142
(32) 2016.02.24
(33) RU
(43) 2017.08.31
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"МЕРИДИАН" (RU)
(72) Филиппов Алексей Юрьевич (RU)
(74) Тихонина О.В. (RU)

(54) ОТРЫВНОЕ УПЛОТНЕНИЕ С ИНДИКАЦИЕЙ ВСКРЫТИЯ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ УКУПОРИВАНИЯ БУТЫЛКИ

Изобретение относится к пищевой, в том числе ликероводочной, промышленности. Отрывное уплотнение с индикацией вскрытия содержит трубчатый корпус, имеющий отделяемую (отрывную) ослабленным или перфорированным пояском часть с продольными вырезами, образующими язычок, и замкнутую торцевую поверхность с периферийными вырезами, снижающими усилие при деформации поверхности отделяемой части корпуса в процессе ее удаления. Характеризуется тем, что снабжено вырезами в периферийной части замкнутой торцевой поверхности для снижения усилия при деформации отрывной части трубчатого корпуса в процессе первичного вскрытия и более эргономичной формой язычка, а укупорка бутылок, в том числе с винтовыми венчиками, может осуществляться без операций вращения, при этом в периферийной части замкнутой торцевой поверхности предусмотрена возможность размещения дополнительных индикаторов первичного вскрытия. Изобретение характеризуется усовершенствованной конструкцией.

Настоящее изобретение направлено на создание средства для укупорки бутылок с отрывным уплотнением и индикацией первичного вскрытия, обеспечивающего простоту и легкость отделения отрывного уплотнения.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032884
(13) B1
(45) 2019.07.31. бюл. № 07
(21) 201590031
(22) 2013.07.22
(51) Int. Cl. **B65D 21/02 (2006.01)**
(31) 12178370.8
(32) 2012.07.27
(33) EP
(43) 2015.07.30
(86) PCT/EP2013/065440
(87) WO 2014/016261 2014.01.30
(71)(73) ЕУРОКЕГ Б.В. (NL)
(72) Ханссен Хуберт Йозеф Франс (NL)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ЕМКОСТЬ ДЛЯ ЖИДКОСТЕЙ

Изобретение относится к тарному узлу емкости для жидкостей, таких как напитки и масла, содержащему емкость, узоры и клапанный узел для подачи вытеснителя в емкость и выдачи жидкости и ее выдачи из емкости. Участок узла имеет многоугольное сечение, которое, по меньшей мере частично, описывает сечение (поперечные сечения) остальной части узла.

Изобретение также относится к группе узлов емкости. В варианте реализации узлы емкости штабелированы в уровни на поддоне, таком как европоддон или поддон с шашками, причем расположенные рядом узлы предпочтительно во всех уровнях примыкают и, необязательно, выполнены с возможностью взаимной фиксации на их многоугольных поперечных сечениях. Задача настоящего изобретения заключается в предоставлении узла емкости, обеспечивающего возможность относительно простого и устойчивого расположения на поддоне. С этой целью узел емкости в соответствии с изобретением отличается тем, что участок узла имеет многоугольное поперечное сечение, которое на виде сверху, по меньшей мере частично, предпочтительно, по существу, полностью описывает поперечное сечение (поперечные сечения) остальной части узла. В варианте реализации многоугольное поперечное сечение содержит по меньшей мере две пары параллельных сторон, предпочтительно отходящих под прямым углом (квадрат, восьмиугольник) или $\sim 120^\circ$ (шестигранник) относительно друг друга.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032884	AM, AZ, KG, TJ, TM	2020.07.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032942

(13) B1

(45) 2019.08.30. бюл. № 08

(21) 201501162

(22) 2015.12.17

(51) Int. Cl.

B65D 1/10 (2006.01)

B65D 1/00 (2006.01)

B65D 55/02 (2006.01)

B65D 41/32 (2006.01)

(43) 2017.06.30

(96) 2015000119 (RU) 2015.12.17

(71)(72)(73) КУДРЯВЦЕВ АНДРЕЙ ЮРЬЕВИЧ; ЭРНАНДЕС СЕРХИО (RU)

(74) Сапельников Д.А., Квашнин В.П. (RU)

(54) УПАКОВКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТА, ЕЁ ТАРА ДЛЯ НАПОЛНЕНИЯ ПРОДУКТОМ И УКУПОРОЧНОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ УКУПОРИВАНИЯ ТАРЫ

Изобретение относится к упаковке, а более конкретно к упаковке для хранения продукта, в частности пищевого продукта, а также к таре для наполнения продуктом и к укупоривающему средству для укупоривания тары. Упаковка содержит тару для ее наполнения продуктом и укупоривающее средство для укупоривания тары после ее заполнения продуктом. Тара содержит венчик в верхней части контейнера. Наружная поверхность венчика содержит верхний буртик для фиксации укупоривающего средства на венчике тары, средний буртик для фиксации кольца контроля вскрытия тары на венчике тары, нижний буртик для предотвращения несанкционированного вскрытия тары без разрушения кольца контроля вскрытия тары, при этом верхний и средний буртики сопряжены посредством верхнего углубления для размещения в нем элемента фиксации крышки, а средний и нижний буртики сопряжены посредством нижнего углубления для размещения в нем элемента фиксации кольца контроля вскрытия тары. Укупоривающее средство для укупоривания тары содержит крышку и кольцо контроля вскрытия тары, при этом на упомянутой крышке со стороны ее нижней поверхности образован элемент герметизации в виде втулки с наружной конической поверхностью с наклоном вниз. К крышке со стороны ее торцевой поверхности прикреплено с возможностью отрыва кольцо контроля вскрытия тары. Достижимый технический результат - предоставление потребителю безопасной упаковки, обеспечивающей за счет своей конструкции безопасное употребление или использование продукта пользователем.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032942	KG, TJ, TM	2019.12.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033107

(13) B1

(45) 2019.08.30. бюл. № 08

(21) 201792244

(22) 2016.04.20

(51) Int. Cl.

B65D 1/02 (2006.01)

B65D 51/16 (2006.01)

B65D 53/02 (2006.01)

B29C 49/00 (2006.01)

B67D 1/08 (2006.01)

C12C 13/10 (2006.01)

(31) 15164508.2; 15177738.0

(32) 2015.04.21; 2015.07.21

(33) EP

(43) 2018.05.31

(86) PCT/EP2016/058699

(87) WO 2016/169951 2016.10.27

(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)

(72) Расмуссен Ян Нерагер (DK)

(74) Хмара М.В., Ильмер Е.Г., Пантелеев А.С., Осипов К.В., Липатова И.И.,
Дощечкина В.В., Новоселова С.В.(RU)

(54) СБОРНЫЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ НАПИТКА, СБОРНАЯ ПРЕФОРМА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СБОРНОГО КОНТЕЙНЕРА И СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СБОРНОГО КОНТЕЙНЕРА

Изобретение относится к сборному контейнеру для размещения напитка, сборной преформе для изготовления сборного контейнера и к способу изготовления сборного контейнера. Изображенная крышка относится к типу, который используют для более крупных контейнеров объемом приблизительно 5л и более. Крышка содержит укупоривающую чашку, которая герметично закрывает отверстие по ободку. Крышка дополнительно содержит цилиндрическую часть, которая закрывает обращенную наружу поверхность горловинной части. Цилиндрическая часть крышки дополнительно содержит фиксатор, который посажен с фиксацией на круговом фланце так, что крышка зафиксирована на контейнере для напитка. Фиксатор, таким образом, расположен с противоположной стороны от кругового фланца, если смотреть от ободка контейнера для напитка. Доступ в контейнер для напитка обычно достигается посредством пробиваемой мембраны в укупоривающей чашке.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033107	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.04.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033945
(13) B1
(45) 2019.12.12. бюл. № 12
(21) 201891493
(22) 2016.11.10
(51) Int. Cl. **B65D 17/00 (2006.01)**
(31) 10 2015 122 548.4
(32) 2015.12.22
(33) DE
(43) 2018.12.28
(86) PCT/EP2016/077249
(87) WO 2017/108260 2017.06.29
(71)(73) ПИЕХ ГРЕГОР АНТОН (AT)
(72) Тилен Клаус, Тилен Ева-Мария (DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) **КРЫШКА БАНКИ**

Описывается, в частности, предусмотренная для банки для напитков крышка банки, которая отличается от общеизвестных металлических крышек банки тем, что область открывания выполнена в виде язычкового лепестка, который отделен от крышечной поверхности посредством проходящего по периметру лепестка микрозазора, в частности штамповочного зазора, а соединенная с крышечной поверхностью основа язычкового лепестка образует эффективно действующее в процессе открывания шарнирное сочленение, причем нижняя сторона металлической крышки, в частности по всей поверхности, покрыта с прочным сцеплением полимерным материалом, в частности полимерной пленкой, и это покрытие смежно с микрозазором между язычковым лепестком и крышечной поверхностью, выполнено ослабленным, в частности надрезано. Помимо этого, снабженная соответствующей изобретению крышкой банка в отношении хранения соответствующего содержимого, свойств изготовления, транспортировки и манипулирования должна соответствовать традиционным банкам. Крышки банки этого типа используются во всем мире в чрезвычайно большом объеме. Они могут просто и экономично изготавливаться и позволяют экономящее пространство штабелирование банок, а также открытие банок посредством простого поворота вверх длинного плеча рычажного органа. Однако эти широко известные крышки банок имеют существенные недостатки, которые прежде всего состоят в том, что лежащая сначала плоско на крышечной поверхности рычажная часть не может просто захватываться, что при повороте вверх рычажного органа и осуществляемом при этом открытии банки сначала закрывающая область открывания крышечная частичная область вдавливаются внутрь банки и там входит в контакт с жидкостью, что гигиенически небезупречно, и что в процессе открытия, то есть тогда, когда имеющийся ослабляющий паз между областью отверстия и крышечной поверхностью разрывается, соответственно рассекается, неизбежные крошечные алюминиевые частицы высвобождаются из крышечного материала и также непосредственно или через вдавленную вовнутрь банки крышечную частичную область попадают в банку. Эти крошечные стружки, соответственно алюминиевые частицы, внушают опасения в гигиеническом отношении, если они вместе с напитком попадают в человеческое тело.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033969
(13) B1
(45) 2019.12.16. бюл. № 12
(21) 201790874
(22) 2015.10.16
(51) Int. Cl. **B65D 47/20 (2006.01)**
B65D 83/06 (2006.01)
B65D 1/32 (2006.01)
B65D 83/00 (2006.01)
(31) 20141330
(32) 2014.11.07
(33) NO
(43) 2017.11.30
(86) PCT/IB2015/057967
(87) WO 2016/071786 2016.05.12
(71)(73) ФИМТЕК АС (NO)
(72) Гундерсен Даг Х. (NO)
(74) Хмара М.В., Рыбаков В.М., Липатова И.И., Новоселова С.В., Дощечкина В.В., Пантелеев А.С., Ильмер Е.Г., Осипов К.В. (RU)

(54) ДОЗИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО

Изобретение относится к гибкой упаковке, пригодной для помещения в нее продукта, например специй или косметики. Согласно изобретению гибкая упаковка выполнена в виде закрытого пакета, на внутренней стороне которого закреплено дозирующее устройство. Это устройство содержит упругую дозирующую мембрану с надрезами, выполненными по меньшей мере на части ее ширины и длины.

В настоящее время упаковки многих различных форм используются для хранения различных зернистых, гранулированных или порошкообразных продуктов. Примерами таких продуктов могут служить молотые специи, включая соль, перец, корицу и т.д., или гранулированные специи в виде мелконарезанных пряных растений (например, орегана). Другими примерами таких продуктов могут служить различные порошки медицинского назначения для обработки ран (например, тальк) или различные косметические порошки, например пудра для лица. В настоящее время упаковки многих различных форм используются для хранения различных зернистых, гранулированных или порошкообразных продуктов. Примерами таких продуктов могут служить молотые специи, включая соль, перец, корицу и т.д., или гранулированные специи в виде мелконарезанных пряных растений (например, орегана). Другими примерами таких продуктов могут служить различные порошки медицинского назначения для обработки ран (например, тальк) или различные косметические порошки, например пудра для лица. В качестве упаковок для этих продуктов часто используют контейнеры из стекла или твердых пластиков или более тонкостенные и гибкие упаковки. Соответственно задача, решаемая изобретением, состоит в создании гибкой упаковки для хранения и выдачи продукта, которая обеспечивает возможность управляемого дозирования и/или выдачи (высыпания) продукта и которая автоматически закрывается после использования. Еще одна задача состоит в создании гибкой упаковки, которая является экономичной и легкой в изготовлении.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035240

(13) B1

(45) 2020.05.20. бюл. № 05

(21) 201690095

(22) 2014.08.28

(51) Int. Cl.

B65D 8/04 (2006.01)

B65D 77/06 (2006.01)

B65D 8/08 (2006.01)

B65D 8/12 (2006.01)

(31) 13182063.1

(32) 2013.08.28

(33) EP

(43) 2016.08.31

(86) PCT/EP2014/068292

(87) WO 2015/028564 2015.03.05

(71)(73) ЕУРОКЕГ Б.В. (NL)

(72) Ханссен Хуберт Йозеф Франс, Венендал Ян Дирк (NL)

(74) Нилова М.И. (RU)

(54) КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЖИДКОСТИ

Настоящее изобретение относится к контейнеру для жидкостей, таких как напитки и масла, содержащему корпус, охваченный оболочкой, и клапан для раздачи жидкости из контейнера. Корпус и оболочка, по меньшей мере локально, жестко зафиксированы относительно друг друга. Большинство контейнеров для жидкости в течение использования подвергнуты высоким внутренним давлениям. Например, напитки, содержащие газ, должны храниться при повышенном давлении, как правило в диапазоне от 1 до 4 бар (избыточное давление), для предотвращения выхода газа из напитка. Кроме того, жидкости, имеющие относительно высокую вязкость, и жидкости, которые подаются с нижнего уровня, например из подвала, требуют достаточно высокого давления в контейнере для преодоления соответственно трения и гидростатического давления. Высокие температуры и несоблюдение инструкций по технике безопасности также могут привести к высоким внутренним давлениям. Кроме того, большинство контейнеров для жидкостей в течение использования подвергаются высоким внешним нагрузкам. Например, контейнеры укладывают на поддоны и/или стопками. Объект настоящего изобретения представляет контейнер, который более устойчив к деформации, обусловленной внутренним давлением и/или внешними нагрузками. С этой целью контейнер согласно настоящему изобретению отличается тем, что корпус и оболочка, по меньшей мере локально, закреплены относительно друг друга посредством геометрического замыкания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035240	AM, KG, TJ, TM	2020.08.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037924
(13) B1
(45) 2021.06.07. бюл. № 06
(21) 201990184
(22) 2017.05.19
(51) Int. Cl. **B65D 17/00 (2006.01)**
(31) 10 2016 112 953.4
(32) 2016.07.14
(33) DE
(43) 2019.06.28
(86) PCT/EP2017/062098
(87) WO 2018/010877 2018.01.18
(71)(72)(73) ПИЕХ ГРЕГОР АНТОН (АТ)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ БАНКА

Описаны крышка банки и, в частности, соединенная с этой крышкой банка, которая включает в себя предусмотренную в материале крышечной поверхности область открывания, а также предназначенный для открывания области открывания двуплечий рычажный орган, который жестко соединен с крышечным материалом, причем эта система характеризуется тем, что выполненная в виде язычковой накладкой область открывания отграничена от крышечной поверхности посредством проходящей по периметру накладки отрывной линии в форме ослабления материала или, по меньшей мере, частичного прорезания материала, а соединенная с крышечной поверхностью основа язычковой накладки образует становящуюся действующей в процессе открывания опору изгиба, причем нижняя сторона крышки, в частности, по всей поверхности, покрыта с прочным сцеплением полимерным материалом, в частности полимерной пленкой и это перекрывающее отрывную линию покрытие отрывной линии между язычковой накладкой и крышечной поверхностью выполнено со смежным ослаблением, в частности надрезанным и предпочтительно, по меньшей мере, частично прорезанным, причем емкостная часть и крышка банки, по меньшей мере, по существу состоят из одного и того же алюминиевого сплава. Известные банки, в частности банки для напитков, состоят из алюминиевых сплавов, причем обычным является использовать для цилиндрических баночных частей сплав Aluminium 3000, а для крышечной части сплав Aluminium 5000, поскольку технические требования к использованным в баночной части и крышечной части материалам различны. Толщина стенки крышечного материала должна быть по меньшей мере вдвое больше, чем толщина материала стенки банки, чтобы, несмотря на подлежащий выполнению в крышечном материале надрез для создания отрывной канавки, обеспечить необходимую прочность на сжатие (сопротивление давлению) банки. В результате использования дорогостоящего сплава Aluminium 5000 могут выполняться все требования к крышке банки относительно критериев открытия и герметичности. Задачей изобретения является выполнение банки и, в частности, подлежащей соединению с цилиндрической частью банки крышки банки таким образом, что наряду с ожидаемым дальнейшим уменьшением веса могут уменьшаться общие производственные затраты. Кроме того, процесс открытия банки должен быть упрощен, т.е. в сравнении с традиционными банками может быть осуществлен с меньшим усилием, а в остальном остаются сохраненными все предпочтительные свойства известных банок.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038218
(13) B1
(45) 2021.07.26. бюл. № 07
(21) 202091093
(22) 2018.10.22
(51) Int. Cl. **B65D 85/812 (2006.01)**
(31) 17200724.7
(32) 2017.11.09
(33) EP
(43) 2020.07.31
(86) PCT/EP2018/078875
(87) WO 2019/091767 2019.05.16
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР АйПи ХОЛДИНГС Б.В.(NL)
(72) Кинг Александра Мэри (GB)
(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) **ЯРЛЫЧОК ЧАЙНОГО ПАКЕТИКА**

Изобретение относится к ярлычку для крепления нитки чайного пакетика к ручке заварочного чайника. Ярлычок выполнен гибким и упругим и имеет по меньшей мере два примыкающих участка, разделенных разрезом и частично отделенных от ярлычка.

Использование чайных пакетиков является привычным делом. Они имеют преимущество по сравнению с использованием листового чая, поскольку чай дозируется согласно требуемому количеству чая на одну порцию, например на один чайник или одну чашку. Удаление пакетика после настаивания является удобным, и процедуру настаивания можно остановить по достижении желаемого уровня крепости чая. Чайные пакетики часто соединяют с ниткой, к которой прикреплен ярлычок. Существуют чайные пакетики без нитки между ярлычком и чайным пакетиком, но это вызывает практические неудобства, состоящие в том, что крышка заварочного чайника не закрывается должным образом, из чайника вытекает вода, чайник имеет неопрятный внешний вид, возникают сложности с креплением ярлычка к чайнику и его удалением, в частности, когда это требуется выполнить одной рукой. Нитка позволяет чайному пакету крутиться в горячей воде, тем самым улучшая процедуру настаивания. Она также обеспечивает настаивание по всему объему чайника, что способствует установлению требуемого времени завершения настаивания. На присоединенный ярлычок может быть нанесена информация о сорте чая, его типе, о дополнительных ароматических добавках, рекомендуемом времени настаивания и т.д., причем эта информация может быть нанесена с двух сторон ярлычка. Другая функция ярлычка состоит в том, что он способствует креплению нитки к чашке или к заварочному чайнику. Это является желательным, поскольку, когда в чашку или чайник наливают горячую воду, ярлычок затягивается в чашку или чайник и должен быть удален пальцем из приготовленного напитка, например, по завершении процедуры настаивания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038218	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.10.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038230
(13) B1
(45) 2021.07.28 .бюл. № 07
(21) 201891750
(22) 2017.02.07
(51) Int. Cl. **B65D 17/00** (2006.01)
(31) 10 2016 103 801.6
(32) 2016.03.03
(33) DE
(43) 2019.02.28
(86) PCT/EP2017/052626
(87) WO 2017/148659 2017.09.08
(71)(72)(73) ПИЕХ ГРЕГОР АНТОН (АТ)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПОВТОРНО ЗАКРЫВАЕМАЯ КРЫШКА БАНКИ

Изобретение относится к предназначенной, в частности, для банок с напитком крышке банки обычной конструкции, особенность которой состоит в том, что для образования повторно плотно закрываемого отверстия на нижней стороне поверхности крышки закреплена с окружением зоны открывания по существу кольцеобразная пластмассовая фасонная часть, с нижней стороной поворачиваемой вверх в процессе открывания язычковой планки неподвижно соединена пластмассовая заглушка, которая входит с уплотнением в фасонную часть, и окружной контур язычковой планки предпочтительно лежит в зоне фасонной части на задаваемом расстоянии от заглушки.

Крышки банки этого вида применяются во всем мире в очень большом количестве. Они просты и экономичны в изготовлении и обеспечивают возможность штабелирования банок с экономией пространства, а также открывания банок посредством простого поворота вверх длинного плеча рычажного элемента.

Однако эти известные крышки банок имеют недостатки, которые состоят, например, в том, что повторное закрывание однажды открытой банки невозможно, что при повороте вверх рычажного элемента и выполняемого при этом открывания банки, сначала закрывающая зону открывания зона крышки вдавливается внутрь банки и приходит там в соприкосновение с жидкостью, что с точки зрения гигиены не является безупречным, и что в процессе открывания, т.е. когда имеющаяся в материале крышки канавка ослабления между зоной отверстия и поверхностью крышки разрывается или соответственно разделяется, крохотные частицы материала крышки неминуемо освобождаются и попадают внутрь банки.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038331
(13) B1
(45) 2021.08.10. бюл. № 08
(21) 201990486
(22) 2017.07.18
(51) Int. Cl. **B65D 71/70 (2006.01)**
B65D 1/36 (2006.01)
B65D 85/34 (2006.01)
B65D 21/02 (2006.01)
(31) MP-2016/0032
(32) 2016.08.12
(33) RS
(43) 2019.08.30
(86) PCT/RS2017/000008
(87) WO 2018/030904 2018.02.15
(71)(72)(73) ШЛАВИК ЗОЛТАН (RS)
(74) Харин А.В., Буре Н.Н., Стойко Г.В. (RU)

(54) БИОРАЗЛАГАЕМЫЙ СЕКЦИОНИРОВАННЫЙ ЛОТОК ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ УПАКОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Биоразлагаемый лоток для хранения и транспортировки пищевых продуктов имеет корпус лотка, выполненный в виде полой четырехгранной призмы, обрамленной прямоугольной окантовкой со скругленными углами и с загнутым вниз краем. Двадцать одинаковых ячеек для стаканов распределены равномерно и отделены друг от друга двенадцатью выполненными как одно целое призматическими разделительными элементами в виде полых четырехгранных призм со скругленными вершинами и соединениями в виде полых кубоидов с более короткими плоскими сторонами и более длинными вогнутыми сторонами, причем высоты соединения и разделительного элемента предпочтительно соотносятся. Ячейки для стаканов имеют форму усеченных конусов, ориентированных так, что их узкие стороны образуют дно корпуса лотка, и размеры, немного превышающие размеры нижних частей пластиковых стаканов. Техническая проблема, решаемая предложенным изобретением, относится к следующей задаче: как разработать вторичную биоразлагаемую упаковку для хранения и транспортировки первичных упаковок пищевых продуктов, в основном молочных, а также других продуктов, упакованных в пластиковые стаканы, классифицируемую как так называемая одноразовая невозвратная упаковка с достаточной механической прочностью, которая предотвращает механическое повреждение во время транспортировки и обеспечивает более надежное прилегание стаканов к стенкам ячеек стаканов, исключая таким образом возможность опрокидывания и выпадения первичной упаковки, с улучшенной защитой содержимого от изменения параметров микроклимата и от микроорганизмов.

Так как это тип упаковки, который несет определенное технологическое улучшение в смысле экономии времени, необходимого для упаковки, расхода обрабатываемого материала и устранения определенных экологических проблем, предлагаемое изобретение можно отметить также дополнительным вторичным символом, используемым для маркировки упаковки, которая может быть использована после опустошения для других целей, кроме упаковки.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038515
(13) B1
(45) 2021.09.09. бюл. № 09
(21) 201992525
(22) 2018.04.19
(51) Int. Cl. **B65D 51/16 (2006.01)**
(31) 17168743.7; 17185765.9
(32) 2017.04.28; 2017.08.10
(33) EP
(43) 2020.03.31
(86) PCT/EP2018/060092
(87) WO 2018/197339 2018.11.01
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮЭРИС А/С (DK)
(72) Кристиансен Йонас (DK)
(74) Харин А.В., Стойко Г.В., Буре Н.Н.(RU)

(54) КОНТЕЙНЕР ДЛЯ НАПИТКОВ С УСТРОЙСТВОМ СБРОСА ДАВЛЕНИЯ И СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ НАПИТКОВ С УСТРОЙСТВОМ СБРОСА ДАВЛЕНИЯ

Настоящее изобретение относится к контейнеру в сборе для вмещения напитка. Контейнер в сборе содержит складной контейнер для напитка, имеющий корпусную часть для вмещения напитка и цилиндрическую горловую часть, ограничивающую заполненное газом свободное пространство. Контейнер в сборе дополнительно содержит крышку, уплотняющую отверстие цилиндрической горловой части. Крышка содержит диск крышки, внутреннюю цилиндрическую часть и наружную цилиндрическую часть. Диск крышки содержит выпускное отверстие для напитка для выпуска напитка. Крышка дополнительно содержит устройство сброса давления, расположенное на диске крышки или на внутренней цилиндрической части. Устройство сброса давления способно создавать постоянное или перекрываемое отверстие через крышку или между крышкой и горловой частью для обеспечения возможности течения жидкости из свободного пространства во внешнее пространство, когда разность давлений превышает предварительно заданное значение давления, оставаясь ниже, чем давление разрыва контейнера.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038515	AM, AZ, KG, TJ, TM	2022.04.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038722

(13) B1

(45) 2021.10.11. бюл. № 10

(21) 202000249

(22) 2020.09.22

(51) Int. Cl. **B65D 1/02** (2006.01)

B65D 1/44 (2006.01)

B65D 23/08 (2006.01)

B82Y 30/00 (2006.01)

(43) 2021.10.07

(96) 2020000092 (RU) 2020.09.22

(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ГРАНД
КАСТЕЛЬ" (ООО "ГРАНД КАСТЕЛЬ") (RU)

(72) Гилядов Герман Вячеславович (RU)

(74) Белов К.Ю. (RU)

(54) БУТЫЛКА

Изобретение относится к бутылкам, снабженным ребрами жесткости, и может быть использовано для хранения различных жидкостей, а его техническим результатом является улучшение механических характеристик. Технический результат достигается тем, что в бутылке, на часть поверхности канавок, образованных между вертикально ориентированными ребрами жесткости на тулове, нанесен защитный слой, имеющий толщину 100 мкм, из смеси политетрафторэтилена и нанотрубок диоксида титана диаметром 50-70 нм и длиной от 5 до 15 мкм, при этом смесь размещена в полостях микротрещин, образованных в местах нанесения слоя, кроме того, в поверхности канавок, на половине их глубины, выполнено множество заполненных указанной смесью глухих отверстий, диаметр каждого из которых равен 50-100 мкм и относится к его глубине как 1 к 1-5, а максимальное расстояние между ближайшими отверстиями составляет десять их диаметров, а содержание нанотрубок в смеси выбирается в соответствии со следующей зависимостью. Техническим результатом, который может быть получен в заявленном изобретении, является улучшение механических характеристик бутылки, а именно - устранение возможности увеличения размеров имеющихся в канавках между вертикально ориентированными ребрами жесткости микротрещин при воздействии на бутылку усилием сжатия в направлении вертикальной оси корпуса, составляющим 8000 Н, и перепадом температур, составляющим 75°C, а также устранение возможности образования новых микротрещин. Кроме того, при подтверждении влияния отличительных признаков на достижение вышеуказанного технического результата было выявлено, что заявленная бутылка может использоваться без упрочняющего покрытия, что является неожиданным техническим результатом. Бутылка данной конструкции имеет высокую жесткость за счет вертикально ориентированных ребер жесткости, которые в сочетании с уступами, выполняющими функции поперечных ребер жесткости, позволяют бутылке выдерживать без разрушения усилие сжатия в направлении вертикальной оси корпуса до 8000 Н, а также перепад температур, составляющий 75°C. Однако, при многократном воздействии указанных факторов на бутылку, микротрещины, имеющиеся в теле корпуса, в местах выполнения канавок, между соседними вертикально ориентированными ребрами жесткости, развиваются, увеличиваясь в размерах, что часто приводит к сквозному прохождению микротрещин от внутренней поверхности корпуса до поверхности указанных канавок, что, в свою очередь, приводит к вытеканию жидкости из внутренней полости бутылки, попаданию во внутреннюю полость бутылки посторонних газов и жидкостей.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 039173
(13) B1
(45) 2021.12.14. бюл. № 12
(21) 201992347
(22) 2017.05.12
(51) Int. Cl. **B65D 17/00 (2006.01)**
(31) 17165040.1
(32) 2017.04.05
(33) EP
(43) 2020.02.29
(86) PCT/EP2017/061474
(87) WO 2018/184704 2018.10.11
(71)(72)(73) ПИЕХ ГРЕГОР АНТОН (АТ)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) **МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ БАНОЧНАЯ КРЫШКА**

Описывается повторно закрываемая баночная крышка, которая при процессе открытия не требует связанного с образованием стружки разделения металлической поверхности, при повторном закрытии обеспечивает требующуюся в каждом случае плотность, также в случае имеющегося в данном резервуаре создания давления, и при возможности особенно экономичного изготовления имеет высокую функциональную надежность.

Изобретение касается металлической баночной крышки, имеющей повторно закрываемое отверстие, в частности для банок под напитки, а также для резервуаров для хранения пищевых продуктов и прочих жидких, пастообразных, порошковых и/или твердых продуктов. Полимерная закрывающая часть включает в себя предназначенную для соединения с отбортованным краем баночного отверстия базовую часть, в которой выполнено закрытое плоской пробкой отверстие. Плоская пробка соединена с краем отверстия полимерным разрывным швом, так что соединенная с отрывной планкой плоская пробка путем потягивания за отрывную планку может отсоединяться от полимерной базовой части и поворачиваться в открытое положение. Отверстие может снова временно закрываться путем вдавливания плоской пробки, выполненной предпочтительно конически на ее нижней стороне. Поэтому задачей изобретения является выполнить известную повторно закрываемую баночную крышку так, чтобы ее изготовление было возможно еще более экономичным образом, конструктивная схема упрощалась, могла достигаться экономия материала и при этом одновременно улучшалось функционирование.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 039235
(13) B1
(45) 2021.12.21. бюл. № 12
(21) 201992363
(22) 2017.05.12
(51) Int. Cl. **B65D 17/00 (2006.01)**
(31) 17165039.3
(32) 2017.04.05
(33) EP
(43) 2020.02.29
(86) PCT/EP2017/061472
(87) WO 2018/184703 2018.10.11
(71)(72)(73) ПИЕХ ГРЕГОР АНТОН (АТ)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ГЕРМЕТИЧНО ПЛОТНОГО ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ, В ЧАСТНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Описывается контейнер для герметично плотного хранения жидких, пастообразных или твердых продуктов, в частности пищевых продуктов, который характеризуется тем, что крышка контейнера образована повторно закрываемой и для этого предусмотрена сама по себе в значительной степени стабильная отрывная крышка, которая, с одной стороны, в процессе открывания не требует никакого связанного с образованием стружки разделения металлической поверхности и, с другой стороны, в процессе повторного закрывания гарантирует соответствующую требуемую герметичность.

Множество продуктов различных типов, в частности пищевых продуктов, упаковывается в герметично закрываемые контейнеры, чтобы гарантировать долгий срок хранения, так что во время этого срока хранения осуществляется лишь минимальное негативное влияние на качество, соответственно, свойства соответствующих продуктов. Задачей настоящего изобретения является создать контейнер указанного вначале типа со всеми присущими такого рода контейнерам преимуществами, однако достичь при этом, в частности, того, что открывание крышки становится возможным с относительно меньшей затратой сил и при простом обращении, что мешающие деформации поворачиваемой крышечной области уменьшаются точно также, как и опасности повреждения острыми металлическими краями, и что, прежде всего, также исключается возникновение и освобождение металлических микрочастичек. При этом недостатком, прежде всего, является то, что открытый один раз посредством отрывной крышки контейнер не пригоден для повторного закрывания и тем самым находящийся в контейнере продукт должен немедленно употребиться или переложиться в закрываемый контейнер. В случае упакованного в металлические контейнеры пищевого продукта добавляется особый недостаток, и этот недостаток состоит в том, что в процессе открывания, т.е. тогда, когда имеющаяся линия надреза или ослабления между соответствующей открываемой областью и поверхностью крышки разрывается, соответственно, разделяется, крошечные металлические частички из материала крышки неизбежно освобождаются и могут попасть в банку, соответственно, на упакованный продукт. Эти крошечные металлические стружки, соответственно, металлические частички являются опасными

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 039249
(13) B1
(45) 2021.12.22. бюл. № 12
(21) 201990893 (22)
(51) Int. Cl. **B65D 81/20 (2006.01)**
(31) 16 60134
(32) 2016.10.19
(33) FR
(43) 2019.08.30
(86) PCT/FR2017/052823
(87) WO 2018/073514 2018.04.26
(71)(73) ЖАННИ САРЛ (FR)
(72) Жанни Пьер (FR)
(74) Представитель: Хмара М.В., Ильмер Е.Г., Пантелеев
А.С., Осипов К.В., Липатова И.И., Дощечкина В.В., Новоселова С.В. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ РАЗДЕЛЕНИЯ ГАЗОВ ДЛЯ ЕМКОСТИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ

Изобретение относится к устройству для разделения газов для герметичной емкости для хранения в модифицированной или контролируемой газовой среде, отличающемуся тем, что оно содержит полый корпус и по меньшей мере одно первое отверстие, одно второе отверстие и одну первую мембрану, причем первое и второе отверстия соединяют внутреннее пространство корпуса с его наружным пространством, причем первая мембрана расположена внутри корпуса между указанными первым и вторым отверстиями таким образом, что предусмотрена возможность обязательного прохождения газа, протекающего из первого отверстия ко второму отверстию или в обратном направлении, через указанную первую мембрану и только через нее, причем устройство выполнено с возможностью его герметичного соединения с одной из стенок емкости таким образом, чтобы обеспечить возможность протекания газа из второго отверстия через стенку или в обратном направлении. Такие герметичные емкости используются, в частности, для хранения в модифицированной или контролируемой газовой среде скоропортящихся продуктов, таких как, например, фрукты и овощи, грибы или цветы, с целью увеличения срока хранения этих продуктов. Герметичность емкости такого типа очень важна, поскольку позволяет поддерживать в такой емкости уровни содержания кислорода и углекислого газа, необходимые для обеспечения наибольшего возможного срока хранения. Однако в емкости такого типа очень важно также контролировать селективным образом прохождение газов из наружной и внутренней воздушной среды для обеспечения модифицированной или контролируемой газовой среды внутри указанной емкости таким образом, чтобы увеличить срок хранения содержащихся в ней продуктов, причем это прохождение газов зависит от внутреннего объема указанной емкости и типа содержащихся в баке продуктов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
039249	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2022.10.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019876
(13) B1
(45) 2014.06.30. бюл. № 06
(21) 201200242
(22) 2008.05.09
(51) Int. Cl. **A23B 7/024** (2006.01)
A23L 1/00 (2006.01)
A23L 1/212 (2006.01)
A23L 2/02 (2006.01)
(31) 60/916,956
(32) 2007.05.09
(33) US
(43) 2012.06.29
(86) PCT/US2008/063306
(87) WO 2008/141229 2008.11.20
(71)(73) НЕСТЕК С.А. (CH)
(72) Питерсон Скотт, Вэлч Фрэнк, Буркхолдер Томас (US)
(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) СУБЛИМАЦИОННО ВЫСУШЕННАЯ, АЭРИРОВАННАЯ ФРУКТОВАЯ ИЛИ ОВОЩНАЯ КОМПОЗИЦИЯ

Изобретение относится к сублимационно высушенной аэрированной фруктовой или овощной композиции, содержащей фруктовый или овощной ингредиент и эмульгатор, и к способам ее создания.

Традиционно диапазоны используют в качестве условного обозначения всех и каждого значения, лежащего внутри этого диапазона. Любое значение внутри диапазона может быть выбрано в качестве границы диапазона. Если она выбрана, то фраза "по меньшей мере одна из" относится к выбору любого одного элемента индивидуально или любой комбинации элементов. Союзы "и" или "или" могут быть использованы при перечислении элементов.

Способ приготовления сублимационно высушенного аэрированного фруктового или овощного продукта включает следующие стадии: обеспечение фруктовой или овощной смеси, добавление эмульгатора, термическая обработка фруктовой или овощной смеси, ферментирование смеси, пропускание газа через смесь, одновременное аэрирование газовой и фруктовой или овощной смеси для образования аэрированного продукта, охлаждение продукта и сублимационная сушка продукта. Стадию включают как факультативный этап.

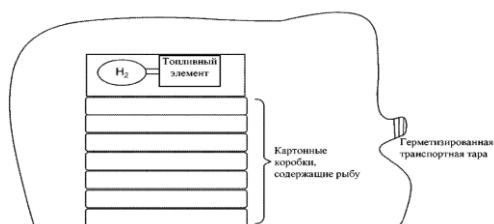
Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019876	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.05.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025771
(13) B1
(45) 2017.01.30. бюл. № 01
(21) 201290214
(22) 2010.10.28
(51) Int. Cl. **A23B 4/16** (2006.01)
A23L 3/00 (2006.01)
A23L 3/3418 (2006.01)
B65B 55/02 (2006.01)
H01M 8/00 (2006.01)
(31) 61/256,868; 61/275,720
(32) 2009.10.30
(33) US
(43) 2013.01.30
(86) PCT/US2010/054421
(87) WO 2011/053676 2011.05.05
(71)(73) ГЛОУБАЛ ФРЕШ ФУДС (US)
(72) Белл Лоуренс Д. (US)
(74) Рыбина Н.А., Рыбин В.Н., Рогачева Е.А., Соболев А.Ю. (RU)
(54) **СИСТЕМА И СПОСОБ СОХРАНЕНИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

В изобретении предложены упакованные единицы и способы упаковки для применения для продления срока хранения пищевого продукта, такого как свежая рыба. Упакованные единицы и способы упаковки можно применять для транспортировки или хранения пищевого продукта на протяжении длительного периода времени. В упакованных единицах предпочтительно используют высокое свободное пространство над продуктом и эластичную архитектуру и могут применять топливный элемент для поддержания пониженного уровня кислорода в среде с высоким содержанием диоксида углерода, окружающей пищевой продукт. Также предложены способы для применения для продления срока хранения пищевого продукта, такого как свежая рыба. Указанные способы можно применять для транспортировки или хранения пищевого продукта на протяжении продолжительного периода времени. В предложенных способах предпочтительно используют источник газа с низким содержанием кислорода для поддержания пониженного уровня кислорода в среде, окружающей пищевой продукт.



Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025771	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.10.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033545
(13) B1
(45) 2019.10.31. бюл. № 10
(21) 201792647
(22) 2016.06.29
(51) Int. Cl. **A23B 7/16 (2006.01)**
A23B 5/06 (2006.01)
A23C 19/16 (2006.01)
(31) 1556100
(32) 2015.06.29
(33) FR
(43) 2018.07.31
(86) PCT/EP2016/065178
(87) WO 2017/001502 2017.01.05
(71)(73) ГЗЕДА ЭНТЕРНАСЬОНАЛЬ С.А. (FR)
(72) Сардо Альберто (FR)
(74) Воробьева Е.В., Фелицына С.Б. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИИ ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ ПОКРЫТИЙ НА ОСНОВЕ ШЕЛЛАКА И ЭМУЛЬГАТОРА И СПОСОБЫ НАНЕСЕНИЯ ПОКРЫТИЯ НА ПРОДУКТ ПИТАНИЯ

Изобретение относится к новым композициям для нанесения покрытий на продукты питания на основе шеллака, растворителя, эмульгатора, относящегося к полисорбатному типу, и, необязательно, воды при уровне содержания, составляющем менее чем 8 мас.%, и к вариантам их использования для нанесения покрытий на продукты питания.

На свежие пищевые продукты, такие как фрукты и овощи, цитрусовые фрукты, в частности, в общем случае наносят покрытие перед их продвижением на рынок в целях улучшения их сохранения и внешнего вида для потребителей. Для нанесения покрытия на цитрусовый фрукт в особенности используют пищевые воски. Однако их использование ограничено в связи с их низкой растворимостью в этаноле - растворителе, который рассматривается в качестве безвредного для пищевого продукта.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033545	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.06.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018344
(13) B1
(45) 2013.07.30. бюл. № 07
(21) 201001027
(22) 2010.07.16
(51) Int. Cl. **A22C 11/00** (2006.01)
(31) 102009033725.3
(32) 2009.07.17
(33) DE
(43) 2011.02.28
(71)(73) ФЕМАГ МАШИНЕНБАУ ГМБХ (DE)
(72) Биловский Йорг, Хиллер Клаус, Йешке Михель (DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СОСИСОК

Способ и устройство для изготовления сосисок , при которых сосисочный фарш с помощью фасовочной машины набивается в рукавную оболочку, и набитая оболочка с помощью устройства для перекручивания оболочки для получения мест перекручивания делится на участки, так что получается сосисочная связка. Согласно изобретению связка сосисок транспортируется дальше в направлении транспортировки связки сосисок с помощью по меньшей мере двух последовательно включенных транспортировочных устройств , а транспортировочные устройства с помощью устройства управления управляются таким образом, что скорость транспортировки второго транспортировочного устройства в направлении транспортировки, по меньшей мере, время от времени больше скорости транспортировки первого транспортировочного устройства .

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018344	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2014.07.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022059
(13) B1
(45) 2015.10.30. бюл. № 10
(21) 201170419
(22) 2011.04.04
(51) Int. Cl. **A22C 11/00 (2006.01)**
(31) 10159735.9
(32) 2010.04.13
(33) EP
(43) 2012.01.30
(71)(73) АЛЬБЕРТ ХАНДТМАН МАШИНЕНФАБРИК ГМБХ УНД КО. КГ (DE)
(72) Браиг Вольфганг, Бехтле Манфред, Ройттер Зигфрид, Мюллер Герхард (DE)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И ШПРИЦЕВАНИЯ ТОНКОИЗМЕЛЬЧЕННОГО КОЛБАСНОГО ФАРША, В ЧАСТНОСТИ ЭМУЛЬСИИ

Изобретение относится к устройству и способу изготовления и шприцевания тонкоизмельченного колбасного фарша, в частности, эмульсии с помощью загрузочного устройства для продукта, подающего насоса для перекачки продукта, измельчителя для грубого измельчения по меньшей мере одного расположенного ниже по потоку от измельчителя для тонкого измельчения, а также расположенного после него шприцующего и/или порционировующего устройства для шприцевания соответственно изготовленного тонкоизмельченного колбасного фарша или эмульсии, при этом подающий насос, измельчитель для грубого измельчения и указанный по меньшей мере один измельчитель для тонкого измельчения, расположенные ниже по потоку, содержат отдельные приводные двигатели.

Обычно производство тонкоизмельченного колбасного фарша осуществляется в несколько последовательных этапов с использованием различных устройств. Производство обычно подразделяют на следующие технологические этапы: предварительное измельчение, перемешивание, тонкое измельчение, шприцевание с помощью шприцующего устройства вакуумного типа. Это означает, что продукт вначале предварительно измельчают и перемешивают, а затем полученную массу дополнительно измельчают для изготовления тонкоизмельченного колбасного фарша. Для тонкого измельчения обычно используют так называемые куттеры с вращающейся чашей. Кроме того, вместо куттера с вращающейся чашей могут быть использованы так называемые измельчители. Затем изготовленный тонкоизмельченный колбасный фарш загружают в загрузочный бункер шприцующего устройства для последующего шприцевания, например в колбасные оболочки. Однако традиционный процесс производства достаточно сложен и требует использования несколько отдельных устройств.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022059	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.04.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024754
(13) B1
(45) 2016.10.31. бюл. № 10
(21) 201290970
(22) 2011.05.23
(51) Int. Cl. **A22C 13/00 (2006.01)**
(31) 2010120956
(32) 2010.05.24
(33) RU
(43) 2013.04.30
(86) PCT/RU2011/000354
(87) WO 2011/149386 2011.12.01
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ПРОИЗВОДСТВЕННОКОММЕРЧЕСКАЯ ФИРМА "АТЛАНТИС-ПАК" (RU)
(72) Бородаев Сергей Васильевич, Голянский Борис Владимирович,
Рызенко Сергей Петрович (RU)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СИНТЕТИЧЕСКАЯ КОЛБАСНАЯ ОБОЛОЧКА НА ПОЛИАМИДНОЙ ОСНОВЕ, НАПОЛНЯЕМАЯ БЕЗ РАСТЯЖЕНИЯ, И СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ТАКОЙ ОБОЛОЧКИ

Изобретение относится к одно- или многослойным синтетическим термоусадочным колбасным оболочкам, которые наполняют фаршем без предварительного увлажнения и практически без растяжения с получением туго наполненных колбасных батонов, а также к способу получения таких оболочек. Как минимум один полиамидный слой оболочки выполнен на основе по меньшей мере одного алифатического (со)полиамида, выбранного из полиамида 6, и/или полиамида 66, и/или сополиамида 6/66. Оболочка в готовом для наполнения состоянии имеет следующие характеристики: модуль Юнга не ниже 400 МПа в поперечном направлении и не ниже 300 МПа в продольном направлении; при выдержке на воздухе с относительной влажностью 60% и температурой 25°C в течение 5 суток ее усадка составляет не более 2% как в продольном, так и в поперечном направлениях; при выдержке в воде с температурой 40°C в течение 2 ч ее усадка составляет 4-10% в поперечном направлении и 3-10% в продольном направлении; при выдержке в воде с температурой 80°C в течение 30 мин ее усадка составляет 9-18% в поперечном направлении и 8-15% в продольном направлении. Способ получения такой колбасной оболочки включает экструзию одно- или многослойного экструдата, ориентационную вытяжку и термофиксацию ориентированной рукавной пленки с ее последующей дополнительной обработкой.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024754	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2020.05.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026862
(13) B1
(45) 2017.05.31. бюл. № 05
(21) 201500823
(22) 2015.06.03
(51) Int. Cl. **A22C 11/00** (2006.01)
A23L 13/60 (2016.01)
A23B 4/03 (2006.01)
(43) 2016.12.30
(96) 2015/EA/0087 (BY) 2015.06.03
(71)(73) СОВМЕСТНОЕ ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
"АГРОКОМБИНАТ "КОЛОС" (BY)
(72) Журавлёв Сергей Дмитриевич (BY)
(74) Беляева Е.Н. (BY)

(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СЫРОВАЯЛЕННОГО МЯСНОГО ПРОДУКТА И СЫРОВАЯЛЕННЫЙ МЯСНОЙ ПРОДУКТ

Изобретение относится к технологии изготовления мясных продуктов, а именно сыровяленых колбасных изделий длительного хранения, не требующих последующей термообработки. Предложен способ изготовления сыровяленого мясного продукта, включающий традиционные способы подготовки мясного сырья, получение фарша, созревание, формовку, осадку, а термическую обработку проводят в два этапа и затем готовый продукт охлаждают. На первом этапе термообработки сформованный полуфабрикат подсушивают в термокамере при температуре 48-56°C до достижения в центральной области продукта температуры 43-45°C с промежуточным охлаждением при температуре 4-6°C до достижения в толще продукта температуры 14-20°C, а на втором этапе в течение 1-2 суток продукт выдерживают при температуре 14-20°C и относительной влажности 70-82% с последующим охлаждением до достижения в толще продукта температуры 0-8°C. Предложен также сыровяленый мясной продукт, полученный описанным способом. Способ обеспечивает получение из различных видов мясного сырья за более короткий срок сыровяленого мясного продукта высокого качества, длительного срока хранения, без дополнительных консервантов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026862	AM, AZ, KG, TJ, TM	2017.06.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026960
(13) B1
(45) 2017.06.30. бюл. № 06
(21) 201201552
(22) 2012.12.13
(51) Int. Cl. **A22C 11/12 (2006.01)**
(31) 202011109076.4
(32) 2011.12.14
(33) DE
(43) 2013.06.28
(71)(73) ХЕРМАНН ВИГАНД ГМБХ (DE)
(72) Ленерт Петер (DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОБВЯЗКИ МЯСА

Устройство для обвязки мяса включает в себя туннельную трубу для мяса, в которую может вводиться кусок мяса, обвязывающее колесо, посредством которого находящийся в трубе для мяса кусок мяса может обвязываться шпагатом, разматываемым с катушечного устройства, и агрегат для завязывания узлом и обрезания шпагата, посредством которого обвитый вокруг куска мяса шпагат может завязываться узлом и обрезаться. Для предотвращения возникновения проблем гигиены, обусловленных жидкостями, жирами и прочее, выделяющимися из куска мяса, предназначенного для обработки, и обусловленных частями мяса, отделяющимися от куска мяса, предназначенного для обработки, с одной стороны, а с другой стороны, ухудшения эксплуатации агрегата для завязывания узлом и обрезания шпагата устройства для обвязки мяса, предлагается, чтобы агрегат для завязывания узлом и обрезания шпагата был расположен со смещением в сторону к боковой стенке относительно трубы для мяса, а обвязывающее колесо расположено в корпусе устройства для обвязки мяса.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026960	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2017.12.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027950
(13) B1
(45) 2017.09.29. бюл. № 09
(21) 201491557
(22) 2013.02.14
(51) Int. Cl. **A22C 17/16 (2006.01)**
(31) 2008327
(32) 2012.02.21
(33) NL
(43) 2015.01.30
(86) PCT/NL2013/050086
(87) WO 2013/125947 2013.08.29
(71)(73):ТЕУВИССЕН ОПЕРЭЙШНЗ Б.В.(NL)
(72) Аль-Ляхам Мохамад Джаляль (NL)
(74) Ловцов С.В., Левчук Д.В., Саленко А.М. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ОТДЕЛЕНИЯ СВЯЗАННОЙ С КИШКОЙ ЖИРОВОЙ ТЕКСТУРЫ ОТ КИШКИ МЕТОДОМ РЕЗКИ

Изобретение относится к устройству для отделения кишки, подвергающейся тяговому усилию, от присоединенной к кишке жировой текстуры методом резки, где это устройство состоит из направляющей для проводки, по крайней мере, кишки и из режущего инструмента, присоединенного к направляющей для отсоединения от текстуры вблизи кишки, и где режущий инструмент способен отрезать текстуру как можно ближе к кишке. Изобретение также относится к такому способу, включающему зажим текстуры, приложение тягового усилия к кишке, проводку кишки и отделение текстуры вблизи кишки, при котором проводка сочетания текстуры и кишки осуществляется до резки. Целью изобретения является создать такое устройство, в котором резка происходила бы с возможно большей точностью для того, чтобы дать возможность производить резку как можно ближе к кишке, не повреждая при этом саму кишку. Это цель достигается с помощью устройства вышеизложенного типа, в котором направляющая включает созданный в ней зазор, загрузочная сторона которого открыта; зазор подогнан так, чтобы направлять отделение кишки от жировой текстуры, прикрепленной к кишке с загрузочной стороны зазора. Зазор может быть замкнут на его заднем конце, что означает, что детали направляющей, отделенные зазором, соединяются далее по зазору, образуя одиночную направляющую.

Известно, что кишки вытягиваются из жировой текстуры вручную в тех местах, где кишки соединены с жировой текстурой. Также известно, что соединение между кишкой и жировой структурой разъединяется с помощью ножа. В обоих случаях это представляет собой трудную работу, занимающую много времени, особенно, когда используется нож, от чего исходит опасность повреждения кишки. Чтобы избежать этих недостатков, раскрывает устройство для отделения кишки, подвергающейся воздействию тягового усилия, от текстуры, такой как связанная с кишкой жировая текстура, отличающееся тем, что это устройство включает направляющий механизм, способный направлять часть текстуры, находящейся вблизи кишки с входной стороны направляющего механизма, и режущий элемент, соединенный с направляющим механизмом, служащим для отделения текстуры, находящейся вблизи кишки.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029594

(13) B1

(45) 2018.04.30. бюл. № 04

(21) 201600196

(22) 2016.02.04

(51) Int. Cl. **A22C 11/02 (2006.01)**

(43) 2017.08.31

(96) 2016/ЕА/0009 (BY) 2016.02.04

(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "КОМПО" (BY)

(72) Горковчук Сергей Николаевич (BY)

(74) Горячко М.Ш. (BY)

(54) НАПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЗЕЛ

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к оборудованию, предназначенному для упаковывания различных продуктов в трубчатую или мешкообразную рукавную оболочку, в частности, при производстве колбас. Наполнительный узел для установки наполнения трубчатой или мешкообразной упаковочной оболочки содержит полую в целом цилиндрическую наполнительную трубку для размещения на ней указанной оболочки в незаполненном состоянии, тормозное устройство для указанной оболочки, включающее в себя хотя бы одно тормозное кольцо, и клипсатор. Равномерность усилия протяжки оболочки и соответственно повышенная точность дозирования продукта в указанной оболочке обеспечена за счет того, что указанная наполнительная трубка выполнена с наружным диаметром в 1,5-3 раза меньше диаметра указанной оболочки в незаполненном состоянии, а между наружной поверхностью указанной наполнительной трубки и внутренней поверхностью указанного хотя бы одного тормозного кольца установлена муфта для опоры на нее указанного хотя бы одного тормозного кольца, причем наружный диаметр указанной муфты близок к диаметру указанной оболочки в заполненном состоянии.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029594	AM, AZ, KG, TJ, TM	2020.02.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031859
(13) B1
(45) 2019.03.29. бюл. № 03
(21) 201600680
(22) 2016.09.01
(51) Int. Cl. **A22C 11/02 (2006.01)**
(43) 2018.03.30
(96) 2016/ЕА/0064 (BY) 2016.09.01
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "КОМПО" (BY)
(72) Микитич Юрий Николаевич, Беловусов Валентин Петрович (BY)
(74) Горячко М.Ш. (BY)

(54) КЛИПСАТОР

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к оборудованию, предназначенному для упаковывания различных продуктов в трубчатую или мешкообразную рукавную оболочку, в частности, при производстве колбас. Целостность оболочки как во время ее наполнения, так и во время протяжки наполненной оболочки при формирования жгутика под последующее наложение клипсы обеспечена в клипсаторе, содержащем наполнительную трубку, тормозное устройство, включающее в себя хотя бы одно тормозное кольцо, щеки подвижного неподвижного блоков механизма пережима, элементы замыкания и блок управления, обеспечена за счет того, что между наружной поверхностью наполнительной трубки и внутренней поверхностью хотя бы одного тормозного кольца установлена ступенчатая насадка для опоры на нее указанного хотя бы одного тормозного кольца при этом указанная ступенчатая насадка выполнена хотя бы с одной ступенькой на наружной поверхности, а указанное хотя бы одно тормозное кольцо выполнено с возможностью возвратно-поступательного движения вдоль наполнительной трубки под воздействием механизма управления, синхронизированного с движением щек механизма пережима посредством системы управления клипсатора.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031859	AM, AZ, KG, TJ, TM	2019.09.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031935
(13) B1
(45) 2019.03.29. бюл. № 03
(21) 201650065
(22) 2016.10.10
(51) Int. Cl. **A22C 11/12 (2006.01)**
(43) 2018.04.30
(96) 2016/ЕА/0080 (ВУ) 2016.10.10
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "КОМПО" (ВУ)
(72) Микитич Юрий Николаевич (ВУ)
(74) Горячко М.Ш. (ВУ)

(54) БЛОК ПЕРЕЖИМА ДЛЯ КЛИПСАТОРА (ВАРИАНТЫ)

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к оборудованию для наложения скрепок на края упаковки различных пластичных продуктов (наполнителей), и предназначено для использования преимущественно в производстве колбасных изделий. Блок пережима для клипсатора в первом варианте выполнен с регулировочной зубчатой муфтой для регулировки угол закрытия щек пережима, а также для изменения центра пережима. Блок пережима для клипсатора во втором варианте выполнен с кронштейном, имеющим не меньше двух соединенных друг с другом пазов, и кулисой, конец которой выполнен для размещения в одном из пазов кронштейна, выполненных с возможностью перемещения второго конца кулисы между пазами при необходимости регулировки величины протяжки. Кроме того, блок пережима может содержать ловитель наполненных батонов. Таким образом, заявленной конструкцией обеспечено достижение заявленного технического результата - обеспечена быстрая, без применения специального инструмента, переналадка блока пережима для клипсатора для работы с различными рукавными оболочками, отличающимися между собой по размерам и механическим свойствам подвижного блока щек пережима относительно неподвижного блока щек пережима.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031935	AM, AZ, KG, TJ, TM	2019.10.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032193
(13) В1
(45) 2019.04.30. бюл. № 04
(21) 201500589
(22) 2015.03.12
(51) Int. Cl. **A22C 11/02 (2006.01)**
A22C 11/08 (2006.01)
(43) 2016.09.30
(96) 2015/ЕА/0039 (ВУ) 2015.03.12
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "КОМПО" (ВУ)
(72) Ничипорук Александр Сергеевич (ВУ)
(74) Горячко М.Ш. (ВУ)

(54) РОТОРНО-ЛОПАСТНОЙ НАСОС ШПРИЦА ВАКУУМНОГО И СМЕННАЯ ВСТАВКА ДЛЯ НЕГО

Изобретение относится к устройствам для наполнения под давлением и порционирования в различные виды оболочек разнообразных продуктов и предназначено для использования в пищевой промышленности при изготовлении изделий из мяса, рыбы, сыра и других продуктов. Задачей настоящих изобретений является повышение степени вакуумирования готовых колбасных изделий и плотности фарша на выходе из шприца, повышение точности порционирования и заполнения колбасных изделий. Поставленная задача решается тем, что прорезы в роторе под лопатки выполнены в виде закрытых прямоугольных отверстий, при этом сплошная часть ротора входит в кольцевой паз, выполненный в крышке, статор выполнен по профилю с несколькими функциональными зонами, над зоной загрузки статора в крышке выполнено загрузочное отверстие, соединяющее загрузочный бункер с зоной загрузки статора, загрузочное отверстие в крышке закрыто сменной вставкой с различным профилем отверстий, а разгрузочное отверстие выполнено на боковой поверхности статора в зоне выгрузки. Имеются и другие отличия от прототипов. Такое выполнение роторно-лопастного насоса шприца вакуумного, сменной вставки подачи фарша роторно-лопастного насоса позволяет при значительном повышении производительности шприца повысить качество и равномерность наполнения колбасным фаршем различной консистенции готовых изделий.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032193	AM, AZ, KG, TJ, TM	2020.03.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032817
(13) В1
(45) 2019.07.31. бюл. № 07
(21) 201650063
(22) 2016.10.03
(51) Int. **Cl. A22C 11/12 (2006.01)**
(43) 2018.04.30
(96) 2016/ЕА/0075 (ВУ) 2016.10.03
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "КОМПО" (ВУ)
(72) Изобретатель: Микитич Юрий Николаевич (ВУ)
(74) Горячко М.Ш. (ВУ)

(54) КЛИПСАТОР

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к оборудованию, предназначенному для упаковывания различных продуктов в трубчатую или мешкообразную рукавную оболочку, в частности, при производстве колбас. Заявленное изобретение решает задачу создания надежного клипсатора, позволяющего использовать скрепки с различными по высоте ножками, и различные типы оболочек, исключающего несимметричное замыкание скрепок. Поставленная задача в клипсаторе, содержащем корпус, механизм подачи скрепок в зону клипсования и механизм зажима скрепок, выполненный в виде нижнего и верхнего зажимных инструментов, причем нижний зажимной инструмент выполнен с возможностью движения за счет поворота вокруг оси с радиусом поворота r , решена тем, что верхний зажимной инструмент выполнен с возможностью движения по криволинейной траектории в виде участка окружности с радиусом R , при этом $r < R$, причем поверхность верхнего зажимного инструмента в области схождения ножек скрепки выполнена с центрирующим выступом, представляющим собой в целом равнобедренное поперечное сечение, боковые стороны которого выполнены наклонными так, что точка их пересечения направлена в сторону нижнего зажимного инструмента.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032817	AM, AZ, KG, TJ, TM	2019.10.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033203
(13) B1
(45) 2019.09.30. бюл. № 09
(21) 201690743
(22) 2014.10.31
(51) Int. Cl. **A22C 21/00 (2006.01)**
(31) 2011718; 61/898,622
(32) 2013.11.01
(33) NL; US
(43) 2016.11.30
(86) PCT/NL2014/050756
(87) WO 2015/065190 2015.05.07
(71)(73) ФУДМЕЙТ Б.В. (NL)
(72) Слагбом Рейк, Хазенбрук Якобус Элиза (NL)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ И СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ ГРУДОК ПТИЦЫ, СОДЕРЖАЩИХ МЯСО И СКЕЛЕТНУЮ СТРУКТУРУ, ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ИЗ НИХ ФИЛЕ

Способ и система автоматической обвалки грудок птицы, содержащих мясо и скелетную структуру, для получения филе. Способ предусматривает обеспечение держателя с вертикально ориентированной плоскостью симметрии, который выполнен с возможностью удержания наверху держателя грудки, имеющей шейный конец и хвостовой конец, со скелетной структурой, в том числе килевой костью. Грудку удерживают на держателе, причем ее килевая кость выровнена по указанной плоскости симметрии. Держатель, перемещаемый по траектории транспортирования, лежащей, по существу, в горизонтальной плоскости, в направлении перемещения, проходит через режущий инструмент устройства резки грудки, взаимодействуя с мясом вдоль килевой кости. Режущий инструмент выполняет по меньшей мере один разрез вдоль области, где мясо прикреплено к килевой кости, и устройство снятия филе грудки, расположенное ниже по направлению хода технологического процесса от устройства резки грудки, взаимодействует со скелетной структурой и мясом, отделяя мясо от скелетной структуры и формируя пару отдельных кусков филе. В соответствии с этой конфигурацией держатель перемещают по траектории транспортирования, причем указанная плоскость симметрии выровнена с указанным направлением перемещения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033203	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.11.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033580
(13) B1
(45) 2019.11.06. бюл. № 11
(21) 201600681
(22) 2016.09.05
(51) Int. Cl. **A22C 11/12** (2006.01)
F16L 27/00 (2006.01)
(43) 2018.03.30
(96) 2016/ЕА/0066 (ВУ) 2016.09.05
(71)(73)ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "КОМПО" (ВУ)
(72) Гайнетдинов Андрей Валерьевич, Беловусов Валентин Петрович (ВУ)
(74) Горячко М.Ш. (ВУ)

(54) НАПОЛНИТЕЛЬНЫЙ УЗЕЛ КЛИПСАТОРА

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к клипсаторам, предназначенным для укупоривания различных наполнителей (мясных фаршей, сливочного масла, плавленых сыров и других пищевых наполнителей) в полимерные, целлюлозные и другие, предназначенные для механического клипсования рукавные оболочки. Заявленный наполнительный узел клипсатора содержит цевку, закрепленную на держателе, установленном с возможностью возвратовращательного движения на закрепленном неподвижно кронштейне клипсатора, включает привод поперечного смещения цевки, выполненный в виде линейного привода с возможностью регулирования взаимного положения осей окна пережима клипсатора и цевки в зависимости от диаметра батона с наполнителем без отсоединения наполнительного узла от нагнетательного устройства. Линейный привод может содержать двухштоковый пневмоцилиндр, включающий закрепленный на кронштейне клипсатора корпус, в стенке которого выполнены отверстиягнезда, соответствующие различным диаметрам батона с наполнителем, внутри корпуса с возможностью возвратно-поступательного перемещения установлен поршень с двумя оппозитно расположенными штоками, свободный конец верхнего, выступающего за торцевую поверхность корпуса из которых соединен с держателем цевки, а на свободном конце нижнего штока жестко закреплено гнездо с установленными в нем упорным кольцом и упорной вставкой, расположенными между двумя ограничителями, один из которых установлен в соответствующее отверстие-гнездо корпуса и соответствует позиции "Наполнение", а второй установлен в торце корпуса и соответствует позиции "Клипсование".

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033580	AM, AZ, KG, TJ, TM	2020.09.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033768
(13) B1
(45) 2019.11.22. бюл. № 11
(21) 201800368
(22) 2015.03.12
(51) Int. Cl. **A22C 11/02 (2006.01)**
A22C 11/08 (2006.01)
(43) 2018.11.30
(62) 201500589; 2015.03.12
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "КОМПО" (BY)
(72) Ничипорук Александр Сергеевич (BY)
(74) Горячко М.Ш. (BY)

(54) УСТРОЙСТВО ВЫРАВНИВАНИЯ ДАВЛЕНИЯ ПРОДУКТА ДЛЯ ШПРИЦА ВАКУУМНОГО

Изобретение относится к устройствам для наполнения под давлением и порционирования в различные виды оболочек разнообразных продуктов и предназначено для использования в пищевой промышленности при изготовлении изделий из мяса, рыбы, сыра и других продуктов. Задачей настоящего изобретения является повышение точности порционирования и заполнения колбасных изделий за счет достижения технического результата - повышения плотности продукта на выходе из шприца. Поставленная задача в устройстве выравнивания давления продукта для шприца вакуумного, снабженного крышкой, а также статором, имеющим хотя бы зону загрузки, зону подпрессовки и зону выгрузки, выполненном в виде возвратного канала и регулировочного клапана, решена тем, что регулировочный клапан выполнен в виде золотника, перекрывающего возвратный канал, причем нижний торец золотника выполнен для восприятия давления продукта в зоне подпрессовки, а верхний торец золотника соединен каналом с зоной выгрузки, при этом золотник выполнен с возможностью перекрывания возвратного канала при опоре на статор и открывания возвратного канала за счет приподнимания над статором при повышении давления продукта в зоне подпрессовки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033768	AM, AZ, KG, TJ, TM	2020.03.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034665
(13) В1
(45) 2020.03.04. бюл. № 03
(21) 201800627
(22) 2016.10.03
(51) Int. Cl. **A22C 11/12 (2006.01)**
(43) 2019.04.30
(62) 201650063; 2016.10.03
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "КОМПО" (ВУ)
(72) Микитич Юрий Николаевич (ВУ)
(74) Горячко М.Ш. (ВУ)

(54) МЕХАНИЗМ ПОДАЧИ СКРЕПКИ ДЛЯ КЛИПСАТОРА

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к оборудованию, предназначенному для упаковывания различных продуктов в трубчатую или мешкообразную рукавную оболочку, в частности, при производстве колбас. Заявленное изобретение решает задачу создания механизма подачи скрепки для клипсатора, позволяющего использовать скрепки с различными по высоте ножками и различные типы оболочек. Поставленная задача в механизме подачи скрепки для клипсатора, снабженного нижним зажимным инструментом, управляемым от кулачка привода нижнего зажимного инструмента, содержащем подающую вилку, установленную на оси и управляемую посредством рычага привода механизма подачи скрепки, решена тем, что привод механизма подачи скрепки снабжен отдельным профильным кулачком, связанным с рычагом привода механизма подачи скрепки для придания подающей вилке возвратно-поступательного движения в вертикальной плоскости и управляемым линейным приводом для придания через второй рычаг подающей вилке возвратно-поворотного движения на указанной оси, причем профиль кулачка привода механизма подачи скрепки и профиль кулачка привода нижнего зажимного инструмента выполнены для синхронизации движений нижнего зажимного инструмента и рычага привода механизма подачи скрепки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034665	AM, AZ, KG, TJ, TM	2020.10.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034802

(13) B1

(45) 2020.03.23. бюл. № 03

(21) 201700378

(22) 2017.07.11

(51) Int. Cl. **A22C 11/02 (2006.01)**

B65B 9/06 (2012.01)

(43) 2019.01.31

(96) 2017/EA/0055 (BY) 2017.07.11

(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

"МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "КОМПО" (BY)

(72) Яковец Александр Николаевич, Милашук Денис Сергеевич (BY)

(74) Горячко М.Ш. (BY)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ НАДЕВАНИЯ НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКИ НА ЦЕВКУ И РАБОЧИЙ РОЛИК ДЛЯ НЕГО

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к устройствам для надевания натуральной оболочки на цевку нагнетающего устройства для последующего ее наполнения различными наполнителями (например, мясными фаршами), и предназначено для использования на мясоперерабатывающих, рыбоперерабатывающих и птицеперерабатывающих предприятиях средней и большой мощности. Устройство для надевания натуральной оболочки выполнено мобильным блоком и содержит электрический привод, связанный с рабочим роликом, корпус с герметично закрывающими его полость передней и задней крышками, при этом электропривод расположен в корпусе и включает блок питания, мотор-редуктор, на выходном валу которого, проходящем через переднюю крышку, установлен рабочий ролик, с возможностью контакта его рабочих поверхностей с цевкой, и связанный с мотор-редуктором блок управления с регулятором частоты вращения рабочего ролика, при этом задняя крышка выполнена с кабельным вводом для подвода питания к электроприводу. Рабочий ролик устройства для надевания натуральной оболочки на цевку выполнен V-образным в сечении, с выпуклыми рабочими поверхностями. В изобретении достигнуто ускорение процесса одевания оболочки на цевку, повышение производительности оборудования и снижение его простоев за счет того, что не требуется замена ролика при переходе от цевки одного диаметра к цевке с другим диаметром.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034802	AM, AZ, KG, TJ, TM	2020.07.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035615
(13) B1
(45) 2020.07.16. бюл. № 07
(21) 201692503
(22) 2016.12.28
(51) Int. Cl. **A22C 9/00 (2006.01)**
(31) 2016/0936.1
(32) 2016.10.14
(33) KZ
(43) 2018.03.30
(71)(73) ТОО "КАЗАХСКИЙ НАУЧНОИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ И ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ" (KZ)
(72) Чоманов Уришбай Чоманович, Тултабаева Тамара Чумановна, Кененбай Гульмира Серикбайкызы (KZ)
(74) Тагбергенова М.М. (KZ)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ МАССИРОВАНИЯ И ТУМБЛИРОВАНИЯ МЯСНОГО СЫРЬЯ

Изобретение относится к мясной промышленности, в частности к устройствам для массирования и тумблирования мяса, и может найти применение при производстве соленых мясных изделий на мясоперерабатывающих заводах. Устройство включает приводимый во вращение барабан с четырьмя изогнутыми перфорированными лопатками, установленными по диаметру на внутренней цилиндрической поверхности вращающегося барабана, люком для загрузки и выгрузки продукта и заборным патрубком для системы вакуумирования. Напротив каждой из четырех перфорированных лопаток на поверхности вращающегося вала выполнены соответствующие четыре лопатки U-образной формы, каждая из которых имеет на своей поверхности рифли. При этом лопатки и лопатки U-образной формы расположены таким образом, что при вращении устройства обрабатываемый продукт выпадает из лопаток в соответствующую лопатку U-образной формы. Барабан предпочтительно изготовлен из нержавеющей стали. Техническим результатом является повышение качества процесса посола мясного сырья путем обеспечения эффективного использования процесса массирования и одновременно тумблирования на всех этапах механической обработки мяса.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035615	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.12.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037400
(13) B1
(45) 2021.03.24. бюл. № 03
(21) 201800447
(22) 2017.02.02
(51) Int. Cl. **A22C 13/00 (2006.01)**
A23L 13/60 (2016.01)
(31) 2016103754
(32) 2016.02.04
(33) RU
(43) 2018.12.28
(86) PCT/RU2017/000052
(87) WO 2017/135847 2017.08.10
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ПРОИЗВОДСТВЕННОКОММЕРЧЕСКАЯ ФИРМА "АТЛАНТИС-ПАК" (RU)
(72) Голянский Борис Владимирович, Верин Сергей Владимирович (RU)
(74) Фалеева Л.Н. (RU)

(54) МНОГОСЛОЙНАЯ ОБОЛОЧКА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ИЗГОТОВЛЕННЫЙ В НЕЙ КОПЧЕНЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТА

Раскрыта оболочка для копчения и хранения пищевых продуктов, представляющая собой многослойную пленку, имеющую по меньшей мере один термопластичный полиамидсодержащий слой и по меньшей мере один адгезивный слой, содержащий функционализированный преимущественно углеводородный (со)полимер, причем каждый из полиамидсодержащих слоев выполнен из состава, содержащего от 5 до 95% по меньшей мере одного (со)полиамида и от 95 до 5% по меньшей мере одного компонента, выбранного из списка, включающего водонерастворимые высокопроницаемые к парам воды термопластичные (со)полимеры и водорастворимые (со)полимеры. Также раскрыт копченый пищевой продукт в изобретенной оболочке, причем этот копченый пищевой продукт представляет собой колбасу, сосиску, ветчину или плавленый сыр. Данная оболочка хорошо пропускает влагу в условиях горячего копчения, но удерживает ее внутри себя при относительно низких температурах (обычно 6°C и ниже), что позволяет эффективно коптить упакованное в оболочку пищевое изделие и хранить его с превосходным сохранением потребительских свойств и низкими массопотерями.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037400	AM, KG, RU, TJ, TM	2022.02.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038952
(13) B1
(45) 2021.11.15. бюл. № 11
(21) 201792160
(22) 2016.04.08
(51) Int. Cl. **A22C 13/00 (2006.01)**
A23J 3/14 (2006.01)
A23J 3/26 (2006.01)
(31) 62/145,673
(32) 2015.04.10
(33) US
(43) 2018.02.28
(86) PCT/US2016/026636
(87) WO 2016/164721 2016.10.13
(71)(73) ДЮПОН НЬЮТРИШН ЮЭсЭй, ИНК. (US)
(72) Нильсен Хельге Хенрик (DK)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ИМИТАЦИЯ КОЛБАСОК БЕЗ ОБОЛОЧКИ

Тонкоэмульсионная колбаска, имеющая альгинатное покрытие толщиной 0,05 мм или менее; причем указанная колбаска обладает, по существу, видимыми и органолептическими свойствами безоболочечной колбаски. Также способ изготовления тонкоэмульсионной колбаски, который включает совместное экструдирование тонкоэмульсионного наполнителя с пастой для оболочки, содержащей альгинат, с образованием совместно экструдированного продукта, содержащего 1,5 мас.% или менее пасты для оболочки в пересчете на общую массу пасты для оболочки и наполнителя; и контакт такого совместно экструдированного продукта с раствором, содержащим ионы кальция, причем этот раствор имеет pH ниже значения pKa альгината.

Много видов колбасок, особенно хот-доги (которые также часто называются сосисками или сардельками), потребляются без оболочки - то есть без покрытия. Эти колбаски готовятся начинкой наполнителя в целлюлозную оболочку; приготовлением колбаски в оболочке; охлаждением и удалением оболочки перед упаковкой. Стадии процесса, связанные с первой начинкой, а затем удалением таких целлюлозных оболочек приносят значительные затраты на производство таких колбасок без оболочки. Соответственно, желательно иметь способ изготовления хот-догов и других тонкоэмульсионных колбасок, которые не требуют такого процесса начинки/удаления оболочки, но который производит продукт, который, по всей видимости, является безоболочечным для типичного потребителя.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038952	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2022.04.09.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018787
(13) B1
(45) 2013.10.30. бюл. № 10
(21) 201071215
(22) 2009.03.30
(51) Int. Cl. **B65B 39/00** (2006.01)
B65G 53/46 (2006.01)
(31) 10 2008 020 751.9
(32) 2008.04.22
(33) DE
(43) 2011.04.29
(86) PCT/DE2009/000445
(87) WO 2009/129768 2009.10.29
(71)(73) ЗИГ ТЕКНОЛОДЖИ АГ (CH)
(72) Шой Фолькер (DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ДОЗИРОВКИ ПРОДУКТОВ

Способ и устройство служат для дозировки продуктов, подаваемых в упаковку в заданном количестве. Дозируемое количество устанавливается путем открытия и закрытия по меньшей мере одного клапана. Посредством управляемого или регулируемого позиционирования по меньшей мере одного втулочного запорного элемента, установленного в корпусе клапана, располагают по меньшей мере одну выемку выполненную на участке боковых поверхностей запорного элемента для обеспечения позиционирования открытия или закрытия и для установления поперечного сечения выходного отверстия. Запорные элементы позиционированы относительно друг друга, предпочтительно позиционированы коаксиально.

Такие устройства и способы служат, например, для расфасовки и/или дозировки количества сыпучих, текучих или пастообразных продуктов или продуктов с кусковыми составляющими, в частности также продуктов питания, например напитков, других жидких или пастообразных продуктов питания и штучных пищевых продуктов и/или смесей вышеупомянутых пищевых продуктов или продуктов. Для расфасовки таких продуктов, как правило, предоставляется большое проходное сечение, а при закрытии клапана продукт должен по мере возможности обрезаться. Такие требования действуют, в частности, также в области асептических расфасовок продуктов питания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018787	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2021.03.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020007

(13) B1

(45) 2014.07.30.бюл. № 07

(21) 201170511

(22) 2009.07.20

(51) Int. Cl.

B65B 39/00 (2006.01)

B65B 3/06 (2006.01)

B65B 3/22 (2006.01)

B65B 3/26 (2006.01)

(31) 102008049550.6

(32) 2008.09.30

(33) DE

(43) 2011.08.30

(86) PCT/DE2009/001026

(87) WO 2010/037356 2010.04.08

(71)(73) ЗИГ ТЕКНОЛОДЖИ АГ (CH)

(72) Бергер Йорг, Зайхе Вернер, Грютцнер Торальф, Ауэр Дирк (DE)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ

Способ и устройство служат для заполнения емкостей жидким разливаемым продуктом. Разливаемый продукт подается в емкость через клапан для заполнения и сопло для заполнения. Разливаемый продукт, выступающий из сопла для заполнения, подается к направляющему элементу. Направляющий элемент имеет геометрическую форму такого вида, что кромка направляющего элемента проходит с внутренней стороны вдоль стенок емкости на небольшом расстоянии от них.

Изобретение относится к способу заполнения емкостей жидким разливаемым продуктом, который подается в емкость через клапан для заполнения и сопло для заполнения. Изобретение относится, кроме того, к устройству для заполнения емкостей жидким разливаемым продуктом, которое имеет по меньшей мере один клапан для заполнения и по меньшей мере одно сопло для заполнения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020007	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2018.07.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020919
(13) B1
(45) 2015.02.27. бюл. № 02
(21) 201001337
(22) 2009.02.20
(51) Int. Cl. **B65B 9/207 (2012.01)**
B65B 9/067 (2012.01)
B65B 61/04 (2006.01)
B65B 61/12 (2006.01)
B65D 75/44 (2006.01)
(31) PA 2008 00247; PA 2008 01386
(32) 2008.02.22; 2008.10.03
(33) DK
(43) 2011.04.29
(86) PCT/DK2009/000045
(87) WO 2009/103296 2009.08.27
(71)(73) БИНСТАЛК АпС (DK)
(72) Хофман Торкильд (DK)
(74) Поликарпов А.В., Борисова Е.Н. (RU)

(54) ЛЕГКО ОТКРЫВАЕМАЯ УПАКОВКА

Предложен способ изготовления упаковки, которая выполнена из однослойного или многослойного листового материала и свойством которой является легкое вскрытие. В этом способе листовому материалу придают форму готовой упаковки, имеющей внутреннюю сторону, пригодную для нахождения в контакте с пакуемым веществом, и наружную сторону, причем данный способ включает следующие этапы: формование пленки в трубку путем соединения двух боковых кромок листа в продольном направлении; причем данное соединение создает боковой клапан на наружной стороне трубки или трубку пропускают по формователю, содержащему выступ, посредством которого формируют боковой клапан на наружной стороне трубки; выполнение поперечных швов в трубке с ограничением каждой упаковки между двумя поперечными швами; выполнение перфорационных линий в указанных поперечных швах для отсоединения/разделения двух смежных упаковок; выполнение перфорации одного слоя материала параллельно боковому клапану и смежно с одной из его боковых сторон, причем перфорация проходит от перфорационной линии к поперечному шву или в него. В данной области техники установки ФНЗУ находят широкое применение в сфере, связанной с упаковкой разнообразных товаров, в частности продуктов питания, кондитерских изделий и массы других объектов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020919	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2016.02.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022260

(13) B1

(45) 2015.11.30. бюл. № 11

(21) 201291287

(22) 2011.05.05

(51) Int. Cl.

B65B 3/30 (2006.01)

B65B 39/00 (2006.01)

B65B 37/20 (2006.01)

B65B 3/32 (2006.01)

(31) 10 2010 023 831.7

(32) 2010.06.10

(33) DE

(43) 2013.04.30

(86) PCT/DE2011/001055

(87) WO 2011/153983 2011.12.15

(71)(73) ЗИГ ТЕКНОЛОДЖИ АГ (CH)

(72) Хеп Франк, Штайнфельд Ральф, Хортманс Йоханнес (DE)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ЗАПОЛНЕНИЯ ПРОДУКТАМИ

Способ и устройство служат для заполнения емкостей продуктом. Продукт состоит из первого жидкого компонента и по меньшей мере одного второго компонента. Продукт подается в заполняемую емкость по меньшей мере по одному загрузочному трубопроводу и через по меньшей мере один клапан загрузки. Загрузочный трубопровод между приемным резервуаром и клапаном загрузки разделен по меньшей мере одним дроссельным клапаном на участки трубопровода. Участок трубопровода между клапаном загрузки и дроссельным клапаном, установленным около клапана загрузки, имеет такие размеры, что внутренний объем этой части загрузочного трубопровода соответствует, по существу, объему заполнения заполняемой емкости. При этом загрузочный трубопровод между двумя соседними дроссельными клапанами имеет такие размеры, что внутренний объем этой части загрузочного трубопровода соответствует, по существу, объему заполнения заполняемой емкости.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022260	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2019.05.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022589
(13) B1
(45) 2016.01.29. бюл. № 01
(21) 201070680
(22) 2008.12.04
(51) Int. Cl. **B65B 25/06 (2006.01)**
B65B 31/00 (2006.01)
B65D 81/20 (2006.01)
(31) 0759588
(32) 2007.12.05
(33) FR
(43) 2010.12.30
(86) PCT/FR2008/052207
(87) WO 2009/080942 2009.07.02
(71)(73) ЭТАБЛИССМАН ПОЛЬ ПОЛЕ (FR)
(72) Ронсен Бенуа, Ноло Кристиан, Мюкенстюрм Эрик, Оливьери Ален(FR)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ЖЕСТКИЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, СОДЕРЖАЩИХ РЫБУ

Изобретение относится к области консервации пищевых продуктов. Предложен способ консервирования пищевых продуктов в жестком контейнере, содержащем пищевые продукты, причем контейнер содержит емкость и крышку. Контейнер выполнен из материала, выбранного из алюминия или стали, и при этом крышка запрессована на емкости, или выполнен из пластмассы, не пропускающей кислород, и при этом крышка запаена на емкости. Пищевым продуктом является рыба, находящаяся в твердом виде и при необходимости содержащая добавки, консерванты или небольшое количество масла или воды. При этом способ включает этап, на котором пищевые продукты подвергают термической обработке или предварительной термической обработке; этап, на котором контейнер заполняют термически обработанными или предварительно термически обработанными пищевыми продуктами; этап, на котором удаляют воздух, присутствующий в емкости, включая этап, на котором в емкость вводят газ, который не может окислять пищевые продукты, после которого сразу же следует этап, на котором закрывают контейнер, включая этап запрессовывания крышки или этап запаивания крышки, в течение которого крышка окончательно и герметично крепится на емкости; и этап стерилизации, во время которого стерилизуют пищевые продукты, содержащиеся в контейнере. В закрытом контейнере после стерилизации содержание жидкости незначительно, что составляет менее 10% от общей массы содержимого контейнера. Изобретение позволяет отказаться от применения заполняющей жидкости для стерилизации пищевых продуктов после закрывания контейнера.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022589	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.12.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022771
(13) B1
(45) 2016.02.29. бюл. № 02
(21) 201291402
(22) 2011.06.29
(51) Int. Cl. **B65B 29/02 (2006.01)**
(31) 10168701.0
(32) 2010.07.07
(33) EP
(43) 2013.07.30
(86) PCT/EP2011/060880
(87) WO 2012/004169 2012.01.12
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Форд Томас Дэвид Рейд, Ховарт Джеймс Роберт Стирлинг, Вудуард Адриан Майкл (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПАКЕТИКОВ

Способ последовательного формирования множества закрытых четырехгранных емкостей, содержащих продукт, при этом способ включает перемещение непрерывного полотна, содержащего полоску материала емкости, имеющую две противоположные кромки до сгибающей станции, на которой формируют каждую открытую емкость с одной недостающей поверхностью посредством сгибания полотна с приведением в контакт двух смежных кромочных участков только одной кромки полотна, запечатывание двух кромочных участков вместе с формированием из участка полотна открытой емкости с одной недостающей поверхностью, выкладывание продукта на полотно, так что он оказывается расположенным в открытой емкости, и затем запечатывание открытых емкостей с формированием закрытых четырехгранных емкостей. Настоящее изобретение относится к производству пакетиков, в частности, заварочных пакетиков, таких как чайные пакетики, имеющие заданную трехмерную форму.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022771	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.06.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028196

(13) B1

(45) 2017.10.31. бюл. № 10

(21) 201700082

(22) 2017.02.28

(51) Int. Cl.

B65B 1/02 (2006.01)

A45F 5/02 (2006.01)

B65D 25/22 (2006.01)

A45F 5/00 (2006.01)

B65D 1/40 (2006.01)

(31) 2016129337

(32) 2016.07.19

(33) RU

(43) 2017.09.29

(71)(72)(73) СТЫСКИН МАРК МИХАЙЛОВИЧ; ГОЛЕНКОВ КОНСТАНТИН
МИХАЙЛОВИЧ (RU)

(74) Гершанова Н.О. (RU)

(54) ПЛАСТИКОВАЯ БУТЫЛКА

Изобретение относится к области хранения и транспортировки жидких продуктов, а конкретно к пластиковой бутылке. Задачей, на решение которой направлено настоящее изобретение, является повышение эксплуатационных характеристик бутылки, т.е. создание легкой, простой в изготовлении конструкции бутылки, позволяющей надежно прикрепить ее к предметам одежды и т.п. Поставленная задача решается тем, что пластиковая бутылка, содержащая полый тонкостенный корпус, заканчивающийся горловиной, и держатель, который выполнен в виде открытого паза, сформированного в корпусе параллельно центральной оси бутылки и превышающего половину высоты бутылки, характеризуется тем, что проекции стенок паза на плоскость, перпендикулярную поперечной оси паза, представляют собой зигзагообразные линии. При этом, каждая зигзагообразная линия может состоять из отрезков прямых линий и/или из отрезков кривых линий.

В настоящее время широкое распространение приобрело использование полужестких пластиковых бутылок из полиэтилентерефталата для розлива различных напитков. Бутылки, как правило, укупориваются винтовыми крышками.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028196	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.02.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017723
(13) B1
(45) 2013.02.28. бюл. № 02
(21) 201070505
(22) 2008.10.24
(51) Int. Cl. **A61L 2/03 (2006.01)**
A23L 3/32 (2006.01)
(31) 07388075.9
(32) 2007.10.25
(33) EP
(43) 2010.12.30
(86) PCT/DK2008/000373
(87) WO 2009/052827 2009.04.30
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)
(72) Расмуссен Ян Нёрагер, Весборг Стеэн (DK)
(74) Хмара М.В. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ НАПИТКА

Устройство для стерилизации напитка содержит корпус, в котором определено внутреннее пространство и у которого имеется первая сторона и вторая сторона. Через внутреннее пространство от первой стороны ко второй стороне проходит электрически изолированный трубопровод, которым определяется жидкостной канал. У первого электрода имеется первая часть, расположенная вплотную к жидкостному каналу, и вторая часть, отходящая перпендикулярно от первой части. Первый противоэлектрод вместе с первым электродом образуют первый конденсатор. У второго электрода имеется третья часть и четвертая часть. Третья часть расположена вплотную к жидкостному каналу, а четвертая часть отходит, по существу, перпендикулярно от третьей части. Второй противоэлектрод вместе со вторым электродом образуют второй конденсатор. Первый противоэлектрод и второй противоэлектрод замкнуты между собой посредством электрического соединения, при этом между первым электродом и вторым электродом электрически подключено проводящее устройство. Первая точка возбуждения определена на второй части первого электрода на удалении от его первой части, а вторая точка возбуждения определена на первом противоэлектроде напротив первой точки возбуждения. Устройство также содержит электрическую пусковую цепь для короткого замыкания между собой указанных точек возбуждения, чтобы вызвать распространение электрического поля от первой точки возбуждения и вдоль жидкостного канала.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017723	M, AZ, BY, KG, MD, TJ, TM	2013.10.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021760
(13) B1
(45) 2015.08.31. бюл. № 08
(21) 201170807
(22) 2011.07.14
(51) Int. Cl. **A61L 9/00 (2006.01)**
A61L 9/20 (2006.01)
F24F 3/16 (2006.01)
G12B 15/00 (2006.01)
(31) 10 2010 031 393.9
(32) 2010.07.15
(33) DE
(43) 2012.04.30
(71)(73) АЛЬБЕРТ ХАНДТМАН МАШИНЕНФАБРИК ГМБХ УНД
КО. КГ (DE)
(72) Майле Бернд, Сайлер Гюнтер (DE)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ОХЛАЖДЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Изобретение относится к области машин для производства или обработки колбасных изделий, имеющих корпус машины и систему охлаждения для охлаждения внутренней части машины, и отличается тем, что система охлаждения выполнена таким образом, что воздух окружающей среды не загрязняется хладагентом, загрязненным патогенными микроорганизмами. Изобретение относится также к способам охлаждения данной машины.

Машина для производства колбасных изделий, имеющая корпус, в котором расположены генераторы тепла, и систему охлаждения, предназначенную для охлаждения внутренней части корпуса машины, отличающаяся тем, что система охлаждения выполнена таким образом, что предотвращено загрязнение воздуха окружающей среды хладагентом, загрязненным микроорганизмами, система охлаждения является системой воздушного охлаждения и содержит отверстие для впуска воздуха, отверстие для выпуска воздуха, вентиляционное устройство для создания потока охлаждающего воздуха во внутренней части корпуса машины и по меньшей мере одно устройство для удаления микроорганизмов из охлаждающего воздуха, содержащее источник излучения или средства ввода аэрозоли активного дезинфицирующего вещества в поток охлаждающего воздуха.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021760	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.07.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028226
(13) B1
(45) 2017.10.31. бюл. № 10
(21) 201490143
(22) 2012.07.25
(51) Int. Cl. **A61L 11/00 (2006.01)**
A22B 7/00 (2006.01)
(31) P 201131274; P 201230284
(32) 2011.07.26; 2012.02.24
(33) ES
(43) 2014.07.30
(86) PCT/ES2012/070568
(87) WO 2013/014320 2013.01.31
(71)(73) ХИГЬЕНИСО ТЕКНИКАС РЕУНИДАС, С.Л.У. (ES)
(72) Изобретатель: Баеса Ортега Фернандо, Эгеа Фернандес Антонио, Ромеро Лопес Мигель Анхель, Пумариньо Альварес Хосе Рамон, Борхеауд Хайме, Гусман Аркос Хосе Мария (ES)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ДРУГИХ ОТРАСЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Настоящее изобретение относится к способу консервирования побочных продуктов мясной промышленности и других отраслей пищевой промышленности, характеризующемуся тем, что одновременно с каждой загрузкой продуктов в накопительный силос или контейнер, осуществляемой без дробления, размола или измельчения указанных побочных продуктов, вводят под давлением консервант в подходящем количестве вместе со сжатым воздухом, для того чтобы обеспечить распыление консерванта с его равномерным распределением на каждый слой указанного побочного продукта.

Известно применение консервантов для консервирования пищи для человека или животных. Примеры включают, в том числе, анчоусы в уксусе, дубление кож или колбасные изделия. Что касается корма для животных, имеется достаточно свидетельств применения органических и неорганических кислот, солей, эфирных масел или экстрактов растений при обработке сырья (на фабриках по производству корма, в числе прочего, при обработке зерна и сои или силоса для жвачных животных) или готового корма. В случае рыбных побочных продуктов обычно применяют технологию силосования рыбы, используемую в местах забоя рыбы при обработке самих побочных продуктов или на рыбозаводах при обработке мертвой рыбы, и заключающуюся в механическом размалывании побочных продуктов и добавлении кислоты для консервирования, даже в течение нескольких месяцев.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028226	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.07.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015741

(13) В1

(45) 2011.10.31. бюл. № 05

(21) 201000695

(22) 2010.03.09

(51) Int. Cl. **C12G 3/06 (2006.01)**

C12G 3/07 (2006.01)

C12H 1/22 (2006.01)

(43) 2011.10.31

(96) 2010/ЕА/0012 (ВУ) 2010.03.09

(71)(72)(73) ДЕРЕВЯНКО НИКОЛАЙ НИКОЛАЕВИЧ (ВУ)

(74) Беляева Е.Н. (ВУ)

(54) АЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК И СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА АЛКОГОЛЬНОГО НАПИТКА

Изобретение касается производства алкогольных напитков, в частности, алкогольного напитка и способа его производства и может быть использовано для массового экономически эффективного производства оригинальных выдержанных алкогольных напитков. Алкогольный напиток содержит водно-спиртовую жидкость, водный настой измельченных обжаренных желудей в концентрации от 10 до 50%, водный настой измельченного сухого корня шиповника в концентрации от 10 до 50% и древесину дуба, при следующем содержании компонентов на 1 л водно-спиртовой жидкости концентрацией 40-45%, г: настой желудей 10-30; настой корня шиповника 10-30; древесина дуба 50-150. При производстве алкогольного напитка заявляемым способом при определенных условиях по отдельности получают водный настой измельченных обжаренных желудей и водный настой измельченного сухого корня шиповника, добавляют их в водно-спиртовую жидкость концентрацией 40-45% в определенном количестве, полученный невыдержанный алкогольный напиток разливают в светопрозрачную тару, в которую предварительно помещают древесину дуба, с последующей герметичной укупоркой тары и выдерживают алкогольный напиток. Заявляемые алкогольный напиток и способ при минимально возможном количестве различных ингредиентов и при минимально возможной их обработке обеспечивают получение высококачественного алкогольного напитка типа "коньяк" с неограниченным сроком хранения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015741	AM, AZ, KG, MD, TJ, TM	2012.03.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025028

(13) B1

(45) 2016.11.30. бюл. № 11

(21) 201300476

(22) 2013.05.20

(51) Int. Cl. **C12G 1/06** (2006.01)

(43) 2014.04.30

(96) 2013000068 (RU) 2013.05.20

(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "КУБАНЬВИНО" (RU)

(72) Ботнарь Ванда Ивановна (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ИГРИСТЫХ ВИН

Изобретение относится к винодельческой промышленности, в частности к производству игристых вин, произведенных из свежего виноградного сусла. Согласно предложенному способу предусматривается сбор винограда и его переработка; отделение сусла-самотека; отстой с осветлением; приготовление бродильной смеси; открытое контролируемое брожение; дображивание в изобарических условиях на марку; остановка брожения охлаждением; выдержка на холоде; грубая и тонкая фильтрация; изобарический розлив. Результатом является возможность сохранения органолептических свойств свежего винограда и ПАВ (поверхностно-активных веществ), совокупных свойств пенообразования и игры (перляжа) высокого качества в готовом продукте, получения игристого вина без вторичного брожения.

Способ производства игристых вин, включающий в себя следующие стадии: сбор винограда и его переработка; отделение сусла-самотека; отстой с осветлением; приготовление бродильной смеси, состоящей из осветленного свежего сусла, дрожжевой разводки и суспензии бентонита; открытое контролируемое брожение до достижения определенных показателей по содержанию сахара: при производстве на п/сухие игристые - 40-60 г/дм³, при производстве на сухие - 30-40 г/дм³, при производстве на брют - 24-30 г/дм³; дображивание в изобарических условиях; охлаждение и выдержка на холоде; грубая и тонкая фильтрация; изобарический розлив.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027567

(13) B1

(45) 2017.08.31. бюл. № 08

(21) 201500627

(22) 2013.12.10

(51) Int. Cl.

C12G 1/022 (2006.01)

A23L 2/84 (2006.01)

C12C 5/00 (2006.01)

C12C 11/00 (2006.01)

(31) 12196433.2

(32) 2012.12.11

(33) EP

(43) 2015.09.30

(86) PCT/EP2013/076087

(87) WO 2014/090803 2014.06.19

(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)

(72) Мутсаэрс Йоханна Хенрика Гердина Мария, Эденс Люппо, Хейне Вилберт
Герман Мари (NL)

(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТАБИЛЬНОГО ПРИ ХРАНЕНИИ НАПИТКА

Настоящее изобретение относится к способу приготовления напитка, включающему добавление пролинспецифичной протеазы и полифенолоксидазы в напиток, и к напитку, полученному с помощью способа согласно настоящему изобретению. Как применяется в настоящем изобретении, термин "напиток" включает напитки на всех стадиях их приготовления. Напиток является не только напитком, готовым к употреблению, но также может быть промежуточной формой напитка. Промежуточная форма напитка может быть не совсем жидкой. Например, сусло, применяемое при изготовлении пива, охватывается термином "напиток". В одном варианте осуществления напитком является пиво. Пиво в способе, раскрытом в настоящем изобретении, может быть пивом, приготовленным из заторов из неосоложенных зерновых, а также осоложенных зерновых, или из заторов, приготовленных из смеси осоложенных и неосоложенных зерновых. Примерами зерновых, из которых можно приготовить пиво, являются ячмень и пшеница. Кроме того, пиво можно приготовить с такими дополнениями, как кукуруза, рис или маниока. Пиво, как применяется в настоящем изобретении, может иметь все возможные значения содержания спирта, например, от 0 до 12 об.%, такие как от 1 до 10 об.% или от 2 до 8 об.%.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027567	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.12.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028585
(13) B1
(45) 2017.12.29. бюл. № 12
(21) 201600206
(22) 201600206
(51) Int. Cl. **C12G 3/02 (2006.01)**
(31) 2015/0945.1
(32) 2015.08.14
(33) KZ
(43) 2017.02.28
(96) KZ2016/013 (KZ) 2016.02.17
(71)(72)(73) ЗВЕРЯЧЕНКО ТИМУР СЕРГЕЕВИЧ (KZ)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ МЕТОДОМ ПРЯМОГО СБРАЖИВАНИЯ

Изобретение относится к способу производства алкогольных напитков методом прямого сбраживания. Предлагаемый способ включает в себя водную экстракцию сырья, сбраживающиеся углеводы, органические фруктовые кислоты и дрожжи, процессы брожения, выстаивания и очистки. К экстракту сырья добавляют точно рассчитанную смесь сбраживающихся (глюкоза и/или манноза и/или сахароза) и несбраживающихся (арабиноза и/или ксилоза и/или рибоза) углеводов. Полученный конечный продукт не подвержен возобновлению брожения, так как сбраживающихся углеводов там не остается. Параметры содержания спирта и углеводов в конечном продукте достигаются с достаточной степенью точности.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028585	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.02.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030485

(13) B1

(45) 2018.08.31. бюл. № 08

(21) 201592077

(22) 2014.04.28

(51) Int. Cl.

C12G 3/04 (2006.01)

A61K 9/00 (2006.01)

A61K 31/047 (2006.01)

A61K 31/7004 (2006.01)

A61K 31/7016 (2006.01)

A61K 31/704 (2006.01)

(31) 1894/CHE/2013

(32) 2013.04.29

(33) IN

(43) 2016.05.31

(86) PCT/IB2014/061051

(87) WO 2014/177989 2014.11.06

(71)(73) ЧИГУРУПАТИ ХАРША (IN)

(72) Чигурупати Харша, Биани Маниш Радхешам, Аудди Бисваджит (IN)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПИРТНЫЕ НАПИТКИ С ПОНИЖЕННОЙ ГЕПАТОТОКСИЧНОСТЬЮ

Изобретение относится к уменьшенной токсичности функциональных композиций спиртных напитков, включающих перегнаный спирт, деионизированную воду, 18β-глицирризин или 18α-глицирризин, а также сахарный спирт или сахара, имеющих рН в диапазоне 4,0-9,0. Более конкретно композиция спиртного напитка по настоящему изобретению включает перегнаный спирт, деионизированную воду, 18β-глицирризин или 18α-глицирризин и сахарный спирт/сахара в качестве гепатопротекторных агентов. Настоящее изобретение относится к спиртному напитку для уменьшения токсического действия на печень, вызванного его употреблением, и способу производства указанного спиртного напитка.

Одна из целей настоящего изобретения заключалась в разработке спиртного напитка, обладающего пониженной токсичностью. Другая цель настоящего изобретения заключалась в разработке спиртного напитка, имеющего синергетическую активность и обеспечивающего улучшенную защиту печени. Следующая цель настоящего изобретения заключалась в разработке спиртного напитка, включающего гепатопротекторный(е) агент(ы) для достижения пониженной гепатотоксичности алкоголя. Другая цель настоящего изобретения заключалась в разработке спиртного напитка, включающего 18β-глицирризин или 18α-глицирризин, для достижения пониженной гепатотоксичности алкоголя. Следующая цель настоящего изобретения заключалась в разработке спиртного напитка, включающего гепатопротекторный(е) агент(ы), такой как сахарный спирт и сахар.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030485	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.04.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034183

(13) B1

(45) 2020.01.15. бюл. № 01

(21) 201700193

(22) 2017.03.21

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006.01)

A23L 2/84 (2006.01)

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/38 (2006.01)

A23L 2/72 (2006.01)

C12N 1/14 (2006.01)

(43) 2018.09.28

(96) 2017/EA/0010 (BY) 2017.03.21

(71)(73) УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ "МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ" (BY)

(72) Цед Елена Алексеевна (BY)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО НАПИТКА БРОЖЕНИЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ СОКА КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ ИЛИ КЛЮКВ

Изобретение относится к безалкогольной промышленности, в частности к производству сброженных безалкогольных напитков. Готовят сахарный сироп концентрацией сухих веществ 60-65 мас.% путем растворения расчетного количества сахара в предварительно подогретой до 50°C воде с последующим кипячением в течение 30 мин. Пастеризованную воду готовят путем ее нагрева до 90°C в течение 20 мин. Сусло получают разбавлением расчетного количества сахарного сиропа пастеризованной водой до концентрации сухих веществ 3,0 мас.% и вносят сок красной смородины в количестве 2 об.%, вводят предварительно хорошо промытый виноград сушеный кишмишных сортов в количестве 4 г/дм³, вносят *Oryzomyces indicī* РГЦ в количестве 60 г/дм³ сусла. Сбраживание длится 48 ч при температуре 30°C. После этого сброженное сусло отделяют от винограда сушеного, охлаждают до температуры 12°C, удаляют *Oryzomyces indicī* РГЦ. Затем проводят купажиrowание напитка сахарным сиропом и соком красной смородины в количестве 5 об.% до концентрации сухих веществ в готовом напитке 7,8-8,2% или соком клюквы в количестве 4 об.% и сахарным сиропом до концентрации сухих веществ в готовом напитке 8,0-8,4%. После чего фильтруют, пастеризуют при температуре 100°C в течение 10 мин и осуществляют розлив. Улучшены органолептические, физико-химические показатели качества напитка и повышено содержание в нем биологически активных ценных веществ естественного происхождения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034183	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2020.03.22.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034721
(13) B1
(45) 2020.03.12. бюл. № 03
(21) 201890701
(22) 2016.11.10
(51) Int. Cl. **C12G 1/032 (2006.01)**
(31) 102015000073366
(32) 2015.11.17
(33) IT
(43) 2018.12.28
(86) PCT/IB2016/056763
(87) WO 2017/085596 2017.05.26
(71)(73) КАСЛ КОММЕРШАЛ ЭНТЕРПРАЙЗЕС ЛИМИТЕД (IE)
(72) Марин Франческо (IT)(74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А., Игнатьев А.В. (RU)

(54) УСОВЕРШЕНСТВОВАННЫЙ ФЕРМЕНТАТОР

Предложен ферментатор для ферментации раствора, включающий резервуар, предназначенный для вмещения подлежащего ферментации раствора, снабженный входным отверстием и выходным отверстием перекачивающий трубопровод, снабженный первым соединительным элементом, который сообщается с нижней зоной резервуара, и разбрызгивающим отверстием, расположенным в верхней зоне резервуара и выполненным с возможностью разбрызгивания жидкости над верхним уровнем раствора. Перекачивающий трубопровод включает второй соединительный элемент, расположенный в промежуточном положении между первым соединительным элементом и разбрызгивающим отверстием. Причем разбрызгивающее отверстие расположено так, чтобы обеспечить ввод газа в перекачивающий трубопровод. Настоящее изобретение относится к усовершенствованному ферментатору, используемому, в частности, в винодельческой промышленности для винификации сусла, а также полезному для закрытых резервуаров, т.е. резервуаров, находящихся под давлением, таких как автоклавы. Известный уровень техники включает множество типов ферментаторов, которые все, по существу, включают по меньшей мере приемник или резервуар с различными типами днищ, которые часто представляют собой перевернутый усеченный конус, снабженный отверстием для введения подлежащей ферментации жидкости и краном для выпуска ферментированной жидкости. Кожура, например, содержит вещества, которые окрашивают вино, и эта характеристика имеет значение, в частности, для винограда, в котором образуются экстрактивные красители с меньшей степенью готовности, такого как, например, виноград Санджовезе (Sangiovese). Поэтому для правильного использования шапки важно, чтобы ее не оставляли просто плавать на ферментируемой жидкости, а действительно использовали ее для улучшения качества вина. Для этой цели известны способы ферментации, которые позволяют проводить во время спиртового брожения полное в соответствии со стандартом перемещение мезги с целью улучшения выхода из нее красителей и полифенольных веществ. Используемые в настоящее время способы часто являются дорогостоящими и сложными, а описываемые в них процессы агрессивно воздействуют на мезговую шапку, что приводит к образованию нежелательного количества осадка.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037992
(13) B1
(45) 2021.06.21. бюл. № 06
(21) 201900134
(22) 2019.01.29
(51) Int. Cl. **C12G 3/025 (2006.01)**
C12G 1/14 (2006.01)
C12G 1/04 (2006.01)
(43) 2020.07.31
(96) 2019/ЕА/0008 (BY) 2019.01.29
(71)(72)(73) РОМАНОВЕЦ ЕВГЕНИЙ СТЕПАНОВИЧ (BY); ПИСАРЕВ
МИХАИЛ СЕРГЕЕВИЧ; БУРЦЕВ АЛЕКСАНДР ЮРЬЕВИЧ (RU)
(74) Самцов В.П. (BY)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЯБЛОЧНОГО СИДРА

Изобретение относится к области виноделия, в частности к производству сидров яблочных газированных. Технический результат: повышение сроков хранения виноматериалов, стабильности и качества яблочного сидра. Способ включает сульфитацию свежеежатого яблочного сока диоксидом серы, или сжиженным газом, или путем предварительного замачиванием яблок перед их измельчением в водном растворе диоксида серы в форме H_2SO_3 . В сок добавляют сироп из свекловичного сахара, чистую культуру сухих винных дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* lalvin 1116 и сбраживают насухо до массовой концентрации сахаров 3,0 г/дм³. Сусло снимают с дрожжевого осадка и помещают в емкости путем закрытой переливки без доступа кислорода и повторно сульфитируют до массовой концентрации общего содержания SO_2 порядка 200 мг/л. При полном наливе емкостей виноматериал хранят до трех лет при температуре до 10°C с поддержанием в нем окислительно-восстановительного потенциала в диапазоне 240-280 мВ. Для приготовления сидра виноматериал обрабатывают бентонитом в комплексе с желатином для устранения коллоидного помутнения, купажируют и вносят консервант - сорбат калия $C_6H_7KO_2$ и подготовленную воду в количестве до 20% для получения сидра с объемной долей этилового спирта 5,7 об.%. Корректируют общее содержание SO_2 до массовой концентрации 200 мг/дм³ и свободного содержания SO_2 до массовой концентрации 20 мг/дм³, подвергают обесплескивающей фильтрации, охлаждают до $T=(-2,0)-(5,0)^{\circ}C$ и насыщают диоксидом углерода CO_2 под давлением до 200 кПа для получения сидра жемчужного или под давлением 200-400 кПа для получения сидра шипучего, направляют в изобарический термос-резервуар для ассимиляции и временного хранения до розлива в потребительскую тару.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037992	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2022.01.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038308

(13) B1

(45) 2021.08.06. бюл. № 08

(21) 201791947

(22) 2016.03.30

(51) Int. Cl.

C12G 1/02 (2006.01)

A23B 7/154 (2006.01)

A23B 4/20 (2006.01)

A23L 3/3472 (2006.01)

(31) 2014551; 2014623

(32) 2015.03.30; 2015.04.13

(33) NL

(43) 2018.03.30

(86) PCT/NL2016/050218

(87) WO 2016/159767 2016.10.06

(71)(73) ТЕРРА ВИТИС ИННОВЭЙШНС Б.В.(NL)

(72) Кларейс Йоханнес АльбертусЛаурентиус, Марейниссен Йоханнес
Адрианус Антониус (NL)

(74) Представитель:

Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ВОДОРАСТВОРИМЫХ ЭКСТРАКТОВ РАСТИТЕЛЬНОЙ БИОМАССЫ

Изобретение относится к способу получения водорастворимого экстракта на основе растительной биомассы семейства *Melissa officinalis*, причем данный экстракт применяют в качестве заменителя сульфита в вышеуказанном процессе получения вина, причем указанный способ включает одну или более из следующих стадий сбор травы высушивание травы, полученной на стадии экстракцию высушенной травы, полученной на стадии , где указанная выше стадия экстракции включает по меньшей мере две вспомогательные стадии, при этом первая вспомогательная стадия включает первую стадию экстракции водой, причем полученная таким образом водная фаза является исходным материалом для второй вспомогательной стадии, включающей стадию экстракции органическим растворителем, причем водную фазу подкисляют перед второй стадией экстракции.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к оборудованию, предназначенному для упаковывания различных продуктов в трубчатую или мешкообразную рукавную оболочку, в частности при производстве колбас.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038308	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2022.03.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038630
(13) B1
(45) 2021.09.27. бюл. № 09
(21) 201890975
(22) 2016.10.11
(51) Int. Cl. **C12G 3/08 (2006.01)**
C12H 1/06 (2006.01)
C12H 1/16 (2006.01)
C12H 1/22 (2006.01)
(31) 14/885,605
(32) 2015.10.16
(33) US
(43) 2018.09.28
(86) PCT/US2016/056338
(87) WO 2017/066145 2017.04.20
(71)(73) ГРИН РИВЕР СПИРИТС КАМПАНИ(US)
(72) Бейли Эдвард, Линдсей Норман (US)
(74) Представитель:Квашнин В.П. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ СПИРТНОГО НАПИТКА

В изобретении описано устройство для выдержки спиртного напитка, включающее емкость и ультразвуковое энергетическое устройство. Емкость задает внутренний объем для удержания спиртного напитка, а ультразвуковое энергетическое устройство выполнено с возможностью воздействия на спиртной напиток изнутри внутреннего объема емкости ультразвуковой энергии. Ультразвуковое энергетическое устройство задает диапазон воздействия ультразвуковой энергии на внутренний объем емкости, превышающий 180°, для того, чтобы эффективно подвергать спиртной напиток, заключенный в нем, воздействию ультразвуковой энергии.

В изобретении описано устройство для выдержки спиртного напитка, включающее емкость и ультразвуковое энергетическое устройство. Емкость задает внутренний объем для удержания спиртного напитка, а ультразвуковое энергетическое устройство выполнено с возможностью воздействия на спиртной напиток изнутри внутреннего объема емкости ультразвуковой энергии. Ультразвуковое энергетическое устройство задает диапазон воздействия ультразвуковой энергии на внутренний объем емкости, превышающий 180°, для того, чтобы эффективно подвергать спиртной напиток, заключенный в нем, воздействию ультразвуковой энергии.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038630	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2021.10.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016809

(13) B1

(45) 2012.07.30. бюл. № 07

(21) 201000639

(22) 2010.04.07

(51) Int. Cl. **A23K 1/16** (2006.01)

A23K 1/175 (2006.01)

(43) 2011.10.31

(96) 20100000038 (RU) 2010.04.07

(71)(73) ФЕДОРИН АНДРЕЙ ЮРЬЕВИЧ (RU)

(72) Федорин Андрей Юрьевич (RU), Мордань Геннадий Генрикович (BY),
Воронков Михаил Григорьевич (RU), Симоненко Владимир Павлович (BY)

(54) КОРМОВАЯ ДОБАВКА

Изобретение относится к сельскому хозяйству и может быть использовано в кормлении животных, птиц и рыб. Предложена кормовая добавка, содержащая в своем составе крезацин (90,0-99,9 мас.%) и диоксид кремния (0,1-10,0 мас.%), которую включают в рацион в дозировке 0,1 - менее 5 мг/кг живой массы в составе кормов для крупного рогатого скота, свиней, овец, коз, кроликов, пушных зверей, птиц, рыб. Кормовая добавка позволяет повысить продуктивность, репродуктивную активность, увеличить приплод, повысить иммунитет, ускорить рост, привес и выживаемость.

Крезацин - (трис-(2-гидроксиэтил)аммоний ортотоллоксиацетат или трис-(2-оксиэтил)аммоний крезоксиацетат) является производным ароксилкилкарбоновых кислот и представляет собой белый кристаллический порошок, хорошо растворимый в воде, со слабым специфическим запахом, сладковатогорьковатого вкуса. Препарат совершенно безвреден для людей и животных. Общепринятый показатель токсичности LD50 составляет 3-10 г/кг живой массы в зависимости от способа введения и вида животного. Он не проявляет канцерогенного, тератогенного, гонадотоксического, эмбриотоксического, мутагенного и аллергенного действия, не накапливается в организме. Диоксид кремния - высокодисперсный кремнезем с диаметром частиц 5-50 нм обладает повышенной гидрофильной поверхностью, высокой адсорбционной активностью. Изобретение иллюстрируется следующими примерами, которые не охватывают и не ограничивают весь объем возможного применения данного изобретения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016809	AZ, KG, TJ	2015.04.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017757

(13) B1

(45) 2013.02.28. бюл. № 02

(21) 201070466

(22) 2008.10.16

(51) Int. Cl.

A23K 1/00 (2006.01)

A23K 1/18 (2006.01)

A01K 85/00 (2006.01)

A01K 97/04 (2006.01)

A23P 1/04 (2006.01)

(31) 10 2007 050 888.5; 20 2007 014 855.0

(32) 2007.10.19

(33) DE

(43) 2010.10.29

(86) PCT/DE2008/001690

(87) WO 2009/049607 2009.04.23

(71)(73) ГЕРН ЙЕНС ГЕЗЕЛЛЕ (DE)

(72) Гезелле Йенс (DE)

(74) Нилова М.И. (RU)

(54) КАПСУЛА, СОДЕРЖАЩАЯ КОРМ ДЛЯ РЫБ

Настоящее изобретение относится к капсулам с кормом для рыб, содержащим оболочку капсулы, и жидкий или суспензионный продукт, представляющий собой корм для рыб, заключенный в указанную оболочку капсулы, причем капсула с кормом для рыб содержит газовую фазу, определяющую плавучесть капсулы с кормом для рыб, а также к ее применению, набору для кормления рыб и способу получения капсул с кормом для рыб. Корма для рыб, рыболовные наживки и приманки производятся и предлагаются в самых разнообразных формах. Они включают продукты, приближенные к натуральным, а также специально составленные смеси, которые применяют различными способами. В данной области наиболее предпочтительно использовать натуральные корма и рыболовные наживки, т.к. они являются "естественной" пищей для рыб и их относительно легко производить. Дафнии, личинки мясной мухи, бокоплав, мухи, черви, личинки комнатной мухи, артемия и другие мелкие организмы в живом, замороженном и сушеном виде применяются для питания декоративных рыб, а также в качестве рыболовных наживок. В промысловом рыбоводстве и спортивной рыбалке традиционными кормами и/или наживками являются части растений и их плоды, такие как, например, кукуруза, пшеница и другие злаковые. Многие из этих кормов, приближенных к натуральным, и наживок используют в качестве компонентов пищевых смесей и смесей для приманки. Следующая большая группа кормов и рыболовных наживок - это сушеный корм. Данная группа включает пищевые смеси, состоящие из животного, а также растительного сырья, которые иногда обогащают витаминами, консервантами, терапевтическими агентами и лекарственными средствами. В зависимости от формы дозирования существуют самые разнообразные способы получения, в которых, как правило, используются очень схожие пищевые смеси.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017757	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2013.10.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019589
(13) B1
(45) 2014.04.30. бюл. № 04
(21) 201170454
(22) 2009.09.17
(51) Int. Cl. **A23K 1/00 (2006.01)**
A61K 31/496 (2006.01)
(31) 08164591.3
(32) 2008.09.18
(33) EP
(43) 2011.08.30
(86) PCT/EP2009/062040
(87) WO 2010/031805 2010.03.25
(71)(73) ЭЛАНКО ЭНИМАЛ ХЭЛС АЙЭЛЭНД ЛИМИТЕД (IE)
(72) Ван Гелдерен Райнир Йоханнес Хендрикус (BE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ УВЕЛИЧЕНИЯ СКОРОСТИ РОСТА ИЛИ ПРИРОСТА МАССЫ ТЕЛА ЖИВОТНОГО

Изобретение относится к способу повышения показателя роста у животных без седативного эффекта посредством перорального введения азаперона в низкой дозе вместе с кормом или питьевой водой. Повышение показателя роста включает увеличение скорости роста за определенный период времени. В настоящее время обнаружено, что пероральное введение азаперона в низкой дозе, постоянно предоставляемое вместе с кормом или питьевой водой, является простым способом повышения показателей роста, таких как увеличенные прирост массы или скорость роста животных, который не вызывает седирования. Кроме того, для обработки большого числа животных, пероральное введение азаперона посредством его смешивания с кормом или питьевой водой является очень удобным по сравнению с внутримышечными инъекциями, которые следует выполнять индивидуально. Термин "животные" относится к любым не относящимся к человеку теплокровным животным, в частности, к тем, которых выращивают для потребления, таких как домашняя птица (куры, индейки, утки, страусы, эму, перепела и т.д.), жвачные животные (козы, овцы и крупный рогатый скот), свиньи и кролики. Термин "показатели роста" известен в данной области в качестве ссылки на критерии скорости роста животного. "Скорость роста" или "прирост массы" животного представляет собой скорость набора единицы живой массы животным. Скорость роста или прирост массы получают из последовательных измерений живой массы за определенный период времени. Таким образом, в настоящем изобретении термин "показатель роста" обозначает усовершенствование или увеличение скорости роста или прироста массы животного с течением времени.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019589	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.09.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020684

(13) B1

(45) 2015.01.30. бюл. № 01

(21) 201001437

(22) 2010.10.06

(51) Int. Cl. **A23K 1/00 (2006.01)**

A23K 1/16 (2006.01)

A01N 63/00 (2006.01)

A61P 39/00 (2006.01)

(31) 61/249,597

(32) 2009.10.07

(33) US

(43) 2012.03.30

(71)(73) ТИХОМИРОВ ДМИТРИЙ ФЁДОРОВИЧ; ОКУНЕВ ОЛЕГ НИКОЛАЕВИЧ;
ТИХОМИРОВА ЕЛИЗАВЕТА ДМИТРИЕВНА (RU)

(72) Тихомиров Дмитрий Фёдорович, Окунев Олег Николаевич,
Тихомирова Елизавета Дмитриевна, Канарский Альберт Владимирович,
Канарская Зося Альбертовна (RU)

(54) СРЕДСТВО ДЛЯ ОБЕЗВРЕЖИВАНИЯ МИКОТОКСИНОВ НА ОСНОВЕ БИОМАССЫ МИЦЕЛИАЛЬНЫХ ГРИБОВ И ЕГО ПРИМЕНЕНИЕ

Предлагается средство для обезвреживания микотоксинов, загрязняющих пищу, корма и вызывающих инфекции растений микробными паразитами, и способы его применения. Средство обеспечивает связывание микотоксинов новым адсорбентом, состоящим частично или полностью из биомассы мицелиальных грибов или ее отдельных компонентов; эти материалы могут быть перед использованием дополнительно обработаны кислотным, щелочным или ферментативным гидролизом. Средство вносится в сухом или измельченном виде в количестве 0,02-0,5% от рациона. Указанное средство в виде порошка, пасты или суспензии может быть использовано и для обезвреживания микотоксинов путем их адсорбции при инвазии растений паразитическими грибами и для предотвращения такой инвазии. Полученное таким образом средство (сорбент) способно связывать широкий ряд микотоксинов, включая трудносвязываемые (охратоксин, Т-2, vomitоксин, ниваленол). Новый сорбент может использоваться как кормовая добавка, функциональная добавка к пище и как сельскохозяйственный фунгистатик/фунгицид.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020684	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2015.10.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021629
(13) B1
(45) 2015.07.30. бюл. № 07
(21) 201100628
(22) 2009.12.02
(51) Int. Cl. **A23K 1/00 (2006.01)**
A23K 1/16 (2006.01)
A23K 1/175 (2006.01)
(31) 2008151504
(32) 2008.12.25
(33) RU
(43) 2011.12.30
(86) PCT/RU2009/000662
(87) WO 2010/074602 2010.07.01
(71)(72)(73) ВОРОНИН СЕРГЕЙ ПЕТРОВИЧ; ГОЛУБОВ ИВАН ИВАНОВИЧ (RU)

(54) МИКРОЭЛЕМЕНТНАЯ ДОБАВКА В КОРМОВЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ В БИОДОСТУПНОЙ ФОРМЕ

В изобретении микроэлементная добавка в кормовые смеси для животных и птицы в биодоступной форме включает в себя соединения комплекса микроэлементов, выбранных из группы, включающей марганец, железо, медь, кобальт и цинк, или каждого из вышеупомянутых микроэлементов в отдельности с аспарагиновой кислотой, при этом мольное соотношение аспарагиновая кислота:металл составляет от 1:1 до 2:1 и оптимальная норма потребления микроэлементов в соединении с аспарагиновой кислотой составляет 5-10% от применяемых норм в виде сульфатов указанных металлов.

Изобретение относится к области кормопроизводства для сельскохозяйственных животных и птицы, в частности к составу рецептур премиксов и комбикормов по микроэлементным добавкам соединений железа, кобальта, цинка, меди и марганца. Известны добавки в рецептуры кормов, использующие неорганические (сульфаты, карбонаты, оксиды) соединения металлов (меди, железа, кобальта, цинка и марганца) (см. А. Хеннинг, Минеральные вещества, витамины, биостимуляторы в кормлении сельскохозяйственных животных. Существенный недостаток таких соединений - низкая степень усвоения их организмом животных и птицы. Кроме того, сульфатные соединения по природе гигроскопичные, что вследствие увлажнения приводит к нежелательным химическим превращениям в кормовых смесях (например, сульфат меди связывает добавки иодидов в нерастворимый комплекс, непригодный для добавок в корма).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021629	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2015.12.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021751
(13) B1
(45) 2015.08.31. бюл. № 08
(21) 201270548
(22) 2010.10.12
(51) Int. Cl. **A23K 1/06 (2006.01)**
C12P 7/10 (2006.01)
(31) 61/251,610
(32) 2009.10.14
(33) US
(43) 2012.09.28
(86) PCT/US2010/052382
(87) WO 2011/046967 2011.04.21
(71)(73) КСИЛЕКО, ИНК. (US)
(72) Медофф Маршалл (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПОЛУЧЕНИЕ КОРМОВЫХ ОТХОДОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ ЭТАНОЛА

Получают кормовые отходы производства этанола, например сброженное зерно и растворимые вещества, с низким содержанием антибиотиков или практически не содержащие антибиотики. Антибиотики или бактерии, присутствующие в кормовых отходах, получаемых при производстве этанола, инактивируют путем облучения.

В целом, это изобретение относится к кормовым отходам производства этанола и к способам получения кормовых отходов с низким содержанием антибиотиков или в предпочтительных вариантах осуществления практически не содержащих антибиотики. Выражение "с низким содержанием антибиотиков" или "практически не содержащий антибиотики" означает, что кормовые отходы содержат небольшое количество или вообще не содержат активный антибиотик, например менее 100 (ч./млн) ppm; кормовые отходы могут содержать инактивированные антибиотики, о чем будет описано далее в этом документе. Кормовыми отходами могут являться, например, сухое сброженное зерно (DDG) в случае производства этанола из зерна или смесь лигнина, невыбродивших сахаров (например, ксилозы, арабинозы); минералы (например, глина, диоксид кремния, силикаты), и в некоторых случаях непрореагировавшая при ферментативном гидролизе целлюлоза. В некоторых вариантах осуществления кормовые отходы содержат менее 50 ч./млн (ppm) по массе активного антибиотика, например менее 25 ppm, менее 10 ppm или даже менее 1 ppm. В одном аспекте изобретение предлагает способ, включающий облучение кормовых отходов, которые были получены в качестве побочного продукта при производстве этанола.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021751	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2019.10.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022768
 (13) B1
 (45) 2016.02.29. бюл. № 02
 (21) 201270826
 (22) 2011.06.24
 (51) Int. Cl.

A23K 1/00 (2006.01)
A23K 1/16 (2006.01)
A23K 1/175 (2006.01)
A61K 31/593 (2006.01)
A61K 36/185 (2006.01)
A61P 19/10 (2006.01)

A61K 9/14 (2006.01)
A61K 9/16 (2006.01)
A61K 33/06 (2006.01)
A23L 1/03 (2006.01)
A23L 1/303 (2006.01)
A23L 1/304 (2006.01)

(31) PCT/EP2010/059014
 (32) 2010.06.24
 (33) EP
 (43) 2013.05.30
 (86) PCT/EP2011/060618
 (87) WO 2011/161236 2011.12.29
 (71)(73) ПРЕЙОН С.А. (BE)
 (72) Тантауи Эльарак Хадижа, Броуз Гай, Лерюит Одри (BE)
 (74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) СТАБИЛЬНАЯ ТВЕРДАЯ КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ, КОРМОВЫХ, КОСМЕТИЧЕСКИХ ИЛИ ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИХ ПРЕПАРАТОВ И СПОСОБ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к стабильной твердой композиции для пищевых, кормовых, косметических или фармацевтических препаратов, содержащей носитель и адсорбируемое вещество, адсорбированное на нем, причем данное адсорбируемое вещество содержит по меньшей мере один активный компонент и его гидрофобный стабилизатор, причем носитель представляет собой кальция фосфат с растворимостью в воде меньше чем 0,1 вес.% при комнатной температуре, активный компонент растворим в гидрофобном стабилизаторе, и гидрофобный стабилизатор содержит одну или более C3-22 жирных кислот или их сложноэфирные или глицеридные производные или их смесь.

Содержащие активное соединение препараты широко используются в еде людей и животных, косметических или фармацевтических композициях. Активные соединения могут быть витаминами, добавочными питательными веществами, парфюмерными маслами, ферментами или белками.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022768	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2016.06.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023098

(13) B1

(45) 2016.04.29. бюл. № 04

(21) 201301145

(22) 2013.10.22

(51) Int. Cl. **A23K 1/14** (2006.01)

A23K 1/00 (2006.01)

(43) 2015.04.30

(96) 2013000139 (RU) 2013.10.22

(71)(72)(73)МУСТАФАЕВ СЕРГЕЙ КЯЗИМОВИЧ; СМЫЧАГИН ЕВГЕНИЙ ОЛЕГОВИЧ
(RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОРМОВОГО ПРОДУКТА ИЗ ОТХОДОВ ОЧИСТКИ МАСЛИЧНЫХ СЕМЯН

Изобретение относится к масложировой промышленности и может быть использовано для получения кормовых продуктов. Техническим результатом изобретения является повышение биологической ценности и усваиваемости кормового продукта из отходов очистки масличных семян. Технический результат достигается тем, что в заявляемом способе, включающем влаготепловую обработку отходов, перед влаготепловой обработкой смешивают аспирационные отходы и подсев в соотношении от 1:2 до 2:1, влаготепловую обработку проводят с добавлением воды в количестве 0-10% к массе смеси отходов при температуре 60-75°C в течение 0,5-2 мин, затем смесь экструдировать и подвергают прессованию. Изобретение позволяет повысить биологическую ценность и усваиваемость кормового продукта.

Проведенные исследования показали, что заявляемые режимы создания смеси подсева и аспирационных отходов, её влаготепловой обработки позволяют придать отходам необходимые реологические свойства для последующего экструдирования и прессования. Это выражается в том, что смесь отходов приобретает необходимую упругость для сжатия и сдвиговых усилий в винтовых рабочих органах экструдера-пресса и пластичность для формирования получаемого кормового продукта в виде ракушки или стренга (в зависимости от используемого оборудования).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023098	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2016.10.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027372
(13) B1
(45) 2017.07.31. бюл. № 07
(21) 201592085
(22) 2014.05.09
(51) Int. Cl. **A23K 1/12 (2006.01)**
A23K 1/16 (2006.01)
A23K 1/18 (2006.01)
(31) 20135506
(32) 2013.05.14
(33) FI
(43) 2016.05.31
(86) PCT/FI2014/050348
(87) WO 2014/184432 2014.11.20
(71)(73) ХАНККИЯ ОЙ (FI)
(72) Вуоренмаа Юхани, Кеттунен Ханнеле (FI)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) ПРИМЕНЕНИЕ ЖИРНОЙ КИСЛОТЫ ТАЛЛОВОГО МАСЛА

Настоящее изобретение относится к применению жирной кислоты таллового масла в усилении ферментации в рубце и/или снижении продукции метана в рубце. Данное изобретение также относится к применению кормовой добавки и кормовой композиции, содержащих жирную кислоту таллового масла.

Целью настоящего изобретения является обеспечение нового типа жирной кислоты таллового масла/кормовой добавки для применения в усилении ферментации в рубце и/или снижении образования метана в рубце. Авторы настоящего изобретения неожиданно обнаружили, что ТОФА усиливает ферментацию в рубце и/или снижает образование метана в рубце.

Настоящее изобретение основано на понимании того, что жирную кислоту таллового масла можно использовать в усилении ферментации в рубце и/или снижении образования метана в рубце. При ферментации волокно, в особенности целлюлозы и гемицеллюлозы, главным образом, распадаются на три летучие жирные кислоты (VFA), уксусную кислоту, пропионовую кислоту и β -гидроксимасляную кислоту. Белки и неструктурные углеводы (пектин, сахара, крахмалы) также ферментируются. Термин "жирная кислота таллового масла" или "ТОФА" следует понимать как относящийся к композиции, полученной перегонкой неочищенного таллового масла и последующей очисткой дистиллированного таллового масла. ТОФА типично содержит 90-98% (мас./мас.) жирных кислот. Кроме того, ТОФА может содержать 1-10% (мас./мас.) смоляных кислот. В одном воплощении настоящего изобретения жирная кислота таллового масла содержит 1-10% (мас./мас.) смоляных кислот.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027372	AM, AZ, KG, TJ, TM	2018.05.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027766
(13) B1
(45) 2017.08.31. бюл. № 08
(21) 201401237
(22) 2010.10.12
(51) Int. Cl. **A23K 1/14 (2006.01)**
A23K 1/00 (2006.01)
(31) 61/251,610
(32) 2009.10.14
(33) US
(43) 2015.07.30
(62) 201270548; 2010.10.12
(71)(73) КСИЛЕКО, ИНК. (US)
(72) Медофф Маршалл (US)
(74) Веселицкая И.А., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А.,
Белоусов Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В. (RU)

(54) ПОЛУЧЕНИЕ КОРМОВЫХ ОТХОДОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ ЭТАНОЛА

Получают кормовые отходы производства этанола, например сброженное зерно и растворимые вещества, с низким содержанием антибиотиков или практически не содержащие антибиотиков. Антибиотики или бактерии, присутствующие в кормовых отходах, получаемых при производстве этанола, инактивируют путем облучения.

В целом, это изобретение относится к кормовым отходам производства этанола и к способам получения кормовых отходов с низким содержанием антибиотиков или, в предпочтительных вариантах осуществления, практически не содержащих антибиотиков. Выражение "с низким содержанием антибиотиков" или "практически не содержащий антибиотиков" означает, что кормовые отходы содержат небольшое количество или вообще не содержат активного антибиотика, например, менее 100 (частей на миллион) ppm; кормовые отходы могут содержать инактивированные антибиотики, что будет описано далее в этом документе. Кормовыми отходами могут являться, например, сухое сброженное зерно (DDG) в случае производства этанола из зерна, или смесь лигнина, невыбродивших сахаров (например, ксилозы, арабинозы); минералы (например, глина, диоксид кремния, силикаты) и в некоторых случаях непрореагировавшая при ферментативном гидролизе целлюлоза.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027766	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2019.10.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029011
(13) B1
(45) 2018.01.31. бюл. № 01
(21) 201500398
(22) 2014.12.11
(51) Int. Cl. **A23K 50/10 (2016.01)**
A23K 20/163 (2016.01)
A23K 20/158 (2016.01)
A23K 20/105 (2016.01)
(43) 2016.06.30
(96) 2014000150 (RU) 2014.12.11
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"НАУЧНОПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ФИРМА "ЭЛЕСТ" (RU)
(72) Малков Марк Абович, Данькова Татьяна Васильевна (RU)
(74) Михайлов А.В. (RU)

(54) ДОБАВКА К КОРМУ И СПОСОБ УПРАВЛЕНИЯ АКТИВНОСТЬЮ РУБЦОВОЙ МИКРОФЛОРЫ

Изобретение относится к области сельского хозяйства. Предлагается добавка к корму для управления активностью рубцовой микрофлоры жвачного животного, включающая (грамм компонента /килограмм композиции, в пересчете на сухое вещество): олигофруктоза - 100-400, инулин и/или гуммиарабик - 150-350, сорбитол - 100-300, легкоусвояемые углеводы - 50-150, фосфолипиды - 50-200, эфирные масла - 2-5, хитозан - 5-10. Технический результат - нормализация метаболических нарушений, связанных с дефектами микрофлоры рубца коров, в частности с депрессией микроорганизмов из группы лактат-утилизаторов.

Проблема снятия отрицательного баланса энергии у коров после отела по-прежнему актуальна. Проведенный авторами анализ состояния микрофлоры коровьего рубца показал, что в условиях крахмалистого избытка в рационе возникает значительная депрессия роста и активности у ведущих групп микрофлоры и, в первую очередь, это относится к группе молочнокислых бактерий и грибов. В этих условиях снижается активность лактат-утилизаторов, в результате чего накапливается молочная кислота и наступает ацидоз, что в свою очередь препятствует синтезу глюкозы в крови и ее использованию для получения энергии в клетках и тканях.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029011	AM, AZ, KG, TJ, TM	2018.12.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031880
(13) B1
(45) 2019.03.29. бюл. № 03
(21) 201590608
(22) 2013.09.18
(51) Int. Cl. **A23K 1/175 (2006.01)**
A23L 1/304 (2006.01)
A61K 33/26 (2006.01)
C05D 9/02 (2006.01)
(31) 2012/00667
(32) 2012.10.10
(33) BE
(43) 2015.07.30
(86) PCT/EP2013/069374
(87) WO 2014/056688 2014.04.17
(71)(73) ПРЕЙОН (BE)
(72) Каппелль Филипп Жак Мирьям, Верхелст Курт Тьерри С. (BE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СОСТАВ ВОДОРАСТВОРИМОЙ ТВЕРДОЙ НЕОРГАНИЧЕСКОЙ ПИТАТЕЛЬНОЙ КОМПОЗИЦИИ НА ОСНОВЕ ЖЕЛЕЗА, СПОСОБ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ И ЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Изобретение относится к способу получения водорастворимой неорганической питательной композиции на основе железа, включающему смешивание твердой фазы источника железа с твердой фазой источника фосфата, содержащего по меньшей мере один полифосфат в виде твердой фазы. Композиция имеет содержание железа от 0,1 до 5 мас.% от общей массы твердой композиции. Полифосфат выбран из группы, состоящей из полифосфатов щелочных металлов натрия и калия, в виде порошка или гранул. Композиция имеет мольное отношение P_{poly}/Fe в интервале от 5 до 50, где Fe означает общее число молей железа, а P_{poly} означает общее число молей фосфора в виде полифосфата. Композиция после растворения в воде имеет содержание нерастворимых компонентов менее 0,2 мас.% от массы твердой композиции. Изобретение также относится к применению указанной композиции для получения раствора, в котором макронутриенты и микронутриенты являются биодоступными, и применению указанной композиции в качестве улучшающей плодородие композиции для садоводства, фертигации, гидропоники и аналогичного.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031880	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2019.09.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031937
(13) B1
(45) 2019.03.29. бюл. № 03
(21) 201690767
(22) 2014.10.06
(51) Int. Cl. **A23K 1/18 (2006.01)**
A23K 1/16 (2006.01)
A61K 31/22 (2006.01)
A61P 1/04 (2006.01)
(31) 1300646-5
(32) 2013.10.14
(33) SE
(43) 2016.07.29
(86) PCT/SE2014/000123
(87) WO 2015/057121 2015.04.23
(71)(73) ПЕРСТОРП АБ (SE)
(72) Ван Иммерсел Филип (BE), Сигалл Рихард (NL), Ван Дриссе Каролин, Дюкателле Рихард, Шварцер Конрад Герард (BE)
(74) Агуреев А.П., Фелицына С.Б. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ, ПРЕДОТВРАЩАЮЩАЯ НЕКРОТИЧЕСКИЙ ЭНТЕРИТ УДОМАШНИХ ПТИЦ

Изобретение касается применения композиции сложных эфиров глицерина по меньшей мере с одной короткоцепочечной жирной кислотой для профилактики и/или облегчения некротического энтерита в желудочно-кишечном тракте домашних птиц. Композиция сложных эфиров глицерина содержит по меньшей мере 75 мас.% глицерилтрибутирата, менее 25 мас.% глицерилдибутирата и менее 8 мас.% глицерилмонобутирата. Изобретение также касается применения данной композиции для модулирования кишечной флоры у домашних птиц.

Некротический энтерит - острая инфекция, поражающая домашних птиц. Надотряд Galloanserae подразделяется на отряды курообразных (Galliformes) - наземных типа кур, индеек, куропаток и фазанов, и гусеобразных (Anseriformes) - водоплавающих типа уток, гусей и лебедей. Некротический энтерит стал новой проблемой, особенно среди домашних птиц, и характеризуется тяжелым некрозом слизистой оболочки кишечника. Клинически это заболевание длится очень недолго и часто единственным признаком является резкое повышение смертности. Однако отмечают и птицы с депрессией, взъерошенными перьями и поносом. Макроскопические поражения встречаются прежде всего в тонком кишечнике (тощая кишка), который может быть раздутым, рыхлым и содержать дурно пахнущую, коричневую жидкость. Возбудителем являются грамположительные, облигатные анаэробные бактерии *Clostridium perfringens*.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031937	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.10.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032141
(13) B1
(45) 2019.04.30. бюл. № 04
(21) 201600232
(22) 2013.10.11
(51) Int. Cl. **A23K 10/40 (2016.01)**
(43) 2017.04.28
(86) PCT/RU2013/000903
(87) WO 2015/053650 2015.04.16
(71)(73) АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "БИОАМИД" (RU)
(72) Воронин Сергей Петрович, Гуменюк Анатолий Петрович,
Воронин Дмитрий Сергеевич, Борцова Ольга Павловна, Ильина
Наталия Васильевна, Авдеев Павел Вячеславович (RU)
(74) Котлов Д.В., Пустовалова М.Л. (RU)

(54) СПОСОБ ЙОДИРОВАНИЯ И ЙОДСОДЕРЖАЩИЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В КОРМЛЕНИИ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ

Предложен способ йодирования продукта органического происхождения для применения в кормлении животных и птицы, включающий стадию йодирования элементарным йодом в водной среде, причем йодирование может осуществляться в гетерогенной среде без перевода продукта органического происхождения в растворимое состояние, а в качестве продукта органического происхождения могут использоваться хлебопекарные дрожжи, при этом йодирование может осуществляться элементарным йодом в активированном состоянии, получаемым в момент окисления йодид-ионов специфическим окислителем, а в качестве специфического окислителя может использоваться пероксид водорода при его не менее чем трехкратном мольном избытке. Йодирование может осуществляться в водной среде, имеющей pH от 3,0 до 5,5, а отношение массовых частей водной среды и хлебопекарных дрожжей составляет от 1:0,3 до 1:1. Реализация способа осуществляется в виде йодсодержащего продукта, включающего йодированные хлебопекарные дрожжи, в которых содержится связанный йод от 0,1 до 2,5 мас. %.

Изобретение относится к области кормопроизводства, в частности к йодированным органическим соединениям, доступным для практического использования в кормлении животных и птицы.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032141	AM, AZ, KG, TJ, TM	2019.10.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033206

(13) B1

(45) 2019.09.30. бюл. № 09

(21) 201700122

(22) 2015.10.06

(51) Int. Cl.

A23K 50/10 (2016.01)

A23K 50/20 (2016.01)

A23K 50/30 (2016.01)

A23K 50/75 (2016.01)

A23K 20/10 (2016.01)

A23K 20/28 (2016.01)

(31) 2014139882

(32) 2014.10.01

(33) RU

(43) 2017.06.30

(86) PCT/RU2015/000644

(87) WO 2016/053150 2016.04.07

(71)(73) КОЗЛОВА НАТАЛЬЯ АЛЕКСЕЕВНА(RU)

(72) Козлова Наталья Алексеевна, Святковский Александр Александрович, Святковский Александр Владимирович, Лунегова Ирина Владимировна, Павлюшина

Надежда Николаевна, Тихонова Катерина Михайловна, Нечаев Андрей Юрьевич (RU)

(74) Пантюшина Е.Н. (RU)

(54) ПОЛУФАБРИКАТ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ОСНОВЫ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ, ОСНОВА КОРМОВОЙ ДОБАВКИ ИЗ ЭТОГО ПОЛУФАБРИКАТА И КОРМОВАЯ ДОБАВКА ДЛЯ ПРОДУКТИВНЫХ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ НА ЭТОЙ ОСНОВЕ

Изобретения относятся к ветеринарии и могут быть использованы при приготовлении кормов для сельскохозяйственных животных и птиц, когда наиболее важно точное соблюдение рецептуры получаемых для них кормовых добавок с возможностью оперативного ее изменения с целью достижения снижения негативного влияния токсинов на их продуктивность. Полуфабрикат для получения основы кормовой добавки, состоящий из вспученного вермикулита, на который напылена активная составляющая, состоящая из смеси молочной кислоты и поливинилпирролидона, при соотношении вспученный вермикулит:молочная кислота:поливинилпирролидон. Основа кормовой добавки, состоящая из полуфабриката по п.1 и активной части, представляющей собой смесь янтарной кислоты и/или ее солей, лимонной кислоты, соли NaCl, бентонита и вермикулита, при соотношении полуфабрикат:янтарная кислота и/или ее соли:лимонная кислота:соль NaCl:(бентонит и вермикулит). Кормовой продукт для продуктивных сельскохозяйственных животных и птиц, состоящий из основы кормовой добавки по п.2 и биомассы мицелия при соотношении (50-90):(50-10)% соответственно.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033206	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2019.10.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033506
(13) B1
(45) 2019.10.31 .бюл. № 10
(21) 201691710
(22) 2015.04.08
(51) Int. Cl. **A23K 1/00 (2006.01)**
A23K 1/16 (2006.01)
(31) MI2014A000646
(32) 2014.04.08
(33) IT
(43) 2017.03.31
(86) PCT/IB2015/000452
(87) WO 2015/155590 2015.10.15
(71)(73) СЕВЕКОМ С.П.А. (IT)
(72) Серино Наццаро (IT)
(74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А.,
Игнатъев А.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОРМА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ И ЕГО ПРИМЕНЕНИЕ

Изобретение относится к способу производства корма для животных, который включает использование эмульгаторов в сочетании или в смеси с растительными олеинами и гликолями. Более того, настоящее изобретение относится к корму, получаемому с помощью указанного способа, обладающему улучшенными физическими свойствами и техническими производственными характеристиками. Изобретение также относится к использованию указанного корма для кормления животных. Наконец, изобретение относится к использованию эмульгаторов E484 и/или E487 (реестр кормовых добавок ЕС - нормативный акт ЕС № 1831/2003) в сочетании или в смеси с растительным олеинами и гликолями в качестве технологической добавки для увеличения производительности (т/ч) промышленного предприятия по производству корма для животных и/или для улучшения характеристик корма для животных предпочтительно в форме гранул в показателях теплостойкости и/или стойкости к росту микроорганизмов, что способствует долговременному хранению и/или уменьшению его запыленности.

В отрасли производства кормов для животных предпочтительно в твердой форме, например в форме гранул или таблеток, долгое время ощущалась потребность в возможности получения больших количеств корма в сутки при более низких затратах и при этом с сохранением высоких стандартов в отношении технических характеристик и химических и/или физических свойств самого корма совместно с оптимальными питательными характеристиками корма, которые отражаются, например, в показателях увеличения живой массы (ЖМ) и улучшенного коэффициента конверсии корма (ККК).

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033948
(13) B1
(45) 2019.12.12.бюл.№ 12
(21) 201391677
(22) 2012.06.11
(51) Int. Cl. **A23K 1/16** (2006.01)
A23K 1/00 (2006.01)
(31) MI2011A001050
(32) 2011.06.10
(33) IT
(43) 2014.05.30
(86) PCT/IB2012/001128
(87) WO 2012/168786 2012.12.13
(71)(73) СЕВЕКОМ С.П.А. (IT)
(72) Наццаро Серино (IT)
(74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А., Игнатъе А.В. (RU)

(54) ПРИМЕНЕНИЕ ЭМУЛЬГАТОРОВ ВМЕСТЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ОЛЕИНАМИ В КОРМЕ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ

Настоящее изобретение относится к применению эмульгаторов вместе с растительными олеинами в корме для животных. В частности, настоящее изобретение относится к применению эмульгаторов Е484 и/или Е487 (Реестр кормовых добавок Европейского Сообщества; Регламент ЕС 1831/2003) вместе с растительными олеинами в качестве технологической добавки для повышения часовой производительности (т/ч) на предприятии по изготовлению кормов для животных, и/или для улучшения характеристик корма для животных, предпочтительно в форме пеллет, и/или для снижения его запыленности. Кроме того, настоящее изобретение относится к корму для животных и к способу его изготовления, где указанные эмульгаторы используют вместе с указанными растительными олеинами с функцией технологической добавки

Кроме того, настоящее изобретение относится к корму для животных и к способу его изготовления, где указанные эмульгаторы используют вместе с указанными растительными олеинами с функцией технологической добавки. В области производства кормов для животных, предпочтительно в твердой форме, например в форме пеллет, давно ощущается необходимость обеспечить возможность получения больших количеств корма в сутки при все более низкой его себестоимости, в то же время поддерживая на высоком уровне характеристики и химические и/или физические свойства самого корма.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034466
(13) B1
(45) 2020.02.11. бюл. № 02
(21) 201800154
(22) 2017.12.11
(51) Int. Cl. **A23K 10/30 (2016.01)**
A23K 40/35 (2016.01)
A23K 50/10 (2016.01)
(31) 2017/0790.2
(32) 2017.11.20
(33) KZ
(43) 2019.05.31
(96) KZ2017/095 (KZ) 2017.12.11
(71)(73) АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "КАЗАХСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ САКЕНА СЕЙФУЛЛИНА" (KZ)
(72) Балджи Юрий Александрович, Шейко Юлия Николаевна, Поляков
Владилен Васильевич, Исмагулова, Гульжихан Талгатовна (KZ)

(54) КОМБИНИРОВАННАЯ КОРМОВАЯ ДОБАВКА И СПОСОБ ЕЕ ПРИМЕНЕНИЯ

Изобретение относится к сельскому хозяйству, а именно к составам кормовых смесей, способам скормливания, и может быть использовано для повышения продуктивности крупного рогатого скота. Технический результат изобретения достигается путем смешивания компонентов комбинированной кормовой добавки с кормами основного рациона в мобильном кормораздатчике-смесителе. При этом в качестве кормовой добавки используются полиэтиленовые гранулы в сочетании с эфирным маслом почек тополя бальзамического, которое более длительно удерживается на поверхности гранул за счет связывающей способности подсолнечного масла. Сущность изобретения состоит в поэтапном смешивании в кормосмесителе основного рациона с комбинированной кормовой добавкой. Смешивание компонентов кормовых добавок с кормами основного рациона производится в кормораздатчике-смесителе в течение 15-20 мин. Приготовленную таким образом кормосмесь задают однократно группе животных либо повторно через 3 месяца после первого применения. Пропаивание полиэтиленовых гранул раствором масла почек тополя бальзамического позволяет более длительное время удерживать биологически активные вещества, что способствует эффективному использованию растительных компонентов в качестве стимуляторов биологических процессов пищеварения у жвачных. Комбинированная кормовая добавка, последовательно внесенная в кормосмесь, повышает продуктивность животных за счет двойного действия ее компонентов, воздействуя на физиологические и биологические процессы пищеварения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034466	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.12.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035502
 (13) B1
 (45) 2020.06.25. бюл. № 06
 (21) 201791985
 (22) 2016.03.16
 (51) Int. Cl.

A23K 20/10 (2016.01)
A23K 10/18 (2016.01)
A23K 50/80 (2016.01)
A23K 50/70 (2016.01)

A23K 50/10 (2016.01)
A23K 50/20 (2016.01)
A61K 35/741 (2015.01)

(31) 15159277.1
 (32) 2015.03.16
 (33) EP
 (43) 2018.03.30
 (86) PCT/IB2016/051473
 (87) WO 2016/147121 2016.09.22
 (71)(73) ЭКОЛЬ ПОЛИТЕКНИК ФЕДЕРАЛЬ ДЕ ЛОЗАННА (ЭПФЛ) (CH)
 (72) Сазерленд Дункан-Брюс (CH), Цайсс Марио Майкл (DE)
 (74) Нилова М.И. (RU)

(54) АРХЕБАКТЕРИИ В СОСТАВЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ, СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ КОМПОЗИЦИИ И СПОСОБЫ ПРИМЕНЕНИЯ КОМПОЗИЦИИ

В изобретении предложена пищевая добавка, содержащая археобактерии или состоящая из археобактерий, в частности метаногенных археобактерий, для применения в качестве пробиотического вспомогательного средства в кормлении животных. Добавкой могут быть обеспечены, например, сельскохозяйственные животные в дополнение к стандартному корму или в качестве пищевой композиции. Такая добавка особенно полезна для аквакультуры и демонстрирует способность повышать темпы роста животных, снижать восприимчивость животных к паразитарным инфекциям и/или улучшать влияние фекальных отходов животных на окружающую среду. Также изобретение охватывает способы получения композиции, содержащей биологически активную пищевую добавку, а также ее применения. С появлением промыслового разведения рыбы в начале 80-х годов индустрия аквакультуры превратилась в отрасль производства, имеющую большое значение во всем мире, предполагается, что указанная отрасль обгонит промысловое рыболовство по количеству добываемой пищи. Сообщали, что объем производства в 2006 г. составил 51,7 млн тонн со стоимостью 78,8 млрд долларов США, а ежегодные темпы роста составляют почти 7%. Согласно прогнозам ФАО предполагают, что для поддержания существующего уровня потребления на душу населения мировое производство аквакультуры к 2050 г. должно достигнуть 80 млн тонн.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035502	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2021.03.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035954
(13) B1
(45) 2020.09.04. бюл. № 09
(21) 201790311
(22) 2015.08.27
(51) Int. Cl. **A23K 3/03 (2006.01)**
A23K 1/00 (2006.01)
(31) 14182628.9; 14188993.1; PA 2014 00652;
62/156,999
(32) 2014.08.28; 2014.10.15; 2014.11.10;
2015.05.05
(33) EP; EP; DK; US
(43) 2017.08.31
(86) PCT/EP2015/069627
(87) WO 2016/030456 2016.03.03
(71)(73) KXP. ХАНСЕН А/С (DK)
(72) Хиндриксен Ида, Милора Нина (DK), Ольссон Кристер (SE)
(74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А.,
Игнатъев А.В. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИИ ГЕТЕРО- И ГОМОФЕРМЕНТАТИВНЫХ ВИДОВ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ СИЛОСА С ДВОЙНЫМ ЭФФЕКТОМ

Настоящее изобретение относится к силосному инокулянту, состоящему, по существу, из по меньшей мере одного вида или штамма облигатных гетероферментативных молочнокислых бактерий и по меньшей мере одного вида или штамма гомоферментативных бактерий, который не уменьшает рост и быстро снижает pH без продуцирования избыточного количества молочной кислоты. Кроме того, изобретение относится к способу получения ферментированного кормового продукта, где указанный способ включает инокулирование растительного материала силосным инокулянтом по настоящему изобретению. Неожиданно было обнаружено, что этот силосный инокулянт является эффективным, даже если силос инкубировали только в течение периода вплоть до 2 или вплоть до 4 суток.

Как отмечено выше, в настоящем изобретении предложены улучшенные композиции бактериальных инокулянтов, например для получения и консервирования силоса. Композиции являются полезными в получении ферментированного кормового продукта, такого как силос. Таким образом, также предложены способы, включающие инокулирование растительного материала композициями бактериальных инокулянтов, раскрытых в данном описании. В некоторых воплощениях инокулированный материал является подходящим для использования после короткого периода инкубирования.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035954	AM, KG, TJ, TM	2021.08.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035957
(13) B1
(45) 2020.09.07. бюл. № 09
(21) 201700274
(22) 2017.05.04
(51) Int. Cl. **A23K 20/163 (2016.01)**
A23K 20/20 (2016.01)
A23K 50/10 (2016.01)
(31) 2017/0023.1
(32) 2017.01.10
(33) KZ
(43) 2018.07.31
(96) KZ2017/015 (KZ) 2017.05.04
(71)(73) АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ИНСТИТУТ ХИМИЧЕСКИХ НАУК
ИМ. А.Б. БЕКТУРОВА" (KZ)
(72) Муканова Меруерт Сисенбековна, Айсакулова Хайырниса Рамазановна,
Алиев Мурат Ашрафович, Ержанов Казбек Бекмаганбетович (KZ)

(54) КОМПЛЕКС АРАБИНОГАЛАКТАНА С ЦИТРАТОМ ЦИНКА В КАЧЕСТВЕ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ

Изобретение относится к органической химии, а именно к комплексам арабиногалактана, и может быть использовано в сельском хозяйстве в качестве кормовой добавки для крупного рогатого скота. Использование комплекса арабиногалактана с цитратом цинка в качестве кормовой добавки, полученного взаимодействием природного полисахарида арабиногалактана с цитратом цинка в водном растворе и представляющего собой кристаллический порошок белого цвета с Тпл. 230-233°C и с содержанием цинка 14,57%, позволяет снизить дозу добавки на голову в сутки до 0,39 г при сохранении среднесуточного привеса. Комплекс арабиногалактана с цитратом цинка является безопасным, не токсичным, не проявляет аллергизирующих свойств, не влияет на функциональное состояние основных органов и систем организма подопытных животных и не вызывает местнораздражающего действия.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035957	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2021.05.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035960
(13) B1
(45) 2020.09.07. бюл. № 09
(21) 201700275
(22) 2017.05.04
(51) Int. Cl. **A23K 20/163 (2016.01)**
A23K 20/20 (2016.01)
A23K 50/10 (2016.01)
(31) 2017/0025.1
(32) 2017.01.10
(33) KZ
(43) 2018.07.31
(96) KZ2017/017 (KZ) 2017.05.04
(71)(73) АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ИНСТИТУТ ХИМИЧЕСКИХ НАУК
ИМ. А.Б. БЕКТУРОВА" (KZ)
(72) Муканова Меруерт Сисенбековна, Айсакулова Хайырниса Рамазановна,
Алиев Мурат Ашрафович, Ержанов Казбек Бекмаганбетович (KZ)

(54) КОМПЛЕКС АРАБИНОГАЛАКТАНА С ЦИТРАТОМ МАГНИЯ В КАЧЕСТВЕ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ

Изобретение относится к органической химии, а именно к комплексам арабиногалактана, и может быть использовано в сельском хозяйстве в качестве кормовой добавки для крупного рогатого скота. Использование комплекса арабиногалактана с цитратом магния в качестве кормовой добавки, полученного взаимодействием природного полисахарида арабиногалактана с цитратом магния в водном растворе и представляющего собой кристаллический порошок белого цвета с Т.пл. 248-252°C и с содержанием магния 4,42%, позволяет снизить дозу добавки на голову в сутки до 0,133 г при сохранении среднесуточного привеса. Комплекс арабиногалактана с цитратом магния является безопасным, не токсичным, не проявляет аллергизирующих свойств, не влияет на функциональное состояние основных органов и систем организма подопытных животных и не вызывает местно-раздражающего действия.

Недостатком является использование арабиногалактана в большой дозе, что является экономически не выгодно. Задачей изобретения является синтез комплекса арабиногалактана с цитратом магния в качестве кормовой добавки. Технический результат - снижение дозы кормовой добавки на голову в сутки при сохранении среднесуточного привеса.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035960	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2021.05.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035962
(13) B1
(45) 2020.09.07 .бюл. № 09
(21) 201700276
(22) 2017.05.04
(51) Int. Cl. **A23K 20/163 (2016.01)**
A23K 20/20 (2016.01)
A23K 50/10 (2016.01)
(31) 2017/0024.1
(32) 2017.01.10
(33) KZ
(43) 2018.07.31
(96) KZ2017/016 (KZ) 2017.05.04
(71)(73) АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ИНСТИТУТ ХИМИЧЕСКИХ НАУК
ИМ. А.Б. БЕКТУРОВА" (KZ)
(72) Муканова Меруерт Сисенбековна, Айсакулова Хайырниса Рамазановна,
Алиев Мурат Ашрафович, Ержанов Казбек Бекмаганбетович (KZ)

(54) КОМПЛЕКС АРАБИНОГАЛАКТАНА С ЦИТРАТОМ КОБАЛЬТА В КАЧЕСТВЕ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ

Изобретение относится к органической химии, а именно к комплексам арабиногалактана, и может быть использовано в сельском хозяйстве в качестве кормовой добавки для крупного рогатого скота. Использование комплекса арабиногалактана с цитратом кобальта в качестве кормовой добавки, полученного взаимодействием природного полисахарида арабиногалактана с цитратом кобальта в водном растворе и представляющего собой кристаллический порошок розового цвета с Т.пл. 265-268°C с содержанием кобальта 17,37%, позволяет снизить дозу добавки на голову в сутки до 0,012 г при сохранении среднесуточного привеса. Комплекс арабиногалактана с цитратом кобальта является безопасным, не токсичным, не проявляет алергизирующих свойств, не влияет на функциональное состояние основных органов и систем организма подопытных животных и не вызывает местно-раздражающего действия. Задачей изобретения является синтез комплекса арабиногалактана с цитратом кобальта в качестве кормовой добавки. Технический результат - снижение дозы кормовой добавки на голову в сутки при сохранении среднесуточного привеса.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035962	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2021.05.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036411
(13) B1
(45) 2020.11.09. бюл. № 11
(21) 201800318
(22) 2018.05.15
(51) Int. Cl. **A23K 10/00 (2016.01)**
A23K 20/105 (2016.01)
A23K 20/111 (2016.01)
A23K 20/28 (2016.01)
(43) 2019.11.29
(96) 2018000060 (RU) 2018.05.15
(71)(73) АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "БИОАМИД" (RU)
(72) Воронин Сергей Петрович, Гуменюк Анатолий Петрович (RU)
(74) Пустовалова М.Л., Котлов Д.В., Черняев М.А., Яремчук А.А. (RU)

(54) КОРМОВАЯ ДОБАВКА ДИАЦЕТОФЕНОНИЛСЕЛЕНИДА И ЕЁ ПРИМЕНЕНИЕ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ И ПРОФИЛАКТИКИ ДЕФИЦИТА СЕЛЕНА У ЖИВОТНЫХ

Группа изобретений относится к кормопроизводству и касается совершенствования кормовых добавок, содержащих селен, для животных. Кормовая добавка для животных включает диацетофенонилселенид, триацетин, вспученный перлит в следующем соотношении, мас. %: диацетофенонилселенид - триацетин - вспученный перлит - остальное. Кормовая добавка применяется для лечения и/или профилактики дефицита селена у животных. Изобретение также относится к кормовой композиции для животных, включающей кормовую добавку. Кормовая добавка обеспечивает равномерное распределение селена по основному корму при большой степени разбавления, полное использование селена организмом животного или птицы и защиту диацетофенонилселенида от факторов внешней среды.

Селен является важным микроэлементом, его биологическая роль и значение для организма многогранны. Селен обладает антимуtagenным, антитератогенным, антиканцерогенным, радиопротективным эффектами, стимулирует антиоксидантную защиту, нормализует обмен нуклеиновых кислот, белков и эйкозаноидов (простагландинов, простациклинов, лейкотриенов), регулирует работу щитовидной железы, улучшает воспроизводство (репродуктивную функцию).

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036411	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.05.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038585
(13) B1
(45) 2021.09.17. бюл. № 09
(21) 201900072
(22) 2019.01.31
(51) Int. Cl. **A23K 10/00 (2016.01)**
A23K 20/10 (2016.01)
A23K 20/142 (2016.01)
A23K 20/20 (2016.01)
(43) 2020.08.31
(96) 2019000007 (RU) 2019.01.31
(71)(73) АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "БИОАМИД" (RU)
(72) Воронин Сергей Петрович, Гуменюк Анатолий Петрович, Синолицкий Максим Константинович (RU)
(74) Пустовалова М.Л., Котлов Д.В., Яремчук А.А. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОМПЛЕКСНОЙ МИКРОЭЛЕМЕНТНОЙ ДОБАВКИ В КОРМА ЖИВОТНЫХ, СОДЕРЖАЩЕЙ ОРГАНИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ ЖЕЛЕЗА, МАРГАНЦА, ЦИНКА, МЕДИ, КОБАЛЬТА

Изобретение относится к области химической промышленности, в частности к синтезу химических соединений, и касается совершенствования способа получения биологически активных форм смесей комплексных соединений эссенциальных микроэлементов с аспарагиновой кислотой для использования в качестве добавки в корма животных. Способ получения композиции, содержащей комплексные соединения микроэлементов железа, марганца, цинка, меди и кобальта с L-аспарагиновой кислотой в мольном соотношении соответствующего металла и аспарагиновой кислоты 1:2 и сульфата аммония, включает последовательное взаимодействие моноаммонийной соли L-аспарагиновой кислоты в водном растворе с сульфатами металлов, при этом вначале проводят реакцию комплексообразования с сульфатом цинка, затем с сульфатом меди, после чего пропускают через раствор углекислый газ до достижения pH среды 6,5-7,5 и далее, не прерывая подачи углекислого газа, проводят реакцию с сульфатом кобальта, затем сульфатом железа и затем сульфатом марганца и последующую стадию удаления воды из раствора методом распылительной сушки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038585	AM, AZ, KG, TJ, TM	2022.02.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016673
(13) B1
(45) 2012.06.29. бюл. № 06
(21) 200802275
(22) 2007.05.03
(51) Int. Cl. **A47J 43/07** (2006.01)
(31) 730/06
(32) 2006.05.04
(33) CH
(43) 2009.04.28
(86) PCT/CH2007/000217
(87) WO 2007/128153 2007.11.15
(71)(73) СВИЦЦПРОЦЦ АГ (CH)
(72) Херрен Бруно (CH)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Данное изобретение относится к рабочему блоку или устройству содержащему рабочий блок этого типа для переработки пищевых продуктов. Рабочий блок может приводиться в действие и поворачиваться посредством приводного блока указанного устройства. Рабочий блок состоит по меньшей мере из двух рабочих элементов, которые расположены на рабочей оси и которые действуют в периферическом направлении указанной рабочей оси. По меньшей мере один из рабочих элементов может поворачиваться из нерабочего положения в рабочее положение вокруг рабочей оси относительно по меньшей мере одного другого рабочего элемента в пределах ограниченного угла вращения. Вращательная подвижность лезвий, которые предпочтительно отделены промежутками и установлены аксиально одно над другим, позволяет указанным лезвиям быть приведенными в обычное радиальное нерабочее положение, чтобы заполнить контейнер продуктом, подлежащим нарезке, таким образом, практически весь объем контейнера используется и может быть заполнен. Вращательная подвижность второго лезвия на несущей оси позволяет значительно снизить начальный расход энергии в начальной фазе, поскольку не все лезвия должны начинать резать одновременно.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016673	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.05.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019800
(13) B1
(45) 2014.06.30. бюл. № 06
(21) 201200140
(22) 2010.07.12
(51) Int. Cl. **A47J 37/04** (2006.01)
(31) 09165806.2
(32) 2009.07.17
(33) EP
(43) 2012.08.30
(86) PCT/EP2010/059979
(87) WO 2011/006868 2011.01.20
(71)(73) MOM'S A/C (DK)
(72) Иверсен Пер Хеиндорф (DK)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПЕЧЬ ДЛЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Изобретение относится к печи, которая служит для термической обработки кусков пищи, выложенных на решетке в шкафу, посредством источника тепла. Решетка состоит из верхней части бесконечной цепи, перемещающейся вокруг некоторого количества опор для цепи, из которых нижняя и верхняя опоры определяют нижний и верхний концы указанной верхней части цепи. Посредством печи порции из кусков пищи могут быть термически обработаны одна за другой быстро и легко и простым и экономичным образом.

Изобретение относится к печи для термической обработки пищевых продуктов, размещенных на решетке в шкафу, посредством источника тепла, при этом решетка состоит из верхней части бесконечной цепной решетки, перемещающейся вокруг нескольких опор для цепи, из которых нижняя и верхняя опоры определяют нижний и верхний концы указанной верхней части цепи.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019800	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2016.07.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020985
(13) B1
(45) 2015.03.31. бюл. № 03
(21) 201190294
(22) 2010.05.06
(51) Int. Cl. **A47J 37/06 (2006.01)**
(31) 09159686.6
(32) 2009.05.07
(33) EP
(43) 2013.01.30
(86) PCT/EP2010/056218
(87) WO 2010/128123 2010.11.11
(71)(73) ЭКСЕН МАКИНЕ САНАЙИ ВЕ ТИКАРЕТ А.С. (TR)
(72) Тахинкиоглу Бесим (TR)
(74) Рыбаков В.М., Хмара М.В., Новоселова С.В., Дощечкина В.В.,
Липатова И.И. (RU)

(54) ТОСТЕР С ФИКСАТОРОМ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ПЛАСТИН В ЗАДАННЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ

Предложена конструкция тостера, в котором верхняя нагревательная пластина в типичном варианте присоединена к нижней нагревательной пластине шарнирно, т.е. с возможностью поворота относительно нее. Согласно изобретению положение верхней пластины относительно нижней регулируется посредством ручки, имеющей заданные положения запираания. Ручка снабжена соединительным узлом, который имеет заданное положение запираания, соответствующее перпендикулярному положению верхней пластины относительно нижней. Данное положение задается посредством гнезд, в которых фиксируются подпружиненные ролики, установленные внутри соединительного узла.

Тостеры нашли широкое применение во всем мире. В рассматриваемом варианте тостера они обычно имеют пару соединенных шарнирно нагревательных пластин, между которыми помещают пищевой продукт. При закрывании прибора верхняя пластина имеет возможность поворачиваться относительно нижней с образованием тепловой камеры для поджаривания пищевого продукта, например ломтиков хлеба. Как правило, тостеры снабжены средством, позволяющим пользователям поднимать верхнюю нагревательную пластину. Такое средство механически присоединено к верхней пластине, открываемой посредством перемещения именно данного средства.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020985	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.05.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021128
(13) B1
(45) 2015.04.30.бюл. № 04
(21) 201370035
(22) 2011.08.01
(51) Int. Cl. **A47J 31/04** (2006.01)
A47J 31/06 (2006.01)
A47J 31/18 (2006.01)
(31) 10171789.0
(32) 2010.08.03
(33) EP
(43) 2013.06.28
(86) PCT/EP2011/063240
(87) WO 2012/016958 2012.02.09
(71)(73) ЭКСЕН МАКИНЕ САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ А.Ш. (TR)
(72) Тахынджиоглу Бесим (TR)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) АВТОМАТИЗИРОВАННОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ С ДВОЙНЫМ РЕЗЕРВУАРОМ, СОДЕРЖАЩЕЕ НАСОС

Домашний электрический прибор согласно настоящему изобретению содержит первый резервуар для кипячения воды и второй резервуар, подходящий для постановки сверху указанного первого резервуара так, что листья растений размещены в нем для заваривания в горячей воде. Указанный первый резервуар содержит двусторонний клапан, избирательно создающий жидкостное сообщение с указанным вторым резервуаром в ответ на наличие выталкивающего механизма указанного первого резервуара, находящегося во взаимодействии с указанным двусторонним клапаном. Также особенностью указанного первого резервуара является насос для перемещения горячей воды к указанному верхнему резервуару.

Настоящее изобретение относится к устройству для приготовления чая и более конкретно к автоматическому устройству для приготовления чая с двойным резервуаром, содержащему насос.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021128	AM, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.08.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021144
(13) B1
(45) 2015.04.30. бюл. № 04
(21) 201170724
(22) 2011.06.24
(51) Int. Cl. **A47J 27/21 (2006.01)**
A47J 27/12 (2006.01)
(31) 10 167 256.6
(32) 2010.06.24
(33) EP
(43) 2011.12.30
(71)(73) ЭКСЕН МАКИНЕ САНАЙИ ВЕ ТИКАРЕТ А.С. (TR)
(72) Тахинкиоглу Бесим (TR)
(74) Хмара М.В., Рыбаков В.М. (RU)

(54) БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОР, СОДЕРЖАЩИЙ КЕРАМИЧЕСКУЮ ЕМКОСТЬ, И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ, СОДЕРЖАЩЕЕ ЭТОТ ЭЛЕКТРОПРИБОР

Настоящим изобретением предлагается бытовой прибор и, в частности, машина для приготовления чая, имеющая первую емкость для кипячения воды и вторую емкость, вмещающую растительные листья, которые требуется заварить. Вторая емкость стандартным способом помещена поверх первой емкости. Обе указанные емкости изготовлены из керамики. Первая емкость содержит электрический нагреватель и нижнее адаптирующее кольцо для адаптации фарфоровых корпусов нестандартных диаметров к указанному электрическому нагревателю. Далее, первая емкость также содержит второе адаптирующее кольцо, которое охватывает верхнюю часть, включающую входное отверстие, указанной первой емкости. Верхнее и нижнее адаптирующие кольца присоединены к фарфоровому корпусу, находящемуся между ними, посредством участка силикона, нанесенного вокруг участка кольцевого края указанного фарфорового корпуса. Верхнее адаптирующее кольцо служит для приема основания чайника, полностью изготовленного из фарфора.

Настоящее изобретение относится к устройству для приготовления чая и, в частности, к машине на основе керамики для приготовления чая, имеющей как фарфоровый чайник для заваривания чая, так и фарфоровую емкость для кипячения воды.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021144	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.06.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022425
(13) B1
(45) 2015.12.30.Бюл. № 12
(21) 201290031
(22) 2010.06.14
(51) Int. Cl. **A47J 27/09** (2006.01)
(31) MI2009A001209
(32) 2009.07.08
(33) IT
(43) 2012.08.30
(86) PCT/EP2010/058324
(87) WO 2011/003698 2011.01.13
(71)(73) АРАКАРИА Б.В. (NL)
(72) Лукас Милан (IT)
(74) Рыбаков В.М., Хмара М.В., Новоселова С.В., Дощечкина В.В.,
Липатова И.И. (RU)

(54) СКОРОВАРКА С ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫМ МЕХАНИЗМОМ ОТ ОПАСНОСТИ ВЗРЫВА ВСЛЕДСТВИЕ ИЗБЫТОЧНОГО ДАВЛЕНИЯ

Скороварка , снабженная предохранительным механизмом предохранения от опасности взрыва вследствие избыточного давления, содержащая открытую сверху емкость , крышку , соединяемую с горловиной емкости для ее закрытия и являющуюся предохранительным механизмом кольцевую прокладку , соединенную с крышкой и выполненную с возможностью введения в контакт с внутренней боковой поверхностью емкости для обеспечения паронепроницаемой изоляции между емкостью и крышкой , причем прокладка имеет по меньшей мере один участок , деформируемый в результате давления, действующего на обращенную внутрь емкости сторону прокладки, для обеспечения перехода из герметизирующего положения, в котором прокладка введена в герметичный контакт с внутренней боковой поверхностью емкости и с крышкой , в положение выпуска, в котором прокладка выведена из контакта с внутренней боковой поверхностью емкости , чтобы обеспечить выход наружу пара при превышении предустановленного давления внутри емкости.

Настоящее изобретение относится к скороварке с механизмом предохранения от опасности взрыва вследствие избыточного давления. Известны скороварочные устройства, позволяющие готовить пищу при более высоком давлении, чем атмосферное.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022425	AM, AZ, KG, MD, TJ, TM	2016.06.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022929
(13) B1
(45) 2016.03.31. бюл. № 03
(21) 201270133
(22) 2012.02.03
(51) Int. Cl. **A47J 31/18** (2006.01)
A47J 31/46 (2006.01)
(31) 11 153 262.8
(32) 2011.02.03
(33) EP
(43) 2012.10.30
(71)(73) ЭКСЕН МАКИНЕ САНАЙИ ВЕ ТИКАРЕТ А.С. (TR)
(72) Тахинкиоглу Бесим (TR)
(74) Хмара М.В., Рыбаков В.М. (RU)

(54) БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОР

Предложен бытовой электроприбор, содержащий первую камеру, предназначенную для кипячения воды, и вторую камеру, которая выполнена с возможностью установки поверх первой камеры таким образом, чтобы во вторую камеру можно было помещать листья растений, завариваемые в нагретой воде. В первой камере имеется двунаправленный клапан, избирательно устанавливающий гидравлическую связь со второй камерой в ответ на приведение толкателя, входящего в состав второй камеры, в контакт с данным клапаном.

Настоящее изобретение относится к бытовому электроприбору для приготовления чая. Более конкретно, предлагается двухкамерное автоматизированное устройство такого назначения (так называемая чайная машина). В стране заявителя чай традиционно потребляется ежедневно и в больших количествах. Считается, что чай с хорошим ароматом следует приготавливать путем кипячения воды в первой емкости и вымачивания чайных листьев в горячей воде во второй емкости. Обычная проблема автоматизированных приборов для приготовления чая заключается в том, что автоматизация таких устройств ограничена только кипячением воды в первой емкости (камере) с последующим удерживанием тепла в ней в течение отрезка времени, требуемого для заваривания чайных листьев во второй камере, расположенной сверху. Поэтому на завершающей стадии заваривания пользователю приходится самому добавлять воду из камеры, где она нагревается до кипения, в верхнюю камеру. Однако такая стадия зависит непосредственно от пользователя до такой степени, что без его участия данный процесс приготовления чая срывается.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022929	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2017.02.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023862
(13) B1
(45) 2016.07.29. бюл. № 07
(21) 201201559
(22) 2011.06.23
(51) Int. Cl. **A47J 31/40** (2006.01)
(31) 10169487.5
(32) 2010.07.14
(33) EP
(43) 2013.04.30
(86) PCT/EP2011/060539
(87) WO 2012/007258 2012.01.19
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Куинн Энтони Эдвард (GB), Карреман Марко, Гербранда Тьерд Ян Питер, Мюллер Эдвин Ерун (NL)
(74) Фомичева Т.С. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ЗАВАРИВАНИЯ НАПИТКОВ

Задача изобретения заключается в том, чтобы выполнить устройство для заваривания напитка, которое производит на потребителя привлекательное впечатление от заваривания, которое позволяет выполнить эффективный и эффектный процесс заваривания и которое также позволяет легко ополаскивать для того, чтобы удалять любой использованный заварочный материал. Эти задачи решены с помощью машины для заваривания напитков, содержащей по меньшей мере один источник подачи воды и заварочную камеру, ограниченную стенкой и основанием, и содержащую выпускное отверстие и по меньшей мере одно впускное отверстие для воды, связанное по меньшей мере с одним источником подачи воды, при этом впускное отверстие для воды расположено под углом θ менее чем 45° относительно стенки для направления подаваемой воды по стенке заварочной камеры, при этом заварочная машина содержит воздушный насос, а камера содержит по меньшей мере одно выпускное отверстие для жидкости, связанное с воздушным насосом и расположенное выше впускного отверстия для воды. Кроме того, способ предусматривает заваривание напитка с использованием заварочной машины настоящего изобретения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023862	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.06.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024021
(13) B1
(45) 2016.08.31. бюл. № 08
(21) 201390176
(22) 2011.08.08
(51) Int. Cl. **A47J 43/046** (2006.01)
A47J 43/07 (2006.01)
A47J 19/00 (2006.01)
B01F 7/00 (2006.01)
B01F 15/00 (2006.01)
(31) 61/378,662; 61/440,939; 13/108,112
(32) 2010.08.31; 2011.02.09; 2011.05.16
(33) US
(43) 2013.08.30
(86) PCT/US2011/046908
(87) WO 2012/030480 2012.03.08
(71)(73) ХЕЛСИ ФУДС, ЛЛС (US)
(72) Мачовина Брайан Луис, Джонсон Роберт, Шмидт Роберт, Бриден Уинстон, Уитнер Дуглас Эдвард, Макхейл Эйлин (US)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ГОМОГЕНИЗАТОР ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Предложен гомогенизатор пищевых продуктов, содержащий основание , содержащее приводной двигатель с приводным валом и гомогенизирующий узел , присоединенный с возможностью отделения к основанию . Гомогенизирующий узел содержит камеру гомогенизации, входной канал , сообщающийся через текучую среду с камерой гомогенизации, выходной носик , отдельный от входного канала и сообщающийся через текучую среду с камерой гомогенизации; и соединительный элемент поворотной фиксации для присоединения с возможностью отделения гомогенизирующего узла к основанию , измельчитель , расположенный в камере гомогенизации и приводимый в движение приводным двигателем для вращательного перемещения в камере гомогенизации, причем измельчитель имеет коническую форму и проходит от цилиндрического основания к вершине причем камера гомогенизации, входной канал , выходной носик и соединительный элемент поворотной фиксации выполнены заодно целое; а измельчитель содержит лезвия проходящие между вершиной и цилиндрическим основанием и по меньшей мере одно углубление , расположенное между соседними лезвиями . Измельчитель приводится в движение приводным двигателем для гомогенизации пищевых ингредиентов в мягкую структуру с консистенцией, подобной мороженому или sherbetу.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024067
(13) B1
(45) 2016.08.31. бюл. № 08
(21) 201490211
(22) 2012.07.05
(51) Int. Cl. **A47J 31/18** (2006.01)
A47J 27/21 (2006.01)
(31) 11172912.5
(32) 2011.07.06
(33) EP
(43) 2014.04.30
(86) PCT/EP2012/063179
(87) WO 2013/004795 2013.01.10
(71)(73) ЭКСЕН МАКИНЕ САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ А.Ш. (TR)
(72) Тахынджиоглу Бесим, Кутлай Энгин, Тузджу Ойтун (TR)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) ДВУХЕМКОСТНАЯ ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ МАШИНА ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ

Настоящее изобретение относится к электрическому бытовому прибору, содержащему первую емкость для кипячения воды и вторую емкость, которая находится в тепловом контакте с указанной первой емкостью и в которой листья растений для заваривания находятся в горячей воде, при этом указанная вторая емкость также пригодна для размещения наверху указанной первой емкости таким образом, чтобы основание указанной второй емкости закрывало верхний открытый конец указанной первой емкости при этом указанная первая емкость содержит средство для перемещения воды и электронагревательный элемент при этом указанная первая емкость содержит средство для определения соответствия положения указанной второй емкости относительно ее заданного положения на указанном круглом открытом конце указанной первой емкости; двусторонний клапан выборочно устанавливающий гидравлическое соединение с указанной второй емкостью под действием толкателя указанной второй емкости выпускной канал емкости для кипячения, выборочно находящийся в гидравлическом соединении с указанной второй емкостью и указанной первой емкостью и электронный блок управления, электрически соединенный с указанным средством для определения соответствия положения указанной второй емкости, с указанным средством перемещения воды и указанным электронагревательным элементом, при этом указанный электронный блок выполнен с возможностью управления перемещением закипевшей воды в течение заданного периода времени после закипания, не сразу приводя в действие нагнетающее средство.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024067	AM, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.07.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024318
(13) B1
(45) 2016.09.30. бюл. № 09
(21) 201300221
(22) 2011.08.09
(51) Int. Cl. **A47J 36/38** (2006.01)
A47J 37/12 (2006.01)
(31) RM2010A000449
(32) 2010.08.11
(33) IT
(43) 2013.08.30
(86) PCT/IT2011/000293
(87) WO 2012/020442 2012.02.16
(71)(73) БАЙ МИ С.Р.Л. (IT)
(72) Феррари Лучано (IT)
(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) ОБЖАРОЧНОЕ УСТРОЙСТВО С ПЕРФОРИРОВАННОЙ КРЫШКОЙ

Изобретение относится к обжарочному устройству, конструкция которого содержит внутри по меньшей мере один обжарочный бак, заполненный маслом до заданного максимального уровня, при этом каждый обжарочный бак имеет по меньшей мере одну корзину для размещения пищевого продукта, подлежащего приготовлению, обжарочное устройство также снабжено перфорированной крышкой содержащей сквозные отверстия для прохождения пара и газа, поднимающихся вверх, и конденсированного пара, опускающегося вниз, и средством для охлаждения и конденсации пара, проходящего через указанные отверстия, и средством поддержки указанного средства для охлаждения пара. Согласно изобретению обжарочное устройство дополнительно содержит средство для регулирования расхода пара.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024318	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2017.08.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025023
(13) B1
(45) 2016.11.30. бюл. № 11
(21) 2016.11.30
(22) 2011.06.23
(51) Int. Cl. **A47J 31/40 (2006.01)**
B65D 85/804 (2006.01)
(31) 10169485.9
(32) 2010.07.14
(33) EP
(43) 2013.04.30
(86) PCT/EP2011/060538
(87) WO 2012/007257 2012.01.19
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР НВ (NL)
(72) Куин Энтони Эдвард, Маффеи Освальдо (GB), Бронвассер Роберт Вим (NL), Зандона Рафаэль (IT)
(74) Фомичева Т.С. (RU)

(54) СПОСОБ ЗАВАРИВАНИЯ НАПИТКА И КАРТРИДЖ, СОДЕРЖАЩИЙ ЗАВАРОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ

Настоящее изобретение раскрывает способ для заваривания напитка в заварочном устройстве, в котором картридж, содержащий заварочный материал, присоединяется к заварочной камере и образует дно заварочной камеры. За счет подачи воздуха через фильтр картриджа вода и заварочный материал смешиваются, и выполняется эффективный процесс заваривания. После заваривания напиток сливается в приемный контейнер через фильтр картриджа, оставляя заварочный материал в картридже. Изобретение также раскрывает картридж для использования в способе. Среди всех напитков, за исключением воды, чай является наиболее широко потребляемым напитком. Потребление чая на душу населения в мире оценивается на уровне 0,1 литра в день. Кроме того, другие завариваемые напитки, такие как фруктовые настои, охлажденный чай и кофе, все чаще потребляются в мире. В западных странах завариваемые напитки приготавливают, как правило, дома, однако среди потребителей существует растущая тенденция к потреблению таких напитков вне дома, например, в кафе и барах. Чайный пакетик представляет собой широко используемое решение для того, чтобы предлагать горячий чай в таких условиях - длительное время заваривания и грязь после заваривания являются препятствиями для потребления горячего чая вне дома. Поэтому требуется альтернативный способ заваривания, особенно для рынка вне дома.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025023	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.06.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025660
(13) B1
(45) 2017.01.30. бюл. № 01
(21) 201490204
(22) 2012.07.03
(51) Int. Cl. **A47J 45/06** (2006.01)
A47J 45/07 (2006.01)
(31) MI2011A001263
(32) 2011.07.07
(33) IT
(43) 2014.06.30
(86) PCT/EP2012/062876
(87) WO 2013/004680 2013.01.10
(71)(73) АРАКАРИА Б.В. (NL)
(72) Цептер Филип (IT)
(74) Хмара М.В., Рыбаков В.М., Новоселова С.В., Дощечкина В.В.,
Липатова И.И. (RU)

(54) ПРЕДМЕТ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Предложен кухонный прибор, конкретно сковорода, кастрюля или крышка, содержащий (содержащая) корпус в виде контейнера и по меньшей мере один захватный компонент, который содержит металлический опорный участок присоединенный к стенке корпусаконтейнера первую металлическую накладную пластину, установленную с первой стороны опорного участка, и вторую металлическую накладную пластину установленную со второй стороны опорного участка. Между каждой из накладных пластин и опорным участком сформирован теплоизолирующий зазор, позволяющий реализовать вентиляцию накладных пластин на их стороне, обращенной к опорному участку. Настоящее изобретение относится к предмету кухонной посуды (кухонному прибору), тип которого предусматривает наличие корпуса в виде контейнера, пригодного для размещения в нем порции пищевого продукта и для нагрева посредством источника тепла, такого как пламя газовой горелки или термоплита. Кроме того, в таком приборе имеется захватный компонент, например ручка, для захвата рукой и перемещения всего кухонного прибора или его части. К примерам таких кухонных приборов, в первую очередь, относятся кастрюли и сковороды, причем как с крышками, так и без них. Общая цель изобретения состоит в том, чтобы обеспечить создание кухонного прибора описанного типа, но обладающего свойствами, устраняющими недостатки, присущие уровню техники. Конкретной целью изобретения является создание кухонного прибора, выполненного с возможностью использовать его как внутри печи, так и на кухонной плите, и имеющего захватный компонент (держатель), который не нагревается чрезмерным образом вместе с корпусом прибора.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025660	KG, TJ, TM	2017.07.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025929
(13) B1
(45) 2017.02.28 .бюл. № 02
(21) 201490102
(22) 2012.07.10
(51) Int. Cl. **A47J 27/09** (2006.01)
(31) MI2011A001360
(32) 2011.07.21
(33) IT
(43) 2014.06.30
(86) PCT/EP2012/063462
(87) WO 2013/010849 2013.01.24
(71)(73) АРАКАРИА Б.В. (NL)
(72) Лукак Милан (IT)
(74) Хмара М.В., Рыбаков В.М., Новоселова С.В., Дощечкина В.В.,
Липатова И.И. (RU)

(54) ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО, УСТАНОВЛИВАЕМОЕ НА КРЫШКЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ И СЛУЖАЩЕЕ ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ОПАСНОСТИ ВЗРЫВА

В изобретении представлено предохранительное устройство для предотвращения опасности взрыва, пригодное для установки на крышках приборов для приготовления пищи под давлением. Устройство содержит корпус клапана, снабженный крепежным средством для сопряжения с крышкой указанного прибора и сквозным проходом для пара, генерируемого указанным прибором, а также компонент управления потоком, расположенный по длине прохода и разъемно соединенный с корпусом клапана. Данный компонент выполнен с возможностью отсоединения от корпуса клапана и выхода из него, по меньшей мере, частично так, чтобы освободить указанный проход в случае превышения давлением пара, генерируемого указанным прибором и входящего в указанный проход, предустановленного давления, выбираемого большим, чем рабочее давление указанного прибора. Предохранительное устройство отличается тем, что в компоненте управления потоком сформирована осевая полость, которая выполнена открытой со своего конца, обращенного к выходу первой части прохода при этом в осевую полость помещен запорный элемент, прижимаемый к выходу первой части упругим элементом, находящимся между компонентом управления потоком и запорным элементом.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025929	AM, AZ, KG, TJ, TM	2017.07.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027167
(13) B1
(45) 2017.06.30. бюл. № 06
(21) 201491868
(22) 2013.07.02
(51) Int. Cl. **A47J 31/06 (2006.01)**
A47J 31/44 (2006.01)
B65D 85/804 (2006.01)
(31) 12175405.5; 12175406.3; 13160328.4;
13160324.3; 13160325.0; 13160326.8; 13160342.5
(32) 2012.07.06; 2012.07.06; 2013.03.21;
2013.03.21; 2013.03.21; 2013.03.21; 2013.03.21
(33) EP
(43) 2015.05.29
(86) PCT/EP2013/063942
(87) WO 2014/006048 2014.01.09
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Кросс Дэвид Мюррей, Пэтон Майкл, Тун Дэниель Томас (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СИСТЕМА ДЛЯ РАСПОЗНАВАНИЯ УПАКОВКИ

Согласно настоящему изобретению предложена машина для производства напитка, которая содержит устройство для распознавания упаковки. Указанное устройство содержит два резонансных контура бака, каждый из которых содержит катушку и конденсатор; две электронных схемы обнаружения для обнаружения изменений полного сопротивления катушки; средства генерирования сигнала, который показывает изменение сопротивления катушки; и средства управления для управления машиной для производства напитка в соответствии с указанным сигналом. Указанная машина дополнительно содержит держатель для поддержания упаковки внутри машины, который взаимодействует с упаковкой для управления положением и выравниванием упаковки в машине для производства напитка в любой одной из n фиксированных ориентаций, где n – целое число. Упаковка для указанной машины содержит узел основания, который имеет полость, содержащую чайный материал, и обод с выступающим краем проводящий материал, соединенный с упаковкой, который имеет два кромочных участка, расположенные на противоположных сторонах полости; и крышка, которая прикреплена к узлу основания по ободу, причем центральная часть крышки содержит по меньшей мере одну перфорированную линию, причем упаковка выполнена с возможностью выравнивания в машине для производства напитка в любой одной из n фиксированных ориентаций. Согласно настоящему изобретению также предложен способ распознавания упаковки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027167	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.07.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027168
(13) B1
(45) 2017.06.30. бюл № 06
(21) 201491896
(22) 2013.07.02
(51) Int. Cl. **A47J 31/06 (2006.01)**
A47J 31/44 (2006.01)
B65D 85/804 (2006.01)
(31) 12175405.5; 12175406.3; 13160328.4;
13160324.3; 13160325.0; 13160326.8; 13160342.5
(32) 2012.07.06; 2012.07.06; 2013.03.21;
2013.03.21; 2013.03.21; 2013.03.21; 2013.03.21
(33) EP
(43) 2015.05.29
(86) PCT/EP2013/063950
(87) WO 2014/006054 2014.01.09
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Кросс Дэвид Мюррей, Пэтон Майкл, Смит Алистэр Дэвид, Тун Дэниель
Томас, Уолтер Дэниель Марк (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СИСТЕМА ДЛЯ РАСПОЗНАВАНИЯ КАПСУЛЫ

Настоящее изобретение относится к капсуле для машины для производства напитка, содержащей ингредиент, заключенный в капсуле множество идентификаторов; причем каждый из указанных идентификаторов является областью проводящего материала, содержащего образец кода, которые закодированы независимо друг от друга, причем образец кода состоит из предварительно расположенных одного или большего количества разрывов, сформированных в проводящем материале, и по меньшей мере один ориентирующий элемент для управления выравниванием капсулы в машине для производства напитка, причем указанный по меньшей мере один ориентирующий элемент управляет выравниванием капсулы таким образом, что капсула расположена в машине для производства напитка в любом из n фиксированных положений, где n составляет, а указанные идентификаторы имеют поворотную симметрию таким образом, чтобы обеспечивать обнаружение капсулы в любом из указанных фиксированных положений, заданных указанным по меньшей мере одним ориентирующим элементом.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027168	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.07.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027272
(13) B1
(45) 2017.07.31. бюл. № 07
(21) 201491750
(22) 2013.04.01
(51) Int. Cl. **I. A47J 37/06 (2006.01)**
(31) 12163223.6
(32) 2012.04.04
(33) EP
(43) 2015.01.30
(86) PCT/EP2013/056844
(87) WO 2013/149975 2013.10.10
(71)(73) ЭКСЕН МАКИНЕ САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ А.Ш. (TR)
(72) Тахынджиоглу Бесим, Кутлай Энгин, Тузджу Ойтун (TR)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) ТОСТЕР-ГРИЛЬ С НЕРЕГУЛИРУЕМЫМ И РЕГУЛИРУЕМЫМ МЕХАНИЧЕСКИМИ ТЕРМОСТАТАМИ

В настоящем изобретении предлагается бытовой электроприбор, конкретнее электрический тостер-гриль, содержащий пару нагревательных пластин, находящихся в тепловом контакте с указанным источником тепла, предназначенным для передачи тепла к указанным пластинам. Гриль-пластины расположены традиционным образом, когда нижняя пластина неподвижно закреплена в горизонтальном положении, а верхняя пластина установлена с возможностью вращения относительно указанной нижней пластины с целью приближения к ней для образования камеры для поджаривания на гриле, окружая продукт питания сверху и снизу. Тостер-гриль содержит первый механический термостат, находящийся в тепловом контакте с указанной нижней гриль-пластиной, настраиваемый для отключения указанного электронагревателя при заданном значении температуры указанной пластины, и второй биметаллический термостат, находящийся в тепловом контакте с указанной нижней гриль-пластиной, настраиваемый для отключения указанного электронагревателя при различных значениях температуры указанной пластины. Минимальный температурный уровень указанной нижней пластины, задаваемый указанным вторым биметаллическим термостатом, больше температуры указанной пластины, задаваемой указанным первым биметаллическим термостатом.

Настоящее изобретение относится к бытовым электроприборам, конкретнее к тостер-грилю с пластинами для поджаривания продуктов питания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027272	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.04.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027293
(13) B1
(45) 2017.07.31. бюл. № 07
(21) 201390637
(22) 2011.11.09
(51) Int. Cl. **A47J 31/00 (2006.01)**
(31) 61/411,786
(32) 2010.11.09
(33) US
(43) 2014.05.30
(86) PCT/US2011/060050
(87) WO 2012/064885 2012.05.18
(71)(73) ЛА ВИТ ТЕКНОЛОДЖИ ЭлЭлСи(US)
(72) Ло Фаро Джан Маттео, Лэйврак Джон Р., Уизман Курт Р., Шэньту Юаньли, Ричм Джордж И., Уивер Грег Г. (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СИСТЕМА НА ОСНОВЕ КАПСУЛЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗЛИВА НАПИТКА

Изобретение относится к разливочному автомату для смешивания напитка из капсулы и капсуле для такого автомата. Разливочный автомат содержит раму для размещения капсулы таким образом, что капсула надежно размещена в раме механизм открывания по меньшей мере одного края крышки капсулы причем рама размещает капсулу таким образом, что когда капсула открыта, смешивающий поток направлен в капсулу и сконфигурирован так, чтобы выливаться через открытый край капсулы, а капсула для разливочного автомата включает в себя вогнутую емкость для размещения смеси, обод, образующий отверстие в наружной емкости и имеющий плоскую часть, и крышку, которая выполнена с возможностью размещения на плоской части обода, при этом капсула выполнена с возможностью открывания крышки по меньшей мере на одном краю и осуществления смешивания напитка в емкости капсулы .

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027293	AM, AZ, BY, KG, MD, TJ, TM	2018.11.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028022
(13) B1
(45) 2017.09.29. бюл. № 09
(21) 201490794
(22) 2013.03.26
(51) Int. Cl. **A47J 36/06 (2006.01)**
A47J 27/092 (2006.01)
B65D 43/08 (2006.01)
B65D 53/02 (2006.01)
(31) 10-2012-0035485; 10-2012-0035486; 10-2012-0133205
(32) 2012.04.05; 2012.04.05; 2012.11.22
(33) KR
(43) 2015.01.30
(86) PCT/KR2013/002493
(87) WO 2013/151264 2013.10.10
(71)(73) ХЭППИКОЛЛ КО., ЛТД. (KR)
(72) Ли Хиун Сам (KR)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) КРЫШКА ДЛЯ ВАКУУМНОЙ КАСТРЮЛИ И КАСТРЮЛЯ С ТАКОЙ КРЫШКОЙ

Изобретение относится к вакуумной кастрюле, в которой ручка крышки, имеющая функцию вакуума и предотвращения перелива, установлена на крышке для вакуумной кастрюли, и крышка блокируется с емкостью при помощи стопорного элемента, установленного на ручке емкости.

Вакуумная кастрюля известного уровня техники может использоваться в качестве обычной кастрюли посредством выпуска воздуха через стопорный клапан (или вакуумный перепускной клапан) вследствие внутреннего расширения варочной камеры во время кипячения. При ее охлаждении после кипячения приток внешнего воздуха через стопорный клапан (или вакуумный перепускной клапан) блокируется вследствие внутреннего сжатия варочной камеры и осуществляет так называемую функцию насоса, которая опускает крышку в направлении вниз и создает внутри вакуум, так что крышка прилипает к емкости, таким образом, предотвращая ее отсоединение. При хранении содержимого, когда оно находится под вакуумом, порча пищевого продукта может быть предотвращена, пока поддерживается вакуум, таким образом, устраняя неудобство, связанное с постоянным его кипячением.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028022	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.03.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028346
(13) B1
(45) 2017.11.30 .бюл. № 11
(21) 201491955
(22) 2013.07.02
(51) Int. Cl. **A47J 31/06 (2006.01)**
(31) 12175405.5; 12175406.3; 13160328.4;
13160324.3; 13160325.0; 13160326.8; 13160342.5
(32) 2012.07.06; 2012.07.06; 2013.03.21;
2013.03.21; 2013.03.21; 2013.03.21; 2013.03.21
(33) EP
(43) 2015.06.30
(86) PCT/EP2013/063949
(87) WO 2014/006053 2014.01.09
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Кросс Дэвид Мюррей, Пэтон Майкл, Попа Кристиан Симион, Смит
Алистэр Дэвид, Тун Дэниель Томас, Уилби Теренс Джон (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ЗАВАРИВАНИЯ НАПИТКА

Предложена капсула для использования в заварочном устройстве, которая содержит боковую стенку, которая имеет верхний обод, средства поддержания капсулы в держателе капсулы, так что капсула частично покрывает область внутри верхнего обода, фильтр, расположенный под заданным местом расположения капсулы, и открываемый и закрываемый проход на противоположной от верхнего обода стороне фильтра. Также предложено заварочное устройство, содержащее держатель капсулы и способ приготовления напитка на основе чая в заварочном устройстве.

Настоящее изобретение относится к устройству и способу заваривания напитка. В частности, настоящее изобретение относится к настаиваемым напиткам на основе чая, которые заваривают в устройстве, имеющем камеру для настаивания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028346	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.07.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028463
(13) B1
(45) 2017.11.30. бюл № 11
(21) 201491861
(22) 2013.07.02
(51) Int. Cl. **A47J 31/06 (2006.01)**
(31) 12175405.5; 12175406.3; 13160328.4;
13160324.3; 13160325.0; 13160326.8; 13160342.5
(32) 2012.07.06; 2012.07.06; 2013.03.21;
2013.03.21; 2013.03.21; 2013.03.21; 2013.03.21
(33) EP
(43) 2015.05.29
(86) PCT/EP2013/063943
(87) WO 2014/006049 2014.01.09
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Кросс Дэвид Мюррей, Пэтон Майкл, Попа Кристиан Симион, Смит
Алистэр Дэвид, Тун Дэниель Тома (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ НАПИТКА

Предложен способ приготовления напитка в заварочном устройстве. Заварочное устройство содержит камеру для настаивания с нижним ободом, который образует отверстие, держатель капсулы для приема капсулы, причем держатель капсулы содержит боковую стенку, имеющую верхний обод, фильтр и открываемый и закрываемый проход на противоположной от верхнего обода стороне фильтра. Способ содержит этапы установки капсулы, содержащей настаиваемый материал напитка, в держатель капсулы, соединения верхнего обода держателя капсулы с нижним ободом камеры для настаивания, введения жидкости в капсулу и выпускание материала напитка из капсулы так, чтобы указанная жидкость и материал напитка перемешивались и протекали в камеру для настаивания для заваривания напитка, и открытия прохода после осуществления заваривания, чтобы обеспечить вытекание напитка из камеры для настаивания через фильтр наружу через указанный проход.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028463	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.07.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028464
(13) B1
(45) 2017.11.30. бюл. № 11
(21) 201491872
(22) 2013.07.02
(51) Int. Cl. **A47J 31/06 (2006.01)**
(31) 12175405.5; 12175406.3; 13160328.4;
13160324.3; 13160325.0; 13160326.8; 13160342.5
(32) 2012.07.06; 2012.07.06; 2013.03.21;
2013.03.21; 2013.03.21; 2013.03.21; 2013.03.21
(33) EP
(43) 2015.05.29
(86) PCT/EP2013/063946
(87) WO 2014/006050 2014.01.09
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Биттар Ахмад, Кросс Дэвид Мюррей, Пэтон Майкл, Смит Алистэр Дэвид,
Тун Дэниель Томас (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ НАПИТКА

В изобретении предложен способ приготовления чайного напитка в капсульном заварочном устройстве. Указанное устройство содержит камеру для настаивания; держатель капсулы, размер и форма которого позволяют принимать капсулу фильтр открываемый и закрываемый проход, который завершается отверстием сосуд, который расположен под отверстием и который имеет носик. Указанный способ содержит этапы введения жидкости и настаиваемого материала напитка из капсулы в камеру для настаивания для заваривания напитка и открытия прохода в держателе капсулы после осуществления заваривания в течение достаточного времени, чтобы обеспечить вытекание напитка из камеры для настаивания через фильтр вдоль прохода через отверстие в сосуд и наружу через носик.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028464	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.07.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028523
(13) B1
(45) 2017.11.30. бюл. № 11
(21) 201491911
(22) 2013.04.18
(51) Int. Cl. **A47J 37/06 (2006.01)**
(31) 2012/0263
(32) 2012.04.20
(33) BE
(43) 2015.01.30
(86) PCT/BE2013/000019
(87) WO 2013/155574 2013.10.24
(71)(72)(73) ПИТТЕРС БЕННИ МАРСЕЛИНУС ЛИДИ (BE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И СПОСОБ УПРАВЛЕНИЯ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Устройство для приготовления пищи, содержащее по меньшей мере одну форму для выпечки с первым и вторым нагревательным элементом; и система управления, выполненная с возможностью управления подачей мощности первому и второму нагревательному элементу, причем система управления выполнена с возможностью обеспечивать первый нагревательный элемент первой электрической мощностью, тогда как второй нагревательный элемент обеспечен второй электрической мощностью, которая отличается от первой электрической мощности, причем первая и вторая электрические мощности имеют значение в диапазоне от нуля до определенной максимальной электрической мощности.

Настоящее изобретение относится к устройству для приготовления пищи, например вафельнице, устройству для жарки или плите для выпечки блинов, содержащему по меньшей мере одну форму для выпечки, первый нагревательный элемент и второй нагревательный элемент. Изобретение дополнительно относится к способу управления таким устройством для приготовления пищи.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028523	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.04.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028781
(13) B1
(45) 2017.12.29. бюл. № 12
(21) 201400599
(22) 2012.11.30
(51) Int. Cl. **A47J 31/06 (2006.01)**
A47G 19/16 (2006.01)
B65D 85/808 (2006.01)
(31) 2011149134
(32) 2011.12.02
(33) RU
(43) 2014.08.29
(86) PCT/RU2012/000991
(87) WO 2013/081500 2013.06.06
(71)(72)(73) МЕРИНОВА ЕЛЕНА АРКАДЬЕВНА(RU)
(74) Мызников Б.В. (RU)

(54) ОДНОРАЗОВОЕ СИТО С СИСТЕМОЙ ОТЖИМА

Изобретение относится к одноразовому сити для заваривания чая, включающему основу и деформируемую заварочную емкость, тело которой пронизуемо для влаги и прикреплено к основе. Согласно изобретению основа является складывающейся, одноразовое сито содержит отжимной механизм, связанный с телом заварочной емкости и адаптированный для сжимания заварочной емкости после складывания основы, отжимной механизм состоит из первой нити, адаптированной к вытягиванию из одноразового сита. Изобретение относится по большей части к одноразовым средствам, содержащим фильтрующий элемент и используемым для приготовления напитков, а именно, для заваривания чая или иных настоев с помощью фильтрации (т.е. просачивания или процеживания) жидкости (например, воды) через этот фильтрующий элемент.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028781	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.12.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030331
(13) B1
(45) 2018.07.31. бюл. № 07
(21) 201700158
(22) 2015.09.10
(51) Int. Cl. **A47J 31/057** (2006.01)
A47J 31/06 (2006.01)
(31) 01419/14; 00966/15
(32) 2014.09.19; 2015.07.03
(33) CN
(43) 2017.07.31
(86) PCT/EP2015/070693
(87) WO 2016/041835 2016.03.24
(71)(72)(73) КРИНИТЧКО БОГДАН (CN)
(74) Зуйков С.А. (RU)

(54) МАШИНА ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ

Изобретение относится к машине, которая содержит корпус с установочной поверхностью для сосуда для употребления напитка, при этом извлекаемый сосуд для заваривания, оснащенный сливным патрубком и сливным клапаном (10), который может открываться или закрываться электромагнитом или электрически, располагается в корпусе. Фактический процесс заваривания автоматически контролируется блоком управления. Вода подается вибрационным насосом через систему нагрева и через водовыпускное отверстие в крышке, оснащенное встроенным датчиком температуры, через крышку в сосуд для заваривания. Датчик давления следит за тем, чтобы вода не нагревалась выше точки кипения, зависящей от давления в данном месте. Как минимум, температура заваривания, продолжительность заваривания и начало цикла заваривания могут программироваться в блоке управления с помощью панели управления на корпусе. Кроме того, имеется интерфейс радиосвязи и соответствующая антенна для обеспечения связи блока управления со смартфоном через установленный стандарт связи, такой как Wi-Fi или Bluetooth, или компьютером, или ноутбуком через интернет, с помощью которого машина может управляться дистанционно.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030331	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU	2022.09.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031094
(13) B1
(45) 2018.11.30. бюл. № 11
(21) 201491877
(22) 2013.07.02
(51) Int. Cl. **A47J 31/06 (2006.01)**
B65D 85/804 (2006.01)
A47J 31/44 (2006.01)
(31) 12175405.5; 12175406.3; 13160328.4;
13160324.3; 13160325.0; 13160326.8; 13160342.5
(32) 2012.07.06; 2012.07.06; 2013.03.21;
2013.03.21; 2013.03.21; 2013.03.21; 2013.03.21
(33) EP
(43) 2015.05.29
(86) PCT/EP2013/063947
(87) WO 2014/006051 2014.01.09
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Кросс Дэвид Мюррей, Пэтон Майкл, Попа Кристиан Симион, Смит
Алистэр Дэвид, Тун Дэниель Томас, Уилби Теренс Джон (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) КАПСУЛА ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ НАПИТКА

Предложена капсула, содержащая чайный материал, для применения в заварочном устройстве для заваривания напитка. Капсула содержит корпусную часть, крышку, скрепленную с указанной корпусной частью, и чайный материал, который заключен в капсуле. При этом корпусная часть выполнена в виде единой непроницаемой детали и образует полость, объем которой составляет от 10 до 24 см³, а крышка содержит перфорации. Упрощена конструкция капсулы, уменьшен ее размер и сокращены функциональные требования, предъявляемые к капсуле.

Настоящее изобретение относится к капсуле для заваривания напитка. В частности, настоящее изобретение относится к настаиваемым напиткам на основе чая, которые заваривают в устройстве, имеющем камеру для настаивания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031094	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2019.07.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031241
(13) B1
(45) 2018.12.28. бюл. № 12
(21) 201690558
(22) 2014.10.06
(51) Int. Cl. **A47J 44/02 (2006.01)**
B01F 13/04 (2006.01)
(31) 14/047,954; 14/507,180
(32) 2013.10.07; 2014.10.06
(33) US
(43) 2016.07.29
(86) PCT/US2014/059345
(87) WO 2015/054153 2015.04.16
(71)(73) КАПБРАН ХОЛДИНГЗ, ЭлЭлСи (US)
(72) Сэпайр Колин (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) **БЛЕНДЕР**

Устройство обработки пищевых продуктов для смешивания и перемешивания пищевых продуктов содержит смесительную емкость, держатель ножа и основание электродвигателя. Электродвигатель представляет собой электродвигатель большой мощности. Устройство имеет различные защитные характеристики, предназначенные для электродвигателя большой мощности. Держатель ножа содержит предохранительный механизм, который предотвращает работу основания электродвигателя без покрытия ножа смесительной емкостью. Смесительная емкость также содержит излучатели, которые взаимодействуют с детекторами на основании электродвигателя, которые могут позволить пользователю выбирать меняющуюся скорость смешивания в соответствии с прикрепленной смесительной емкостью.

Изобретение относится к бытовой и кухонной технике. В частности, изобретение относится к блендерам и пищеобрабатывающим устройствам. Еще более конкретно, изобретение относится к блендерам высокой производительности с различными защитными характеристиками и меняющимися скоростями смешивания. Традиционно блендеры, в основном, используются для смешивания жидких или относительно твердых пищевых продуктов с мягкой консистенцией, таких как фрукты и овощи. На протяжении многих лет для блендеров разрабатывались различные рецепты с более твердыми пищевыми продуктами, такими как мясо и лед. Эти твердые или сухие пищевые продукты значительно труднее разбить и перемешать вместе. Таким образом, существует растущий спрос на блендеры высокой производительности с более жесткими ножами, выполненными с возможностью перемешивания и смешивания различных видов пищевых продуктов. Чтобы разбить различные виды твердых пищевых продуктов, должен использоваться сильный и мощный электродвигатель для привода ножей блендера. Однако различные проблемы, связанные с электродвигателем большой мощности, ограничивают конструкцию и функциональность блендеров. Блендеры с мощными электродвигателями трудно собрать, и чрезвычайно сложно решить все проблемы безопасности и конструкции, связанные с большим электродвигателем. Соответственно, остается давно назревшая необходимость в системе блендера высокой производительности, которая является безопасной, удобной в использовании и легко чистится.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031270
(13) B1
(45) 2018.12.28. бюл. № 12
(21) 201591384
(22) 2014.03.12
(51) Int. Cl. **A47J 31/06 (2006.01)**
B65D 85/804 (2006.01)
(31) 13160324.3; 13160325.0; 13160326.8;
13160328.4; 13160342.5; 13178265.8
(32) 2013.03.21; 2013.03.21; 2013.03.21;
2013.03.21; 2013.03.21; 2013.07.26
(33) EP
(43) 2016.03.31
(86) PCT/EP2014/054859
(87) WO 2014/146952 2014.09.25
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Кросс Дэвид Мюррей, Пэтон Майкл, Попа Кристиан Симион (GB), Смит
Алистэр Дэвид (TH), Уилби Теренс Джон (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ, УСТРОЙСТВО И КАПСУЛА ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ НАПИТКА

В изобретении предложена капсула для применения в заварочном устройстве, которая содержит корпусную часть, которая образует полость, крышку, которая прикреплена к корпусной части и которая закрывает указанную полость, причем крышка имеет линии ослабления, образующие область открытия, которая имеет площадь от 75 до 300 мм², чайный материал, закрытый в полости, при этом по меньшей мере 75 мас.% частиц чайного материала имеют размер от 2 до 10 мм. Также предложен способ приготовления чайного напитка в заварочном устройстве с использованием указанной капсулы. Настоящее изобретение относится к способу, устройству и капсуле для заваривания напитка. В частности, настоящее изобретение относится к настаиваемым напиткам на основе чая, которые заваривают в устройстве, имеющем камеру для настаивания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031270	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.03.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 032331
(13) B1
(45) 2019.05.31. бюл. № 05
(21) 201690211
(22) 2014.07.13
(51) Int. Cl. **A47J 31/36 (2006.01)**
(31) 13/941,948
(32) 2013.07.15
(33) US
(43) 2016.05.31
(86) PCT/US2014/046450
(87) WO 2015/009580 2015.01.22
(71)(73) ЛА ВИТ ТЕКНОЛОДЖИ ЛЛК (US)
(72) Ло Фаро Джан Маттео, Лаверак Джон Р., Шэньту Юаньли, Веземан Курт Р.,
Рим Джордж Е., Уивер Грег Г. (US)
(74) Котов И.О., Харин А.В., Буре Н.Н. (RU)

(54) ОСНОВАННАЯ НА КАПСУЛЕ СИСТЕМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫДАЧИ НАПИТКА

Данное изобретение относится к выдаче вещества из капсулы посредством дозирующего устройства. В частности, примерный вариант осуществления данного изобретения относится к капсуле, дозатору напитка для приема капсулы и механизмам в дозаторе для напитка для автоматического открытия капсулы и поворота капсулы при смешивании напитка в капсуле для выливания в контейнер или стакан пользователя для напитка. Система La Vit для разлома и отгибания капсулы с открытием обеспечивает более гигиенический подход к основанным на капсуле системам для напитков.

Существует множество устройств и способов для выдачи напитка, такого как, например, чашка кофе или чая из капсулы. В одном подходе одноразовый контейнер устанавливается наверху чашки и имеет отсек для приема экстракта напитка, такого как кофе, с большим резервуаром наверху, в который пользователь должен налить кипящую воду. Эти устройства могут быть одноразовыми и при этом дорогими, причем кофе подвергается воздействию воздуха, при котором оно может легко потерять свежесть или загрязниться, и они, как правило, не подходят для машин для автоматического приготовления кофе или других машин для напитков.

Поскольку скорость потока напитка является в целом медленной, эти устройства, как правило, являются большими относительно объема выдаваемого напитка. Кроме того, эти устройства могут быть предназначены для использования в вертикальном положении, при этом для фильтрационного потока доступна только площадь нижней части, что способствует медлительности процесса фильтрации. В одной конструкции используется фильтр в герметизированной емкости, причем между емкостью и фильтром содержится поддерживающий элемент, функционирующий для поддержки фильтра.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
032331	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.07.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033172
(13) B1
(45) 2019.09.30. бюл. № 09
(21) 201600570
(22) 2016.09.06
(51) Int. Cl. **A47J 27/21 (2006.01)**
G01K 1/14 (2006.01)
(43) 2018.03.30
(96) 2016000074 (RU) 2016.09.06
(71)(73) ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ИРКУТСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А.
ЕЖЕВСКОГО" (RU)
(72) Хабардин Василий Николаевич, Хабардина Анна Васильевна (RU)

(54) ПРИБОР ДЛЯ ПОДОГРЕВА И КИПЯЧЕНИЯ ВОДЫ "САМОВАР"

Изобретение относится к предметам домашнего обихода и общественного питания, а именно к устройствам для нагрева и кипячения воды, например к чайникам, самоварам и титанам. Кроме того, оно может быть использовано в машиностроении при выпуске из производства приборов для нагрева и кипячения воды. Сущность изобретения заключается в том, что на участке трубки между корпусом и краном прибора установлен термометр посредством башмака с ножкой. При этом башмак охватывает трубку снизу и выполнен с отверстиями под болты, а ножка охватывает эту трубку сверху и выполнена с резьбой под указанные болты. Кроме того, башмак дополнительно снабжен установочным винтом, взаимодействующим с трубкой. В отверстии ножки размещен и зафиксирован винтами корпус чувствительного элемента термометра. Тепло от воды, находящейся в корпусе, передается через трубку к ножке, далее - к корпусу и к чувствительному элементу; термометр показывает температуру воды, а при ее отсутствии - температуру окружающего воздуха. В совокупности это позволяет создать водонагревательный прибор с улучшенными эксплуатационными свойствами - с возможностью контроля температуры воды в его емкости посредством термометра, установленного на участке трубки между корпусом (емкостью для воды) и краном. Одновременно с этим прибор обретает современный дизайн и становится более привлекательным.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033172	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.09.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033470
(13) B1
(45) 2019.10.31. бюл. № 10
(21) 201491712
(22) 2013.03.20
(51) Int. Cl. **A47J 31/18** (2006.01)
A47J 31/40 (2006.01)
(31) 2012/03218; 2012/14653
(32) 2012.03.21; 2012.12.14
(33) TR
(43) 2015.01.30
(86) PCT/EP2013/055749
(87) WO 2013/139820 2013.09.26
(71)(73) АРЗУМ ЭЛЕКТРИКЛИ ЭВ АЛЕТЛЕРИ САН. ВЕ ТИДЖ. А.С.(TR)
(72) Атилла Эрсой (TR)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ

Изобретение относится к машине для приготовления и подачи кофе по-турецки, содержащей отсек для приготовления, внутренний объем которого нагревается нагревательным устройством и в котором готовится смесь для кофе, содержащая кофе по-турецки, воду и факультативно сахар; и после завершения процесса приготовления обеспечивается перенос приготовленной смеси для кофе, находящейся в отсеке для приготовления, через выпускной патрубок в емкость для напитка для подачи приготовленного кофе потребителям.

Настоящее изобретение относится к машине для приготовления и подачи кофе по-турецки, внутренняя сторона которой нагревается нагревательным устройством, и содержащей отсек для приготовления, в котором происходит приготовление из кофе по-турецки, воды и факультативно сахара, и обеспечивающей перенос приготовленного кофе в емкость для напитка через выпускной патрубок с целью подачи приготовленного кофе.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033470	AM, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.03.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034023
(13) B1
(45) 2019.12.19. бюл. № 12
(21) 201791673
(22) 2016.02.16
(51) Int. Cl. **A47J 31/00 (2006.01)**
B65D 85/804 (2006.01)
C12G 3/06 (2006.01)
(31) P201530209
(32) 2015.02.16
(33) ES
(43) 2018.02.28
(86) PCT/ES2016/070090
(87) WO 2016/132005 2016.08.25
(71)(73) СМАРТ СПИРИТС, С.Л. (ES)
(72) Смарт Марк Франсис Хосеф, Санчес Льопис Карлос, Санчес Боу Карлос (ES)
(74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А.,
Игнатъев А.В. (RU)

(54) НАСТОЙНИК ДЛЯ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Изобретение относится к настойнику для алкогольных напитков, содержащему резервуар для этилового спирта и источник воды, оба из которых гидравлически соединены с мерной смесительной камерой, держатель капсул для воды, расположенный по технологической схеме после мерной камеры и предназначенный для помещения капсул, содержащих одинарные дозы эссенций, и средства для выведения жидкости из мерной камеры и введения ее внутрь капсулы. Резервуар для этилового спирта и источник воды соединены с мерной камерой посредством запорных электромагнитных клапанов, и при этом мерная камера содержит основной электрод и множество дополнительных электродов, расположенных над основным электродом на разных уровнях.

Целью настоящего изобретения является предоставление настойника для алкогольных напитков, обладающего заметными новшествами и преимуществами по сравнению с известным уровнем техники. Более конкретно, в изобретении предлагается разработка настойника для алкогольных напитков, который, благодаря особой конструкции, позволяет получать алкогольные напитки с различной крепостью, подходящие для употребления человеком, с автоматическим смешиванием этилового спирта, разбавленного пищевой эссенцией.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034023	AZ, KG, TJ, TM	2020.02.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034850
(13) B1
(45) 2020.03.27. бюл. № 03
(21) 201990397
(22) 2017.07.21
(51) Int. Cl. **A47J 43/07** (2006.01)
H02K 5/00 (2006.01)
(31) 15/221,404
(32) 2016.07.27
(33) US
(43) 2019.04.30
(86) PCT/US2017/043367
(87) WO 2018/022464 2018.02.01
(71)(73) КАПБРАН ХОЛДИНГЗ, ЭлЭлСи (US)
(72) Сэпайр Колин (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СИСТЕМА ГАШЕНИЯ ВИБРАЦИИ КУХОННОГО КОМБАЙНА

В изобретении представлена система гашения вибрации, используемая в кухонном комбайне для уменьшения вибрации высокомоощного электродвигателя, который имеет переменные скоростные циклы. Электродвигатель подвешен за верхнюю стенку, которая установлена на основании электродвигателя за счет множества болтовых соединений. Болтовые соединения окружены резиновой втулкой, которая имеет специальную форму. Резиновая втулка обычно содержит три части, которые являются верхним участком, средним участком и нижним участком. Средний участок меньше другого участка, так что он образует выемку для расположения верхней стенки между резиновой втулкой. В предпочтительном варианте осуществления нижний участок резиновой втулки дополнительно содержит множество лепестковых элементов, которые имеют неодинаковый коэффициент упругости резиновой втулки, так что резиновая втулка выполнена с возможностью наиболее оптимального уменьшения импульса, направленного вверх, электродвигателя. Кухонный комбайн также содержит новую систему вентиляции воздуха.

Электрические бытовые кухонные комбайны, включая блендеры, миксеры и машины для резки, являются известными. Растет требование в высокоэффективных кухонных комбайнах, которые могут обрабатывать различные виды пищевых продуктов и материалов. Высокомоощные электродвигатели, которые работают при свыше 700 Вт, используются в высококачественных кухонных комбайнах. Такие кухонные комбайны часто включают в себя разные скоростные режимы для удовлетворения различных предпочтений пользователей.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035075
(13) B1
(45) 2020.04.24. бюл. № 04
(21) 201790459
(22) 2015.12.22
(51) Int. Cl. **A47J 31/00** (2006.01)
B65D 85/804 (2006.01)
A47G 19/16 (2006.01)
(31) 2014152918
(32) 2014.12.26
(33) RU
(43) 2017.06.30
(86) PCT/RU2015/000908
(87) WO 2016/105250 2016.06.30
(71)(73) НОНИАШВИЛИ АЛЕКСЕЙ ИЛЬИЧ(RU)
(72) Нониашвили Алексей Ильич, Гольдберг Андрей Рудольфович (RU)

(54) ОДНОРАЗОВОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА

В изобретении представлено одноразовое средство для приготовления напитка из сыпучего продукта, включающее жесткую основу и заполняемую сыпучим продуктом емкость, выполненную из влагопроницаемого материала, при этом емкость имеет плоскую горловину, прикрепленную к основе одной своей частью, а на основе выполнена по меньшей мере одна линия сгиба. Основа может быть выполнена из твердого и легко гнущегося материала, например пластика, картона и аналогичных им материалов. На основе может быть выполнен держатель в виде выступа, крючка или элемента, вырубленного в центральной части основы по незамкнутому контуру с возможностью отгиба, а также выполнена выемка. Линия сгиба может представлять собой зиг, линию ослабленной прочности, линию перфорации, надреза, комбинации этих признаков или может быть выполнена иным соответствующим способом, а емкость выполняют из легко сжимаемого и влагопроницаемого материала, например целлюлозы, фильтр-бумаги, и других материалов, обеспечивающих функционирование средства.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035075	AM, AZ, BY, KG	2021.12.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035841

(13) B1

(45) 2020.08.19. бюл. № 08

(21) 201700358

(22) 2016.11.11

(51) Int. Cl.

A47J 43/04 (2006.01)

A47J 43/044 (2006.01)

A47J 43/046 (2006.01)

A47J 43/07 (2006.01)

A47J 44/00 (2006.01)

B01F 7/00 (2006.01)

B02C 23/00 (2006.01)

(31) 15/078,432

(32) 2016.03.23

(33) US

(43) 2017.12.29

(86) PCT/US2016/061683

(87) WO 2017/164939 2017.09.28

(71)(73) КАПБРАН ХОЛДИНГЗ, ЭлЭлСи (US)

(72) Сэпайр Колин (US)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Раскрыта многофункциональная система обработки пищевых продуктов, которая может работать с множеством устанавливаемых сверху узлов для обработки пищевых продуктов разных типов и размеров. Основание электродвигателя системы обработки пищевых продуктов имеет блокирующий механизм и предохранительно-исполнительные механизмы в разных радиальных местоположениях, так что узлы для обработки пищевых продуктов разных размеров могут использовать предохранительный механизм. Один конкретный узел для обработки пищевых продуктов особенно полезен для получения лапши и ломтиков или кусков определенной толщины из овощей. Узел для обработки пищевых продуктов содержит неподвижный наружный сосуд и вращающийся внутренний сосуд. Лопастей расположены на внутренней крышке внутреннего сосуда. Внутренний сосуд вращается вместе с внутренней крышкой без центрального вала для предотвращения отрицательного воздействия, вызванного валом, на качество полученной лапши. Целью настоящего изобретения является создание высокоэффективного устройства для обработки пищевых продуктов, которое является многофункциональным и может обрабатывать широкий ассортимент пищевых продуктов. Также целью настоящего изобретения является создание мер безопасности для разных узлов для обработки пищевых продуктов независимо от размера, типа и конструкции узлов для обработки. Другой целью настоящего изобретения является создание узла для обработки, который может делать лапшу и нарезать овощи на ломтики или куски определенной толщины высокого качества. В одном варианте осуществления настоящего изобретения система обработки пищевых продуктов может работать с разными устанавливаемыми сверху узлами для обработки пищевых продуктов, которые зацепляются с возможностью съема с основанием электродвигателя. Примерами разных устанавливаемых сверху узлов для обработки пищевых продуктов могут быть узел для получения лапши, смешивающий узел и узел для нарезки ломтиков или кусков определенной толщины. В одном аспекте некоторых вариантов осуществления настоящего изобретения основание электродвигателя содержит первую муфту электродвигателя, вторую муфту электродвигателя и третью муфту электродвигателя.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037421
(13) B1
(45) 2021.03.26. бюл. № 03
(21) 201892237
(22) 2017.05.12
(51) Int. Cl. **A47J 31/44 (2006.01)**
(31) 102016000049084
(32) 2016.05.12
(33) IT
(43) 2019.04.30
(86) PCT/IB2017/052812
(87) WO 2017/195170 2017.11.16
(71)(73) ГБ ПРОГЕТТИ С.Р.Л. (IT)
(72) Ролла Альберто (IT)
(74) Харин А.В., Буре Н.Н., Стойко Г.В. (RU)

(54) ОПТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА РАСПОЗНАВАНИЯ КАПСУЛ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

Предложен способ оптического распознавания капсул для машин для горячих напитков, включающий этапы: маркировки капсулы с помощью распознаваемого вещества, причем указанное распознаваемое вещество предназначено для испускания оптического сигнала на заданной частоте В в течение заданного временного интервала в ответ на возбуждение оптическим сигналом на заданной частоте А и в течение заданного временного интервала; введения капсулы в машину для горячих напитков; стимуляции капсулы посредством возбуждающего оптического сигнала, испускаемого источником света машины, причем указанный возбуждающий оптический сигнал испускается на заданной частоте и в течение заданного временного интервала считывания оптического сигнала обратной связи с помощью оптического считывающего устройства машины, причем указанный оптический сигнал обратной связи испускается капсулой с частотой и в течение временного интервала получения значений частоты и/или временного интервала оптического сигнала обратной связи; оценки выполнения заданных условий для значений частоты и/или временного интервала, причем указанный этап оценки выполняется блоком управления машины для горячих напитков; блокирования нормальной работы машины для горячих напитков в случае, если этап оценки отрицательный; продолжения обычной работы машины для горячих напитков в случае, если этап оценки положительный. При этом основная особенность указанного способа заключается в том, что распознаваемое вещество находится внутри капсулы и указанное распознаваемое вещество вводится посредством проникаемого несущего элемента и/или распознаваемое вещество может быть стимулировано оптическим сигналом при прокалывании указанной капсулы или через по меньшей мере часть, прозрачную для указанного оптического сигнала, которая расположена в уплотняющей пленке и/или основном корпусе указанной капсулы.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038629
(13) B1
(45) 2021.09.24. бюл. № 09
(21) 201991857
(22) 2018.02.08
(51) Int. Cl. **A47J 43/07** (2006.01)
A47J 43/046 (2006.01)
(31) 62/456,920; 15/457,874; 15/633,383; 15/703,933
(32) 2017.02.09; 2017.03.13; 2017.06.26; 2017.09.13
(33) US
(43) 2020.01.31
(86) PCT/US2018/017435
(87) WO 2018/148418 2018.08.16
(71)(72)(73) ТРОДЖЕН Р. ДЖОЗЕФ (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) **ВАКУУМНЫЙ БЛЕНДЕР**

Вакуумный блендер, имеющий сосуд, основание двигателя, содержащее двигатель, имеющий приводной вал двигателя, при этом основание двигателя вмещает вакуумный насос, причем приводной вал двигателя выполнен с возможностью приведения в действие вакуумного насоса, держатель лезвия, имеющий лезвие с валом лезвия для зацепления приводного вала двигателя, и вентилятор, соединенный с приводным валом двигателя. Блендер включает в себя систему каналов для прохождения воздуха из сосуда в окружающую среду. Вентилятор и лезвие могут избирательно приводиться в действие использованием зубчатой передачи или системы сцепления, предпочтительно, управляемым встроенным программным обеспечением. Вакуумный насос также может избирательно приводиться в действие использованием соленоида для отсоединения приводного вала двигателя от вакуумного насоса или посредством закрытия системы каналов от сосуда к вакуумному насосу. Изобретение способно откачивать воздух из сосуда до того, как произойдет смешивание пищевого содержимого. Настоящее изобретение относится к домашним и кухонным принадлежностям. В частности, изобретение относится к вакуумным блендерам, конкретно относящимся к вакуумным блендерам с экстрактором питательных веществ.

Кухонные блендеры имеют основание двигателя, на которое сверху устанавливается сосуд, содержащий смесь продуктов питания и жидкости. Такие блендеры определяются ориентацией сосуда, когда он прикреплен к основанию двигателя. Поэтому важно правильно определить верх и низ таких сосудов. Верхняя часть таких сосудов определяется как конец сосуда, в который смешиваемый пищевой продукт и/или жидкость поступает в сосуд для смешивания. Нижняя часть сосуда представляет собой конец сосуда, противоположный верхней части сосуда. Функциональность верхней и нижней частей сосуда различна в зависимости от типа используемого кухонного блендера.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038660
(13) B1
(45) 2021.09.30. бюл. № 09
(21) 201900419
(22) 2019.08.05
(51) Int. Cl. **A47J 31/00** (2006.01)
A47J 31/44 (2006.01)
(31) AM20180088U
(32) 2018.08.06
(33) AM
(43) 2020.02.29
(96) AM2019/000003 (AM) 2019.08.05
(71)(72)(73)МАКАРЯН АГАРОН; МАКАРЯН МАРИАМ; МАКАРЯН МОВСЕС;
МАКАРЯН ЭРИК; ПОГОСЯН МАРК; ПОГОСЯН АБЕЛ (AM)
(74) Макарян А. (AM)

(54) САМОНАГРЕВАЮЩИЙСЯ СТАКАН

Изобретение относится к области бытовых устройств, в частности к самонагревающимся устройствам. Самонагревающийся стакан имеет корпус, в котором установлена камера нагревания имеющую кнопку, донную часть, расположенную с возможностью разрыва между камерой и донной частью, мембрану и используемые в качестве составляющих энергетического элемента реагент со свойством нагревания и жидкий реагент. Боковые стенки корпуса полые. Внешняя стенка корпуса изнутри покрыта теплоизоляционным пеноуретаном а внутренняя стенка со стороны нагревающей камеры выполнена гофрированной. Направленный на мембрану кончик кнопки выполнен остроконечным. К боковым стенкам полости в верхней части нагревающей камеры прикреплена сделанная из каустической соды литая деталь, являющаяся реагентом со свойством нагревания. У верхнего края детали полость боковых стенок водорастворимой мембраной разделена на верхнюю и нижнюю секции. Верхняя секция заполнена хлоридом кальция, являющегося реагентом со свойством нагревания, а нижняя секция заполнена каустической содой двух разных фракций, причем жидкий реагент залит в камеру нагревания. Обеспечивается безопасность использования и низкая себестоимость.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038660	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2022.08.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038999
(13) B1
(45) 2021.11.19. бюл. № 11
(21) 201900367
(22) 2019.07.01
(51) Int. Cl. **A47J 37/00** (2006.01)
A47J 37/04 (2006.01)
(43) 2020.02.29
(96) KZ2019/048 (KZ) 2019.07.01
(71)(72)(73) ЦЕЧОЕВ МАГОМЕД СААДОВИЧ (KZ)

(54) ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ШАШЛЫЧНИЦА С ГЕНЕРАТОРОМ ДЫМА

Изобретение относится к оборудованию пищевой промышленности, к конструкции электрической шашлычницы с генератором дыма, предназначенной для производства преимущественно шашлыка, а также деликатесов горячего и холодного копчения из мяса животных, птицы, рыбы, которую можно использовать на открытых площадках и в закрытых помещениях кухонь ресторанов, кафе, квартир жилых домов с общедомовой вытяжкой, а также с возможностью эксплуатации на балконе. В электрической шашлычнице, включающей корпус, трубчатые электрические нагреватели, генератор дыма, шампуры и дымоотвод, согласно изобретению корпус выполнен закрытым и теплоизолированным, трубчатые электрические нагреватели установлены в жарочной камере один над другим на одной вертикальной линии, концы трубчатых электрических нагревателей пропущены через заднюю стенку жарочной камеры и закреплены в техническом отсеке шашлычницы, шампуры расположены на коромыслах держателя шампуров в виде рейки параллельно слева и справа от трубчатых электрических нагревателей, образуя с прямыми элементами трубчатых нагревателей шахматный порядок, к корпусу шашлычницы в нижней ее части присоединен генератор дыма с компрессором. В электрической шашлычнице генератор дыма, заполнен древесным углем. В электрической шашлычнице генератор дыма при приготовлении шашлыка из мяса заполнен древесным углем, смешанным с шашлычным жиром. Разработанная электрическая шашлычница обеспечивает экологичность, пожаробезопасность, компактность конструкции с увеличенным количеством посадочных мест для шампуров, экономный расход древесного угля и получение шашлыка с классическим вкусом и ароматом.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 039029
(13) B1
(45) 2021.11.24. бюл. № 11
(21) 202090175
(22) 2018.03.15
(51) Int. Cl. **A47J 43/07 (2006.01)**
B01F 7/16 (2006.01)
B23Q 11/00 (2006.01)
F16P 3/08 (2006.01)
(31) 62/527,945
(32) 2017.06.30
(33) US
(43) 2020.04.30
(86) PCT/US2018/022620
(87) WO 2019/005231 2019.01.03
(71)(73) КАПБРАН ХОЛДИНГЗ, ЭлЭлСи (US)
(72) Сэпайр Колин (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) МИКСЕР С ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫМИ МЕХАНИЗМАМИ

Блендер для обработки пищевого продукта включает в себя основание с электродвигателем, узел ножа и емкость. Блендер дополнительно содержит первый предохранительный механизм и второй предохранительный механизм. Устройства для обработки пищевого продукта обычно состоят из емкости, узла ножа и основания с двигателем. Например, обычный блендер на рабочей поверхности кухни будет иметь емкость для вмещения пищевого продукта, подлежащего обработке. Блендер будет иметь узел ножа для осуществления процесса обработки. В стандартных "вертикальных" блендерах узел ножа закреплен как одно целое в нижней части емкости. Емкость имеет отверстие в верхней части, которое закрывается крышкой. Емкость установлена на основании в вертикальном положении.

Целью изобретения является создание блендера с предохранительным механизмом для обеспечения того, чтобы емкость была надежно закреплена на узле ножа. Целью изобретения является создание блендера с предохранительным механизмом для обеспечения того, чтобы узел ножа был надежно закреплен на основании с электродвигателем. Целью изобретения является использование по меньшей мере двух предохранительных механизмов для защиты от разных рисков, когда узел ножа неправильно закреплен на емкости или когда узел ножа неправильно установлен на основании. Еще одной целью изобретения является то, чтобы предохранительные механизмы работали с резервированием.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 039079
(13) B1
(45) 2021.12.01 .бюл. № 12
(21) 202090992
(22) 2018.01.05
(51) Int. Cl. **A47J 31/057** (2006.01)
A47J 31/00 (2006.01)
A47J 31/02 (2006.01)
B65D 85/816 (2006.01)
(31) LT2017-537
(32) 2017.11.22
(33) LT
(43) 2020.08.31
(86) PCT/IB2018/050075
(87) WO 2019/102271 2019.05.31
(71)(73) УАБ "ЭСПРЕСА" (LT)
(72) Рудик Эрнест (LT)
(74) Махлина М.Г. (RU)

(54) СПОСОБ ЗАВАРИВАНИЯ НАПИТКА И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ЕГО ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ

Изобретение используется для приготовления пищи, в частности для приготовления напитков, например кофе, когда сухие пищевые вещества необходимо заваривать горячей водой для приготовления кофе. Техническое решение включает средство для подготовки воды, стакан специальной конструкции для использования с указанным устройством, а также способ заваривания напитка. Вещества и вода для приготовления напитка помещаются в стакан, средство нагревает воду, повышает давление нагретой воды и обеспечивает ее поступление в емкость с веществами. Устройство предназначено для использования в транспортных средствах; способ заваривания является полностью автоматическим, без участия пользователя.

Описание раскрывает техническое решение для приготовления пищи, в частности для приготовления напитков, например кофе, когда сухие пищевые вещества необходимо заваривать горячей водой для приготовления кофе. Техническое решение включает средство для подготовки воды, стакан специальной конструкции для использования с указанным устройством, а также способ заваривания напитка. Вещества и вода для приготовления напитка помещаются в стакан, средство нагревает воду, повышает давление нагретой воды и обеспечивает ее поступление в емкость с веществами. Устройство предназначено для использования в транспортных средствах; способ заваривания является полностью автоматическим, без участия пользователя.

Настоящее изобретение включает устройство для заваривания напитков и способ его использования в транспортных средствах, кроме того, конструкция стакана позволяет размещать стакан в корпусе средства для подготовки воды и/или извлекать стакан из него (с каждый из четырех сторон корпуса). Средство для подготовки воды функционирует от источника питания постоянного тока с напряжением 12 В, имеет средства аккумуляции энергии, чтобы уменьшить пиковую нагрузку цепи электропитания, размещаемый стакан с водой, может содержать специально обработанную воду, подготовленную для передачи определенного аромата пищи

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016260
(13) B1
(45) 2012.03.30. бюл. № 03
(21) 200801605
(22) 2006.12.22
(51) Int. Cl. **A23J 3/34** (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01)
A23L 1/221 (2006.01)
A23J 3/30 (2006.01)
(31) 05113023.5; 60/754,219
(32) 2005.12.28
(33) EP; US
(43) 2008.10.30
(86) PCT/EP2006/012648
(87) WO 2007/073945 2007.07.05
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Кортес Ян Геррит, Нордам Бертус (NL)
(74) Фомичева Т.С. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ВКУСОВОЙ ДОБАВКИ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ АКРИЛАМИДА, ДОБАВКА, ПОЛУЧЕННАЯ ЭТИМ СПОСОБОМ, И ЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Настоящее изобретение описывает способ производства технологической вкусовой добавки с содержанием акриламида не выше чем 800 частей на миллиард в расчете на сухое вещество. Для этого источник аминокислот, выбранный из дрожжевого экстракта, дрожжевого автолизата, белкового гидролизата или их смеси с содержанием свободного аспарагина не выше чем 1 мг/г в расчете на сухое вещество, подвергают обработке ферментом, физическим способом, химическим способом или их сочетанием, способным снижать количество свободного аспарагина до уровня ниже чем 1 мг/г в расчете на сухое вещество, добавляют один или более восстанавливающих углеводов и нагревают смесь обработанного источника аминокислот и восстанавливающего углевода в условиях pH, температуры, давления и времени реакции, достаточных для развития вкуса. Эта технологическая вкусовая добавка является, в частности, подходящей для придания вкуса пищевым продуктам, кормовым ингредиентам или корму.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016260	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.12.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016561
(13) B1
(45) 2012.05.30. бюл. № 05
(21) 200870429
(22) 2007.04.04
(51) Int. Cl. **A23J 3/32** (2006.01)
A23L 2/60 (2006.01)
A23L 2/66 (2006.01)
(31) 10 2006 017 611.1
(32) 2006.04.12
(33) DE
(43) 2009.04.28
(86) PCT/EP2007/003019
(87) WO 2007/118610 2007.10.25
(71)(73) ЗЮДЦУКЕР АКЦИЕНГЕЗЕЛЛЬШАФТ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)
(72) Ковальчик Йорг, Хаусманнс Штефан(DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УГЛЕВОДСОДЕРЖАЩИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ НАПИТКИ НА ОСНОВЕ ГИДРОЛИЗАТА БЕЛКА, СОДЕРЖАЩИЕ ИЗОМАЛЬТУЛОЗУ И/ИЛИ ЛЕЙКРОЗУ

Предлагаемое изобретение относится к углеводсодержащему функциональному напитку, который содержит по меньшей мере один гидролизат белка и изомальтулозу и/или лейкрозу, а также к применению изомальтулозы и лейкрозы в содержащем гидролизат белка функциональном напитке для маскировки горького вкуса.

Известны также функциональные напитки, содержащие белок. Однако во многих случаях они отличаются плохой перевариваемостью, а также часто неприятным вкусом для потребителя. Поэтому существует постоянная потребность в дополнительных функциональных напитках, которые, с одной стороны, отличаются функциональностью по отношению к восстановлению и повышению способности потребителя переносить физическую нагрузку, а, с другой стороны, сравнительно недорогим изготовлением, а также, в частности, вкусом, воспринимаемым потребителем как приятный. Кроме того, напиток должен быть визуально привлекательным, то есть как можно более прозрачным и устойчивым при хранении.

Углеводсодержащий функциональный напиток, включающий в себя по меньшей мере один обладающий горьким вкусом гидролизат белка, растворенный в жидкой среде, причем гидролизат белка представляет собой гидролизат казеина и состоит из короткоцепочных пептидов со средней длиной максимум из четырех аминокислот, и по меньшей мере один изомер сахарозы, выбранный из группы, состоящей из лейкрозы и изомальтулозы, для маскировки горького вкуса.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016561	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.04.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017054
(13) B1
(45) 2012.09.28. бюл. № 09
(21) 200901087
(22) 2008.02.07
(51) Int. Cl. **A23J 1/14** (2006.01)
C10J 3/00 (2006.01)
(31) 102007006483.9
(32) 2007.02.09
(33) DE
(43) 2010.02.26
(86) PCT/EP2008/051500
(87) WO 2008/095978 2008.08.14
(71)(73) ГЕА ВЕСТФАЛИЯ СЕПАРАТОР ГМБХ (DE)
(72) Витт Вилли, Рингбек Йоахим, Земан Конни, Ланг Дирк (DE)
(74) Ильмер Е.Г., Пантелеев А.С., Кузнецова Ю.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЦЕННОГО ПРОДУКТА, В ЧАСТНОСТИ КРАХМАЛА, ИЗ МУКИ ИЗ ЗЕРНА ЗЛАКОВЫХ КУЛЬТУР

Изобретение относится к способу получения ценного продукта, в частности крахмала и/или белка, из муки из зерна злаковых культур, при котором муку замешивают со свежей или технологической водой в тесто тесто разделяют по меньшей мере на две фракции, в частности под действием центробежных сил на тяжелую фракцию первичного крахмала, фракцию белка и вторичного крахмала (фазу, выпускаемую через сопла декантатора), и фракцию пентозана из полученных фракций получают биогаз, используемый для получения энергии причем фракцию, используемую для получения биогаза, подвергают по меньшей мере одной операции сжижения и разделения фаз, причем биогаз получают из жидкой фазы разделенных фаз.

Данное изобретение относится к способу получения ценного продукта, в частности крахмала и/или белка, из муки из зерна злаковых культур, в особенности из пшеничной муки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017054	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2013.02.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021121
(13) B1
(45) 2015.04.30. бюл. № 04
(21) 201101476
(22) 2011.01.25
(51) Int. Cl. **A23J 1/00 (2006.01)**
A23J 3/00 (2006.01)
(31) 2009145043
(32) 2009.12.07
(33) RU
(43) 2012.03.30
(86) PCT/RU2011/000035
(87) WO 2011/078746 2011.06.30
(71)(72)(73) ПОНОМАРЕВ ВАСИЛИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ; БИКБОВ ТАХИР
МУХАММЕДОВИЧ (RU)
(74) Апарина Т.В. (RU)

(54) КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ БЕЛКОВЫЕ ПРОДУКТЫ И СПОСОБ ИХ ПРОИЗВОДСТВА

Изобретение относится к концентрированным белковым продуктам и способам их производства из источников растительного происхождения, предназначенных для использования в различных отраслях народного хозяйства: преимущественно пищевой (мясной, молочной, консервной, хлебопекарной, макаронной, кондитерской, пище, концентратной отраслях промышленности), фармацевтической при производстве лекарств, комбикормовой промышленности при производстве кормов, а также химической и других производственных отраслях. Технический результат, достигаемый за счет использования заявленного изобретения, заключается в упрощении и удешевлении технологического процесса получения концентрированных белковых продуктов и повышения его эффективности за счет увеличения полноты и скорости экстракции, а также в получении конечного продукта с нейтральными органолептическими характеристиками, в том числе, с отсутствием специфичных вкусоароматических характеристик, например соевого запаха и вкуса (горечь, бобовый привкус). Указанный технический результат достигается за счет того, что в способе производства концентрированных белковых продуктов на первой стадии из водных суспензий исходных источников сырья с концентрацией, превышающей критическую концентрацию гелеобразования, методами гелеобразования получают гели, а на второй стадии их экстрагируют растворителями, извлекающими золь-фракцию, с получением конечного целевого продукта, представляющего собой гель-фракцию, пространственный сетчатый каркас которой построен из молекул белков. Площадь поверхности гелей может быть увеличена посредством введения пищевых рыхлителей, резким сбросом давления или криотропным воздействием. Результатом осуществления способа являются белковые продукты в форме гель-фракций, пространственный сетчатый каркас которой построен из молекул белков.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028415
(13) B1
(45) 2017.11.30. бюл. № 11
(21) 201491988
(22) 2013.07.10
(51) Int. Cl. **A23J 1/00 (2006.01)**
A23J 3/00 (2006.01)
A23J 3/14 (2006.01)
(31) 12175944.3
(32) 2012.07.11
(33) EP
(43) 2015.06.30
(86) PCT/NL2013/050522
(87) WO 2014/011042 2014.01.16
(71)(73) КООПЕРАТИ АВЕБЕ Ю.А. (NL)
(72) Джузеппин Марко Луиджи Федерико, Лаус Марк Кристиан, Шиппер Ян (NL)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ИЗОЛЯТЫ КАРТОФЕЛЬНОГО БЕЛКА

Изобретение относится к способу получения фракции картофельного белка с применением конкретного абсорбента. В частности, изобретение относится к материалу-носителю, который содержит конкретный полимерный материал, функционализированный подходящими лигандами. При применении функционализированного носителя в соответствии с настоящим изобретением возможно получение фракции картофельного белка с более высокой эффективностью.

Свежий картофельный сок представляет собой сложную смесь растворимых и нерастворимых веществ. Он имеет высокое содержание белков и дополнительно содержит остаточный крахмал, минеральные вещества, токсичные гликоалкалоиды и мономерные и полимерные активные фенолы. Картофельный сок представляет собой побочный продукт производства картофельного крахмала и обычно считается отходами.

Одним из основных недостатков является то, что выделение картофельных белков в нативной форме затруднительно. Получение картофельного белка из отходов с мельниц картофельного крахмала обычно проводят в промышленном масштабе путем тепловой коагуляции, что приводит к получению денатурированного картофельного белка. Белки в денатурированной форме лишены таких желательных функциональных свойств, как эмульгирующая способность, пенообразующая способность, способность образовывать гель при нагревании, способность связывать воду и тому подобное. При этом невозможно обеспечить даже самое важное требование для их применения в пищевой промышленности, а именно растворимость в воде.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028415	AZ, KG, KZ, TJ, TM	2018.07.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028415
(13) B1
(45) 2017.11.30. бюл. № 11
(21) 2017.11.30
(22) 2013.07.10
(51) Int. Cl. **A23J 1/00 (2006.01)**
A23J 3/00 (2006.01)
A23J 3/14 (2006.01)
(31) 12175944.3
(32) 2012.07.11
(33) EP
(43) 2015.06.30
(86) PCT/NL2013/050522
(87) WO 2014/011042 2014.01.16
(71)(73) КООПЕРАТИ АВЕБЕ Ю.А. (NL)
(72) Джузеппин Марко Луиджи Федерико, Лаус Марк Кристиан, Шиппер Ян (NL)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ИЗОЛЯТЫ КАРТОФЕЛЬНОГО БЕЛКА

Изобретение относится к способу получения фракции картофельного белка с применением конкретного абсорбента. В частности, изобретение относится к материалу-носителю, который содержит конкретный полимерный материал, функционализированный подходящими лигандами. При применении функционализированного носителя в соответствии с настоящим изобретением возможно получение фракции картофельного белка с более высокой эффективностью.

Свежий картофельный сок представляет собой сложную смесь растворимых и нерастворимых веществ. Он имеет высокое содержание белков и дополнительно содержит остаточный крахмал, минеральные вещества, токсичные гликоалкалоиды и мономерные и полимерные активные фенолы. Картофельный сок представляет собой побочный продукт производства картофельного крахмала и обычно считается отходами. Картофельный сок содержит относительно высокое количество белков, до 1,5 мас.%. Их можно разделить на три группы: фракция высокомолекулярных кислотных гликопротеинов с высокой молекулярной массой (ВММ) 43 кДа (40-50 мас.% от всех картофельных белков), основная фракция с низкой молекулярной массой (НММ), 5-25 кДа, содержащая гликопротеины (30-40 мас.% от всех картофельных белков) и другие белки (10-20 мас.% от всех картофельных белков). Пататин представляет собой семейство гликопротеинов, обладающих липидацилгидролазной и трансферазной активностью, и преимущественно входит в состав фракции ВММ. Фракция НММ обычно содержит ингибиторы протеазы и другие белки, как правило, имеющие низкую молекулярную массу.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028415	AZ, KG, KZ, TJ, TM	2018.07.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029176
(13) B1
(45) 2018.02.28. бюл. № 02
(21) 201690442
(22) 2014.09.12
(51) Int. Cl. **A23J 1/14** (2006.01)
A23K 1/14 (2006.01)
A23K 1/16 (2006.01)
(31) 13184270.0
(32) 2013.09.13
(33) EP
(43) 2016.07.29
(86) PCT/IB2014/064463
(87) WO 2015/036966 2015.03.19
(71)(73) БУНГЕ ГЛОБАЛ ИННОВЕЙШН, ЭлЭлСи (US)
(72) Драганов Любомир Крустев (BG)
(74) Котов И.О., Харин А.В., Буре Н.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫСОКОПРОТЕИНОВОЙ ФРАКЦИИ ПОДСОЛНЕЧНОГО ШРОТА

В изобретении представлен способ приготовления фракции подсолнечного шрота, содержащей по меньшей мере 50% протеина и не более 10% сырых волокон. Фракция подсолнечного шрота, полученная посредством такого способа, и ее применение в приготовлении смесей для кормления животных. При кормлении животных требуется большое количество протеинов. Могут использоваться протеины или протеиносодержащие продукты растительного происхождения. К годным для применения протеиносодержащим продуктам растительного происхождения относятся соя, рапс, подсолнечник, семена масличной пальмы, другие масличные плоды, люпины, плоды бобовых растений, такие как кормовой горох, конские бобы, а также отходы производства крахмала, такие как глютен зерна.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035744
(13) B1
(45) 2020.08.05. бюл. № 08
(21) 201690651
(22) 2014.10.23
(51) Int. Cl. **A23J 1/20** (2006.01)
A23C 9/13 (2006.01)
A23C 21/06 (2006.01)
A23L 1/305 (2006.01)
(31) PA 2013 70614
(32) 2013.10.23
(33) DK
(43) 2016.10.31
(86) PCT/EP2014/072788
(87) WO 2015/059243 2015.04.30
(71)(73) АРЛА ФУДС АМБА (DK)
(72) Миккельсен Бенге Эстергорд, Бертельсен Ханс, Фихль Теа, Йенсен Торбен, Педерсен Хенрик, Хансен Ульрик Тофт (DK)
(74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А., Игнатьев А.В. (RU)

(54) СОДЕРЖАЩИЕ СМР ВЫСОКОБЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ ДЕНАТУРИРОВАННОГО СЫВОРОТОЧНОГО БЕЛКА, СОДЕРЖАЩИЕ ИХ ПРОДУКТЫ И ИХ ПРИМЕНЕНИЯ

Изобретение относится к новому типу содержащих СМР высокобелковых композиций денатурированного сывороточного белка и к способу их получения. Настоящее изобретение, кроме того, относится к продуктам, содержащим высокобелковые композиции денатурированного сывороточного белка, в частности к высокобелковым кисломолочным продуктам, и к дополнительным применениям композиций денатурированного сывороточного белка.

Концентраты денатурированного сывороточного белка в виде микрочастиц уже давно используются в качестве пищевого ингредиента для получения, например, сыра или йогурта. Традиционно, продукты получают путем нагревания раствора сывороточного белка с нейтральным - кислотным рН до температуры денатурации белка с образованием тем самым геля сывороточного белка и последующего воздействия на гель условий с большим усилием сдвига с тем, чтобы превратить гель в микрочастицы, которые могут быть превращены в порошок путем сушки распылением.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035744	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.10.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016356
(13) B1
(45) 2012.04.30. бюл. № 04
(21) 201101094
(22) 2011.06.29
(51) Int. Cl. **A23D 7/00** (2006.01)
(43) 2012.03.30
(96) 2011000089 (RU) 2011.06.29
(71)(73) ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "КАЗАНСКИЙ
ЖИРОВОЙ КОМБИНАТ" (RU)
(72) Самаренкин Дмитрий Анатольевич (RU)
(74) Ибрагимов А.Э. (RU)

(54) СПОСОБ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ЭМУЛЬСИОННЫХ ПРОДУКТОВ

Изобретение относится к масложировой промышленности. Техническим результатом является повышение точности и достоверности при определении качества пищевых эмульсионных продуктов. Контроль качества готового продукта дополнительно включает в себя контроль качества стабильности эмульсии и микробиологический контроль качества. Контроль качества стабильности эмульсии содержит последовательность этапов, на которых первый раз выдерживают пробу продукта при температуре не менее 30°C, первый раз подвергают пробу продукта вибрации, замораживают пробу продукта с последующим размораживанием, повторно подвергают пробу продукта вибрации, повторно выдерживают пробу продукта при температуре не менее 35°C, третий раз подвергают пробу продукта вибрации, после чего по признаку расслоения эмульсии судят о качестве эмульсии. Микробиологический контроль качества готового продукта включает в себя этапы, на которых термостатируют эмульсию с последующим посевом определенного количества продукта, культивируют посеvy при температуре не менее 25°C и, при необходимости, определяют морфологические и биохимические свойства обнаруженных микроорганизмов с их подсчётом, после чего судят о микробиологической стабильности эмульсии.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018950
(13) B1
(45) 2013.12.30. бюл. № 12
(21) 200900726
(22) 2009.06.23
(51) Int. Cl. **A23D 9/00 (2006.01)**
C11B 1/06 (2006.01)
(43) 2010.12.30
(96) 2009000051 (RU) 2009.06.23
(71)(73) ЗаявОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"КООРДИНИРУЮЩИЙ РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР "ЭФКО-КАСКАД" (RU)
(72) Ляшенко Евгений Васильевич (RU)
(74) Попеленский Н.К. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ МАСЛА ПОДСОЛНЕЧНОГО РАФИНИРОВАННОГО ДЕЗОДОРИРОВАННОГО С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ОЛЕИНОВОЙ КИСЛОТЫ И МАСЛО, ПОЛУЧЕННОЕ ЭТИМ СПОСОБОМ

Изобретение относится к способу получения масла подсолнечного рафинированного и дезодорированного с повышенным содержанием олеиновой кислоты из смеси семян молочной спелости и полнозрелых семян. Изобретением впервые обеспечивается продукт, представляющий рафинированное дезодорированное подсолнечное масло с улучшенным составом жирных кислот, приближенное к рекомендациям Института питания и обладающее улучшенными диетическими качествами. Настоящее изобретение относится к способу и продукту, полученному этим способом, представляющим собой рафинированное дезодорированное подсолнечное масло с улучшенным составом жирных кислот, приближенное по своим характеристикам к рекомендациям Института питания и обладающее улучшенными диетическими качествами. Улучшение касается увеличения содержания в продукте олеиновой кислоты, которое находится в пределах 21-40%. В изобретении раскрывается способ получения масла подсолнечного рафинированного дезодорированного с повышенным содержанием олеиновой кислоты, включающий подачу семян подсолнечника в рушильно-веечное отделение для отделения лузги от ядра, прессование ядра с получением сырого масла, отстаивание и фильтрацию масла с последующей обработкой азотом и рафинацией, при этом подачу семян осуществляют в смеси семян молочной спелости и полнозрелых семян, которую получают посредством купажирования семян молочной спелости и полнозрелых семян. Согласно изобретению фильтрацию можно осуществлять в пластинчатом листовом фильтре. Пластинчатый листовой фильтр можно периодически очищать от механических включений в виде частиц путем периодической его продувки воздухом, после чего образующуюся при этом массу, содержащую указанные частицы, можно сливать в отдельную емкость, после чего ее удалять.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018950	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2019.06.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021099
(13) B1
(45) 2015.04.30. бюл. № 04
(21) 201170882
(22) 2009.11.19
(51) Int. Cl. **A23D 9/00 (2006.01)**
A23G 9/00 (2006.01)
A23G 9/04 (2006.01)
A23G 9/24 (2006.01)
A23G 9/48 (2006.01)
A23G 9/32 (2006.01)
(31) 08172786.9
(32) 2008.12.23
(33) EP
(43) 2011.12.30
(86) PCT/EP2009/065448
(87) WO 2010/072481 2010.07.01
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Дилли Кевин Майкл, Макдугалл Мэри Элизабет, Смит Кевин Уоррен,
Андердаун Джеффри (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ЗАМОРОЖЕННОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ, СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ С ПОКРЫТИЕМ И ЗАМОРОЖЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ

Предложена композиция для покрытия замороженного кондитерского изделия, содержащая от 63 до 70 мас.% жирового компонента, включающего от 70 до 95 мас.% фракции пальмового масла или смеси фракций, которая содержит максимально 8 мас.% триглицеридов S3 и которая имеет соотношение $S2U:SU2 > 2,5$; от 5 до 15% жидкого масла и от 0 до 15% какао масла. Изобретение также относится к способу получения замороженного кондитерского изделия и замороженному кондитерскому изделию с покрытием.

Авторы настоящего изобретения разработали композиции для покрытия замороженных кондитерских изделий, которые позволяют снизить количество насыщенного жира на единицу продукта с покрытием, сохраняя при этом заданные физические свойства. Неожиданно авторы настоящего изобретения обнаружили, что количество SAFA на единицу продукта может быть снижено при сохранении при этом заданных физических свойств за счет повышения количества жира в композиции для покрытия, обеспеченного определенным типом жира, используемого в определенных количествах.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021099	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.11.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023523
(13) B1
(45) 2016.06.30. бюл. № 06
(21) 201000400
(22) 2008.08.29
(51) Int. Cl. **A23D 9/013 (2006.01)**
(31) 60/969,536
(32) 2007.08.31
(33) US
(43) 2010.10.29
(86) PCT/US2008/074790
(87) WO 2009/029793 2009.03.05
(71)(73) МАРТЕК БИОСАЙНСИЗ КОРПОРЕЙШН (US)
(72) Сенанаяке Джанака Намал С.П., Ахмед Насир, Фихтали Жаод (US)
(74) Дементьев В.Н. (RU)

(54) ТВЕРДЫЕ ЖИРОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ, СОДЕРЖАЩИЕ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ, И СПОСОБЫ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Настоящее изобретение относится к твердым жировым композициям, включающим масло, содержащее насыщенный жир, и масло, содержащее по крайней мере одну полиненасыщенную жирную кислоту с длинной цепью. В частности, такая твердая жировая композиция может содержать полиненасыщенные жирные кислоты с длинной цепью в большом количестве и включать незначительное количество эмульгаторов или не содержать их вовсе. Согласно предпочтительным вариантам осуществления изобретения масло, содержащее полиненасыщенные кислоты, представляет собой невымороженное микробное масло. Настоящее изобретение также относится к способам получения указанных композиций, а также пищевых, диетических и фармацевтических продуктов, содержащих указанные композиции.

Настоящее изобретение относится к пищевым, диетическим и фармацевтическим продуктам, а также к способам их получения, при этом композиции в основе указанных продуктов имеют повышенное содержание питательных веществ. Настоящее изобретение относится к продуктам, содержащим твердые жиры, в составе которых есть PUFA высокого качества, а также к способам их получения и использования. Согласно некоторым вариантам осуществления изобретения в состав PUFA-содержащих твердых жировых продуктов входят PUFA-содержащие масла высокого качества, полученные путем минимальной переработки и имеющие улучшенные функциональные свойства, повышенную стабильность и приемлемые для использования в различных сферах рынка, включая натуральные и/или органические продукты.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023523	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2016.08.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024216
(13) B1
(45) 2016.08. бюл № 08
(21) 201300038
(22) 2011.05.31
(51) Int. Cl. **A23D 7/00 (2006.01)**
A23D 7/02 (2006.01)
A23D 9/05 (2006.01)
A23D 7/05 (2006.01)
(31) 10166774.9
(32) 2010.06.22
(33) EP
(43) 2013.05.30
(86) PCT/EP2011/058922
(87) WO 2011/160921 2011.12.29
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Флётер Экхард (DE), Де Ман Теунис, Стеллема Корнелис Шауке (NL)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) ПОРОШКООБРАЗНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ

Изобретение относится к порошкообразному пищевому жиру, содержащему по меньшей мере два натуральных жира, при этом данный натуральный жир имеет показатель N10, равный по меньшей мере 10%, и при этом данный порошкообразный жир является совместно кристаллизованным порошкообразным жиром. Изобретение, кроме того, относится к применению указанного порошкообразного жира для приготовления жиросодержащей эмульсии. Также данное изобретение относится к способу приготовления указанного порошкообразного пищевого жира, при котором порошкообразный пищевой жир готовится из расплавленной смеси, содержащей по меньшей мере два натуральных жира.

Пищевые продукты с непрерывной жировой фазой широко известны в данной области и включают, например, шортенинги, содержащие жировую фазу и воду в масляных пастообразных продуктах (спредах), таких как содержащий жировую фазу и водную фазу маргарин. Жировая фаза маргарина и подобных пищевых спредов с непрерывной жировой фазой часто является смесью жидкого масла (то есть жира, который является жидкостью при температуре окружающей среды) и жира, который при температурах окружающей среды является твердым веществом. Твердый жир, также называемый структурирующим жиром или тугоплавким жиром (hardstock) - (твердый нефракционированный жир), служит для структурирования жировой фазы (присутствующей, например, в шортенинге, а также в воде в масляной эмульсии) и помогает стабилизировать водную фазу, в случае ее наличия, посредством образования решетки из кристаллов жира.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024216	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.06.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025290
(13) B1
(45) 2016.12.30. бюл. № 12
(21) 201401260
(22) 2013.04.22
(51) Int. Cl. **A23D 9/05 (2006.01)**
A23D 7/00 (2006.01)
(31) 12168344.5
(32) 2012.05.16
(33) EP
(43) 2015.04.30
(86) PCT/EP2013/058248
(87) WO 2013/171027 2013.11.21
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Ден Адел Руди, Дол Георг Христиан, Потман Рональд Петер,
Смит-Кингма Ирене Эрика (NL)
(74) Представитель: Воробьев В.А. (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЪЕДОБНЫХ ЭМУЛЬСИЙ НА ОСНОВЕ НЕПРЕРЫВНОЙ ЖИРОВОЙ ФАЗЫ

Способ производства съедобных эмульсий на основе непрерывной жировой фазы, содержащих от 10 до 85 мас.% дисперсной водной фазы и от 15 до 90 мас.% общего жира, при этом указанный способ включает стадии: обеспечение водной фазы; обеспечение жидкого масла; обеспечение порошкообразного жира, содержащего тугоплавкий нефракционированный жир обеспечение тугоплавкого нефракционированного жира в жидкой форме; смешивание порошкообразного жира, содержащего тугоплавкий нефракционированный жир, тугоплавкого нефракционированного жира в жидкой форме и жидкого масла для обеспечения масляной жидкой массы; смешивание масляной жидкой массы, полученной на стадии, с водной фазой для обеспечения эмульсии типа вода в масле, при этом порошкообразный жир не подвергается действию таких температур, при которых плавится существенная часть порошкообразного жира.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025290	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.04.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026685
(13) B1
(45) 2017.05.31.бюл. № 05
(21) 201500666
(22) 2013.11.15
(51) Int. Cl. **A23D 7/005 (2006.01)**
A23D 7/02 (2006.01)
A23L 1/24 (2006.01)

(31) 12198613.7
(32) 2012.12.20
(33) EP
(43) 2015.11.30
(86) PCT/EP2013/073943
(87) WO 2014/095180 2014.06.26
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Биалек Ядвига Малгорзата, Сильва Паэс Сабрина, Вреккер Роберт (NL)
(74) Воробьева Е.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ЭМУЛЬСИИ ТИПА "МАСЛО-В-ВОДЕ" И ПОЛУЧЕННАЯ ТАКИМ СПОСОБОМ ЭМУЛЬСИЯ

Данное изобретение обеспечивает способ приготовления эмульсии типа "масло-в-воде", имеющей содержание масла 5-69 мас.% и содержание воды 30-92 мас.%, при этом указанный способ содержит объединение следующих ингредиентов в следующих количествах: 5-69 мас. долей масла; 30-92 мас. долей воды; 0,5-15 мас. долей подвергнутой тепловой обработке муки из зерна бобовых культур, имеющей массовый средневзвешенный диаметр 10-500 мкм и липоксигеназную активность менее 10 ед/г; не более 14,5 мас. долей нативной муки из зерна бобовых культур, имеющей массовый средневзвешенный диаметр 10-500 мкм и липоксигеназную активность более 20 ед/г; при этом объединенное количество подвергнутой тепловой обработке муки из зерна бобовых культур и нативной муки из зерна бобовых культур находится в диапазоне от 1 до 15 мас. долей. Способ включает также введение не более 30 мас. долей одного или нескольких дополнительных ингредиентов. Обнаружено, что стабильность эмульсий типа "масло-в-воде", содержащих молотые семена бобовых (муку из зерна бобовых культур), может быть значительно улучшена без отрицательного воздействия на текстуру продукта, если по меньшей мере часть бобовой муки, используемой для приготовления эмульсии, предварительно подвергается термической обработке. В то время как нативная мука из зерна бобовых в типичном случае имеет липоксигеназную активность, превышающую 20 ед. на грамм муки, липоксигеназная активность бобовой муки, подвергнутой тепловой обработке, в результате такой термической обработки была снижена до менее 10 ед. на грамм муки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026685	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.11.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027311

(13) B1

(45) 2017.07.31.бюл. № 07

(21) 201270585

(22) 2009.10.30

(51) Int. Cl

A23D 9/007 (2006.01)

A23D 9/013 (2006.01)

C11B 1/02 (2006.01)

C11B 1/06 (2006.01)

C11B 1/16 (2006.01)

C11B 13/00 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

A61K 8/37 (2006.01)

(43) 2012.12.28

(86) PCT/IB2009/007269

(87) WO 2011/051743 2011.05.05

(71)(73) ТАРОС ЛТД. (CL)

(72) Склабос Катекас Димитрий, Торо Гуэрра Рауль Р.,

Чионг Лай Марио М. (CL)

(74) Дощечкина В.В., Липатова И.И., Рыбаков В.М., Новоселова С.В.,

Хмара М.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КРИЛЕВОГО МАСЛА И КРИЛЕВОЙ МУКИ, ОБОГАЩЕННЫХ ФОСФОЛИПИДАМИ И НЕЙТРАЛЬНЫМИ ЛИПИДАМИ, БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАСТВОРИТЕЛЯ

Изобретение раскрывает новый способ получения крилевых масел, обогащенных фосфолипидами и нейтральными липидами, содержащих ДНА и ЕРА полиненасыщенные жирные кислоты и астаксантин, без использования растворителей.

В настоящем изобретении раскрыт новый способ извлечения фосфолипидов из свежего криля или других аналогичных ракообразных. Способ основан на процессе, в котором ни размол, ни перемешивание и/или измельчение криля не осуществляют. При использовании этого способа не происходит катализируемого фосфолипидами эмульгирования. При термической обработке целого неповрежденного криля или его фрагментов происходит высвобождение жидкости из ракообразных. Масло, содержащееся в этой жидкости, обогащено нейтральными липидами. Целый и неповрежденный криль далее отжимали с получением новой жидкой фракции. Масло, полученное центрифугированием этой второй фракции, обогащено фосфолипидами. Полученный отжатый криль используют для получения маложирной крилевой муки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027311	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.10.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027397
(13) B1
(45) 2017.07.31. бюл. № 07
(21) 201592083
(22) 2014.05.09
(51) Int. Cl. **A23D 9/00 (2006.01)**
A61K 36/13 (2006.01)
C11C 1/04 (2006.01)
A23K 1/12 (2006.01)
(31) 20135506
(32) 2013.05.14
(33) FI
(43) 2016.05.31
(86) PCT/FI2014/050347
(87) WO 2014/184431 2014.11.20
(71)(73) ХАНККИЯ ОЙ (FI)
(72) Вуоренмаа Юхани, Кеттунен Ханнеле (FI)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) ПРИМЕНЕНИЕ ЖИРНОЙ КИСЛОТЫ ТАЛЛОВОГО МАСЛА

Настоящее изобретение относится к применению жирной кислоты таллового масла в модулировании микробной популяции пищеварительного тракта животного. Изобретение также относится к применению кормовой добавки и кормовой композиции, содержащих жирную кислоту таллового масла. Специалисту в данной области техники очевидно, что, по мере развития технологий, основную идею изобретения можно воплощать различными способами. Таким образом, изобретение и его воплощения не ограничиваются примерами, описанными выше; вместо этого они могут варьировать в пределах объема формулы изобретения.

Настоящее изобретение имеет целый ряд преимуществ. ТОФА является легкодоступным, природным, дешевым и безвредным для окружающей среды веществом. Кроме того, она является нетоксичной и хорошо переносимой. Данное изобретение является эффективным в модулировании состава микробиоты в пищеварительном тракте животного в направлении, которое является полезным для показателей продуктивности и физиологического состояния животного. Следовательно, другими преимуществами изобретения являются, например, улучшенная продуктивность животного, улучшенный коэффициент конверсии корма, более высокое качество продуктов, единообразие, пищевая ценность, безопасность пищи и продукта и меньшие затраты на единицу продукции. Данное изобретение также обеспечивает производство кормовых композиций и добавок при низкой стоимости

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027397	AM, AZ, KG, TJ, TM	2018.05.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028641
(13) B1
(45) 2017.12.29.бюл. № 12
(21) 201690692
(22) 2014.10.07
(51) Int. Cl. **A23D 9/00 (2006.01)**
A23D 9/007 (2006.01)
A23D 0/13 (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01)
A23K 1/16 (2006.01)
(31) 13187560.1
(32) 2013.10.07
(33) EP
(43) 2016.07.29
(86) PCT/EP2014/071418
(87) WO 2015/052171 2015.04.16
(71)(73)ЗИНЗИНО АБ (SE)
(72)Хофстра Хармен (NL), Саэле Орьян,
Эльде Ола, Сага Линда Кристин (NO)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) ПИЩЕВАЯ ЛИПИДНАЯ КОМПОЗИЦИЯ, СОДЕРЖАЩАЯ СТЕАРИДОНОВУЮ КИСЛОТУ И ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

Изобретение относится к пищевой липидной композиции, содержащей оливковое масло и компонент со стеаридоновой кислотой (компонент с SDA), содержащий большие количества SDA, как, например, по меньшей мере 6 вес.% SDA. Дополнительно настоящее изобретение относится к способу получения такой липидной композиции и применению такой липидной композиции для применения в предупреждении или снижении риска развития сердечно-сосудистых заболеваний, тромбоза коронарных артерий и других воспалительных заболеваний, таких как атеросклероз, онкозаболевание, диабет, псориаз, артрит, ревматизм и астма, остеопороз и болезнь Альцгеймера. Масло из водорослей полезно при применении в комбинации с оливковым маслом и компонентом с SDA в липидной композиции согласно настоящему изобретению в случае потребности в EPA в больших количествах, чем может превращаться из SDA. Масло из водорослей является наиболее подходящей альтернативой для тех, кто желает избегать рыбных или соевых продуктов. Благодаря добавлению масла из водорослей к липидной композиции, содержащей оливковое масло и компонент с SDA, липидная композиция является частью полноценного питания в качестве альтернативы рыбьему жиру, поскольку масло из водорослей дополняет EPA или DHA, так что рекомендуемые значения EPA и DHA удовлетворяются липидной композицией.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028641	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2018.10.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028889
(13) B1
(45) 2018.01.31. .бюл. № 01
(21) 201401012
(22) 2013.02.15
(51) Int. Cl. **A23D 7/01 (2006.01)**
A23D 7/005 (2006.01)
(31) 12159619.1
(32) 2012.03.15
(33) EP
(43) 2015.01.30
(86) PCT/EP2013/053058
(87) WO 2013/135456 2013.09.19
(71)(73)ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72)Гастел Хюбертус Корнелис ван,
Риджизмонд Сударси Танудза
Ангелик, Реска Александер Арие (NL)
(74) Воробьева Е.В. (RU)

(54) **ТЕРМИЧЕСКИ СТАБИЛЬНАЯ ЭМУЛЬСИЯ "МАСЛО В ВОДЕ"**

Настоящее изобретение позволяет получать термически стабильные эмульсии "масло в воде" без использования модифицированного ферментом лецитина яичного желтка или синтетических эмульгаторов. Авторы изобретения неожиданно обнаружили, что ограниченная термостойкость, обусловленная яичным желтком, может быть существенно улучшена путем введения нерастворимого в воде целлюлозного волокна. Таким образом, комбинированное использование яичного желтка и нерастворимого в воде целлюлозного волокна обеспечивает получение эмульсии "масло в воде", которую можно соответствующим образом нагревать в духовке при температуре 180°C или выше в течение нескольких минут без разрушения и/или без развития нежелательных изменений текстуры.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028889	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.02.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030608

(13) B1

(45) 2018.08.31.Бюл. № 08

(21) 201400690

(22) 2012.12.13

(51) Int. Cl.

A23D 7/005 (2006.01)

A23D 9/007 (2006.01)

A23C 9/152 (2006.01)

A23C 19/00 (2006.01)

A23L 1/275 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

A23L 2/58 (2006.01)

A21D 13/00 (2006.01)

(31) 1121519.1

(32) 2011.12.14

(33) GB

(43) 2014.09.30

(86) PCT/GB2012/053126

(87) WO 2013/088156 2013.06.20

(71)(73) АйПи САЙЕНС ЛИМИТЕД (GB)

(72) Петяев Иван (GB)

(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ, СОДЕРЖАЩИЕ КАРОТИНОИДНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ

Изобретение касается применения пищевого продукта, содержащего один или несколько жиров или масел и каротиноидное соединение, для снижения повышенного уровня общего холестерина, триглицеридов и воспалительных повреждений, а также улучшения микроциркуляции тканей и насыщения тканей кислородом. Один объект изобретения обеспечивает пищевой продукт, который содержит один или несколько жиров или масел и каротиноидное соединение. Предпочтительно каротиноидное соединение является изолированным каротиноидным соединением. Поэтому изобретение обеспечивает пищевой продукт, содержащий один или несколько жиров или масел и каротиноидное соединение. Изобретение, помимо этого, обеспечивает пищевой продукт, предназначенный для применения в: снижении у индивидуума повышенных уровней холестерина, ЛПНП и/или триглицеридов; ослаблении субклинических или клинических воспалений; снижении противовоспалительных оксидативных повреждений; усилении плазменного транспорта молекулярного кислорода, микроциркуляции и насыщенности тканей кислородом, смягчении уже развившихся микропоражений печени и стеатоза печени, тканевой гипоксии печени и других органов, включая периферические; повышении антиоксидантной активности и/или ослаблении или задерживании проявлений у индивидуума симптомов старения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030608	AM, AZ, KG, TJ, TM	2018.12.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033150

(13) B1

(45) 2019.09.30.бюл. № 09

(21) 201790829

(22) 2015.10.09

(51) Int. Cl.

A23D 7/00 (2006.01)

A23D 7/02 (2006.01)

A23D 9/02 (2006.01)

A23L 1/00 (2006.01)

A23L 1/24 (2006.01)

(31) 14188657.2

(32) 2014.10.13

(33) EP

(43) 2017.08.31

(86) PCT/EP2015/073335

(87) WO 2016/058913 2016.04.21

(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)

(72) Беземер Альберт Ян, Янсен Йоханнес Йозеф Мария, Стевенс Марсел (NL)

(74) Воробьева Е.В., Фелицына С.Б. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЖИРОВОЙ СУСПЕНЗИИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ УКАЗАННОЙ СУСПЕНЗИИ СПРЕДА

Способ приготовления пищевой жировой суспензии, содержащей 60-98 мас.% (от общей массы суспензии масла и порошкообразного жира) фазы пищевого масла и 2-40 мас.% (от общей массы суспензии масла и порошкообразного жира) порошкообразного жира, при том что данный порошкообразный жир распыляется непосредственно в смеситель для объединения с маслом. Изобретение относится к способу получения суспензии пищевого масла и порошкообразного жира и к способу приготовления из нее пищевого спреда с непрерывной жировой фазой. Пищевые продукты с непрерывной жировой фазой широко известны в данной области и включают, например, шортенинги, содержащие жировую фазу и воду в масляных пастообразных продуктах (спредах), таких как содержащий жировую фазу и водную фазу маргарин.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033150	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.10.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033618
(13) B1
(45) 2019.11.11.бюл. № 11
(21) 201692330
(22) 2015.04.14
(51) Int. Cl. **A23D 7/00 (2006.01)**
A23D 7/02 (2006.01)
(31) 14169109.7
(32) 2014.05.20
(33) EP
(43) 2017.04.28
(86) PCT/EP2015/058010
(87) WO 2015/176872 2015.11.26
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Ман Теунис де, Мэус Фредерик
Михель (NL)
(74) Павлюченко И.В., Фелицына С

(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СЪЕДОБНОЙ ЭМУЛЬСИИ ВОДА-В-МАСЛЕ

Способ получения вязкой съедобной эмульсии вода-в-масле, содержащей по меньшей мере 50 мас.% общего жира, включающий следующие стадии: обеспечение 5-90 мас.% тугоплавкого жира к массе общего жира в жидкой форме; обеспечение жидкой смеси воды и масла, где смесь имеет температуру ниже точки плавления тугоплавкого жира; смешивание тугоплавкого жира в жидкой форме с жидкой смесью воды и масла, где температура смеси, обеспеченной на стадии, ниже точки плавления тугоплавкого жира, и где количество транс-ненасыщенной жирной кислоты составляет меньше 5 мас.% к массе общего жира. Настоящее изобретение направлено на способ получения вязких съедобных эмульсий вода-в-масле. Кроме того, изобретение направлено на эмульсии, полученные путем указанного способа. Эти продукты характеризуются наличием улучшенных свойств, таких как стабильность и плотность. Кроме того, изобретение направлено на применение таких эмульсий для выпекания, для получения хлебобулочных изделий с улучшенной текстурой.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033618	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.04.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033668
(13) B1
(45) 2019.11.14.бюл. № 11
(21) 201790819
(22) 2015.09.18
(51) Int. Cl. **A23D 7/00 (2006.01)**
A23D 7/02 (2006.01)
A23D 9/02 (2006.01)
A23L 1/24 (2006.01)

(31) EP14188659.8
(32) 2014.10.13
(33) EP
(43) 2017.08.31
(86) PCT/EP2015/071483
(87) WO 2016/058782 2016.04.21
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Гребенкемпер Кай, Крон Корнелис
Йоханнес, Ленхаутс Абрахам, Те
Рожер Антуан Флорис (NL)
(74) Воробьева Е.В., Фелицына С.Б. (RU)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖИРОВОЙ СУСПЕНЗИИ И ПРОИЗВОДСТВА СПРЕДА С УКАЗАННОЙ СУСПЕНЗИЕЙ

Изобретение относится к способу приготовления пищевой жировой суспензии, содержащей в пересчёте на общую массу суспензии от 70 до 98 мас.% пищевого масла и от 2 до 30 мас.% порошкообразного жира, причём способ включает смешивание масла и порошкообразного жира в смесителе в течение от 1 до 8 мин при давлении менее 0,25 бар; нагружение смесителя давлением в течение от 30 с до 6 мин для повышения давления в смесителе по меньшей мере до 0,3 бар; сброс давления в течение от 1 до 10 мин для снижения давления до менее 0,25 бар; перемешивание содержимого смесителя в течение от 3 до 10 мин, при этом температура порошкообразного жира, масляной фазы и их смеси поддерживается на уровне ниже 35°C. Изобретение относится также к способу получения пищевой эмульсии с непрерывной масляной фазой, содержащей в пересчёте на общую массу эмульсии от 15 до 80 мас.% жировой фазы и от 20 до 85 мас.% водной фазы.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033668	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.09.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037536
(13) B1
(45) 2021.04.09 .бюл.№ 04
(21) 201992254
(22) 2019.10.22
(51) Int. Cl. **A23D 7/005 (2006.01)**
A23D 7/01 (2006.01)

(43) 2021.04.08
(96) 2019000117 (RU) 2019.10.22
(71)(73) ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ
ОБЩЕСТВО "ЖИРОВОЙ
КОМБИНАТ" (RU)
(72) Калашникова Елена Ивановна,
Пятаева Светлана Анатольевна, Матвеева Анна Александровна,
Кшнякина Ольга Викторовна, Воронов Илья Игоревич (RU)
(74) Ловцов С.В., Левчук Д.В., Вилесов
А.С., Коптева Т.В., Ясинский С.Я., Стукалова В.В., Гавриков К.В. (RU)

(54) МАРГАРИН БЕЗ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА

Изобретение относится к масложировой отрасли пищевой промышленности, а именно к маргарину без пальмового масла. Изобретение может быть использовано в промышленной переработке или домашнем применении, в частности, для изготовления песочного теста. Маргарин содержит компоненты в следующем соотношении, мас. %: растительное масло, кроме пальмового масла и его фракций, - 7-49, искусственно отвержденная смесь жиров из растительных источников - 9-74, лауриновый жир - 10-31, эмульгирующий компонент - 0,5-3, вода - остальное. Технический результат - повышение реологических свойств песочного теста с использованием маргарина, снижение налипания теста на элементы промышленного оборудования, увеличение аэрируемости маргарина при взбивании, снижение выплавления жира при температурной обработке, снижение содержания твердых триглицеридов в маргарине и повышение питательной и биологической ценности при сохранении вкусоароматических характеристик.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037536	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.10.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015893
(13) B1
(45) 2011.12.30 .бюл. № 06
(21) 200901535
(22) 2008.05.21
(51) Int. Cl. **A21B 1/28 (2006.01)**
A47J 37/04 (2006.01)
(31) 0701268-5
(32) 2007.05.25
(33) SE
(43) 2010.06.30
(86) PCT/SE2008/050593
(87) WO 2008/147309 2008.12.04
(71)(73) СВЕБА-ДАЛЕН АБ (SE)
(72) Йоханссон Ян-Олоф (SE)
(74) Поликарпов А.В., Борисова Е.Н. (RU)

(54) ГАЗОВАЯ ТУННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ

Газовая туннельная печь косвенного нагрева имеет верхнюю и нижнюю нагревательные секции с верхними и нижними нагревательными средствами ,ограничивающие расположенную между ними пекарную камеру. Каждая нагревательная секция имеет газовую горелку для нагрева газов, поступающих к ней по каналам . По меньшей мере одна секция содержит вентилятор установленный по ходу потока газа ниже по меньшей мере одного нагревательного средства , для перемещения горячих газов через эту секцию и канал .предназначенный для рециркуляции газов от вентилятора к месту, расположенному по ходу потока газов выше нагревательного средства .Продукты сгорания проходят внутри нее. Печь согласно изобретению обеспечивает возможность точного и равномерного нагрева пекарной камеры посредством точной регулировки верхних и нижних нагревательных средств. Благодаря тому, что газообразные продукты сгорания используются без отдельных промежуточных теплообменников, повышается энергоэкономичность печи. Точную регулировку можно выполнить без сложной системы клапанов и перегородок, так как каждая горелка регулируется отдельно. То обстоятельство, что газообразные продукты сгорания используются непосредственно, без промежуточных теплообменников, приводит также к уменьшению потерь энергии. Поток по системе создается вентилятором, т.е. за счет разрежения, что дает возможность очень просто регулировать поток. Это также уменьшает вероятность утечки горячих газов, которая может представлять опасность для оператора.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015893	AM, AZ, KG, MD, TJ, TM	2012.05.22.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022517

(13) B1

(45) 2016.01.29.бюл. № 01

(21) 201201236

(22) 2011.01.19

(51) Int. Cl. **A21B 1/44 (2006.01)**

A21B 3/15 (2006.01)

A21B 1/50 (2006.01)

(31) 1051568

(32) 2010.03.04

(33) FR

(43) 2013.04.30

(86) PCT/EP2011/050679

(87) WO 2011/107305 2011.09.09

(71)(73) РЕВЕНТ ИНТЕРНЭШНЛ АБ (SE)

(72) Пель Филипп (FR)

(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) ПЕКАРНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ТЕСТА И СПОСОБ ВЫПЕКАНИЯ ТАКИХ ПРОДУКТОВ

Изобретение относится к пекарному устройству, содержащему тележку и печь, содержащую пекарную камеру, несколько расположенных друг над другом пекарных подов и средства нагрева указанных подов. Согласно изобретению пекарное устройство содержит несколько решеток из жаростойкого мягкого материала, содержащего по меньшей мере одну ячейку для размещения указанных выпекаемых пищевых продуктов, причем указанная тележка выполнена с возможностью подачи указанных решеток в печь, их извлечения из печи и их позиционирования напротив пода, и средства вертикального перемещения подов и/или решеток относительно друг друга таким образом, чтобы приводить указанные поды и указанные решетки в активное положение, в котором дно ячеек решетки входит в контакт с находящимся напротив пекарным подом и деформируется при контакте с этим подом, так, чтобы можно было производить выпекание указанных продуктов за счет теплопроводности, и в пассивное положение, в котором дно указанных ячеек отходит от находящегося напротив пода.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022517	AM, AZ, KG, MD, TJ, TM	2017.01.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029764

(13) B1

(45) 2018.05.31.бюл. № 05

(21) 201400943

(22) 2013.02.21

(51) Int. Cl.

A21B 5/03 (2006.01)

A21D 10/02 (2006.01)

B65D 17/00 (2006.01)

G07F 17/00 (2006.01)

(31) 12156609.5

(32) 2012.02.22

(33) EP

(43) 2015.02.27

(86) PCT/IB2013/051418

(87) WO 2013/124809 2013.08.29

(71)(73) ФЛАТЕВ АГ (CH)

(72) Руис Карлос, Мюллер Йонас, Фрачон Луис Ренауд Поль Франсуа (CH)

(74) Ермакова Е.А. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛЕПЕШЕК

Данный способ обеспечивает автоматическое приготовление лепешек, в частности тортилья, с помощью устройства для производства лепешек для использования дома или на предприятиях. Порции теста упакованы в капсулы, которые включают систему, гарантирующую возможность длительного хранения теста в холодильнике и без холодильника. Чашеобразные капсулы закрыты газонепроницаемой фольгой и перемещаются в перевернутом положении по конвейерной ленте. Фольга удаляется двумя смежными валами, которые ухватывают фольгу и отрывают ее. Затем капсула размещается на горловом кольце, и порция теста падает вниз на нижнюю нажимную и подовую плиту. Верхняя нажимная и подовая плита вращается по направлению вниз с помощью привода для прижатия и выпекания теста. После поднятия верхней плиты готовая лепешка плавно выходит из машины. Например, температура воды может повлиять на консистенцию и вкус. Процесс приготовления очень сложен для людей без опыта, навыков или времени. В настоящее время на рынке доступны только предварительно запеченные лепешки. Есть лепешки, которые выпекались в течение неполного времени всего процесса выпечки и затем упаковывались в полиэтиленовую упаковку.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029764	AM, AZ, KG, TJ, TM	2019.02.22.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029854
(13) B1
(45) 2018.05.31 .бюл. № 05
(21) 201690060
(22) 2014.07.03
(51) Int. Cl. **A21B 3/04 (2006.01)**
(31) 1350846-0; 1351103-5
(32) 2013.07.05; 2013.09.25
(33) SE
(43) 2016.07.29
(86) PCT/SE2014/050847
(87) WO 2015/002603 2015.01.08
(71)(73) РЕВЕНТ ИНТЕРНЭШНЛ АБ (SE)
(72)Энгстрем Олоф, Юнесанд Пер,Хальве Том (SE)
(74)Поликарпов А.В. (RU)
(54) **ПАРООБРАЗУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО**

Предложено парообразующее устройство в печи , которая содержит внешний корпус , окружающий камеру печи, канал для горячего воздуха, предназначенный для прохождения горячего воздуха , и выпуск для горячего воздуха, выполненный в виде ряда отверстий в стенке камеры печи, через которые горячий воздух вдувается в камеру , выпускное отверстие, через которое горячий воздух выводится из камеры , и дверь. Парообразующее устройство содержит блок управления, предназначенный для управления процессом выпекания или приготовления путем генерации управляющих сигналов , и удлиненный парообразующий модуль , расположенный горизонтально в канале для горячего воздуха, выполненный с возможностью поворота вокруг продольной оси и содержащий заданное количество элементов , каждый из которых выполнен удлиненным и имеет одну основную поверхность , проходящую в целом плоским образом, при этом элементы расположены параллельно один над другим на заданном расстоянии друг от друга. Устройство также содержит по меньшей мере один элемент для подачи воды, расположенный в соединении с парообразующим модулем (парообразующими модулями) и предназначенный для подачи воды к нему (ним). Парообразующий модуль выполнен с возможностью нахождения в двух состояниях: состоянии генерации пара, во время по меньшей мере части которого к указанному модулю подается вода и во время которого основные поверхности элементов находятся, по существу, в горизонтальном положении с обеспечением возможности испарения воды, и состоянии горячего воздуха, при котором основные поверхности элементов находятся, по существу, в вертикальном положении с обеспечением возможности прохождения горячего воздуха через модуль.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе.

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029854	AM, AZ, KG, TJ, TM	2018.07.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031073
(13) B1
(45) 2018.11.30.бюл. № 11
(21) 201590440
(22) 2013.09.13
(51) Int. Cl. **A21B 1/26 (2006.01)**
F28F 1/40 (2006.01)
(31) 1251030-1
(32) 2012.09.14
(33) SE
(43) 2015.07.30
(86) PCT/SE2013/051069
(87) WO 2014/042585 2014.03.20
(71)(73) РЕВЕНТ ИНТЕРНЭШНЛ АБ (SE)
(72) Энгстрём Олоф (SE)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) ПЕЧЬ С ЦИКЛОТЕРМИЧЕСКИМ ОБОГРЕВОМ

Предложена печь с циклотермическим обогревом для улучшения передачи тепла от теплой текучей среды внутри трубы теплообменника, расположенной в печи с циклотермическим обогревом и содержащей продолговатую трубу со стенкой с внешней поверхностью и внутренней поверхностью, и внутренняя поверхность снабжена по меньшей мере одной проходящей в продольном направлении внутренней стенкой, которая проходит от одной стороны внутренней поверхности по направлению к другой стороне внутренней поверхности. Настоящее изобретение решает проблему того, как улучшить эффективность трубчатого теплообменника в печи с циклотермическим обогревом без увеличения трения воздуха о внешнюю сторону труб теплообменника при помощи трубы теплообменника, имеющей признаки по формулы изобретения. Таким образом, настоящее изобретение относится к печи с циклотермическим обогревом, оснащенной трубчатым теплообменником с перекрестным током, содержащим по меньшей мере два ряда из нескольких труб теплообменника. Трубы теплообменника в каждом ряду расположены, по существу, в горизонтальной плоскости, и при этом трубы теплообменника в одном ряду находятся в предварительно определенной взаимосвязи по отношению к трубам теплообменника в смежном ряду.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031073	AM, AZ, KG, TJ, TM	2019.09.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031529
(13) B1
(45) 2019.01.31.бюл. № 01
(21) 201690579
(22) 2014.10.02
(51) Int. Cl. **A21B 1/44 (2006.01)**
A21B 3/02 (2006.01)

(31) 1351157-1; 1450267-8
(32) 2013.10.02; 2014.03.07
(33) SE
(43) 2016.09.30
(86) PCT/EP2014/071163
(87) WO 2015/049337 2015.04.09
(71)(73) РЕВЕНТ ИНТЕРНЭШНЛ АБ (SE)
(72) Элиассон Мортен, Нордин Йерри (SE)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ЦИКЛОТЕРМИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

В изобретении представлена хлебопекарная циклотермическая печь , расположенная в корпусе и предназначенная для выпечки продуктов на полке , содержащая камеру, дверное отверстие и дверь , причем камера печи содержит одну или несколько криволинейных стенок и имеет, по существу, круглое поперечное сечение относительно, по существу, вертикальной оси печи. Дверь является криволинейной с диаметром, немного превышающим наружный диаметр камеры печи, и выполнена с возможностью перемещения в боковом направлении снаружи печи к одной стороне указанного отверстия, при этом откатная дверь размещена на корпусе печи с возможностью перемещения путем взаимодействия у верхней кромки двери между удлиненным криволинейным горизонтальным колесным устройством , имеющим определенное количество колес одинакового размера, и удлиненной криволинейной горизонтальной направляющей планкой , имеющей углублений одинакового размера. Положения колес вдоль колесного устройства соответствуют положениям углублений вдоль направляющей планки при нахождении двери в закрытом положении, причем, когда дверь закрыта, каждое колесо лежит в соответствующем ему углублении, а при горизонтальном перемещении двери несколько колес или все колеса колесного устройства катятся по плоской поверхности направляющей планки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031529	AM, KG, TJ, TM	2019.10.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024156
(13) B1
(45) 2016.08.31.бюл. № 08
(21) 201270443
(22) 2010.09.23
(51) Int. Cl. **B01F 17/00 (2006.01)**
C05G 3/00 (2006.01)
C05G 3/06 (2006.01)
(31) FR0956557
(32) 2009.09.23
(33) FR
(43) 2012.09.28
(86) PCT/FR2010/052001
(87) WO 2011/036413 2011.03.31
(71)(73) СЕКА С.А. (FR)
(72) Барсак Селин, Биркен Изабелль,
Баррето Жиль (FR)
(74)Медведев В.Н. (RU)

(54) **ВОДНЫЙ СОСТАВ С ПРОТИВОКОМКУЮЩИМИ И ВОДООТТАЛКИВАЮЩИМИ СВОЙСТВАМИ**

Изобретение касается водных составов типа эмульсии «масло в воде», содержащих по меньшей мере один жирный амин, предназначенных для нанесения на порошкообразные или гранулированные минеральные вещества с целью предупреждения их комкования или их увлажнения. Настоящее изобретение касается также способа нанесения упомянутых эмульсий на упомянутые минеральные вещества, при этом упомянутый способ осуществляют при комнатной температуре. На рынке можно найти жидкие составы при комнатной температуре, но они являются менее эффективными, чем классические составы с консистенцией от пастообразной до твердой на основе вышеуказанных жирных аминов, в частности на азотных удобрениях, содержащих нитрат аммония. Такими жидкими составами являются, например, составы на основе мочевины-формалина, предназначенные для предупреждения комкования мочевины, но совсем не пригодные для других азотных удобрений; растворы алкиларилсульфонатов натрия, но их эффективность ниже, чем у жирных аминов, по отношению к нитрату аммония, составы жирного амина в масле без воска. В этом случае концентрацию амина ограничивают значением в 5 или 6%, чтобы можно было сохранять жидкий прозрачный раствор.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024156	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2016.09.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024947
(13) B1
(45) 2016.11.30.Бюл. № 11
(21) 201300772
(22) 2011.12.07
(51) Int. Cl. . **B01F 7/00 (2006.01)**
B01F 3/08 (2006.01)
(31) 10197187.7
(32) 2010.12.28
(33) EP
(43) 2014.11.28
(86) PCT/EP2011/072112
(87) WO 2012/089474 2012.07.05
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР НВ (NL)
(72) Бонгерс Петрус Мартинус Мария,
Сантос Рибейро Хенелита (NL), Ирвинг Грем Нил, Иган Майкл Джон (GB)
(74) Воль О.И. (RU)
(54) **СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЭМУЛЬСИИ**

Настоящее изобретение предлагает новый способ эмульгирования, который может обеспечить получение концентрированной эмульсии с непрерывной водной фазой, содержащей липофильные соединения в дисперсной фазе, при размере капель очень тонкодиспергированной фазы, меньшем чем микрон, и узком распределении по размерам для дисперсной фазы. Данная цель достигается при использовании способа, где эмульсию с непрерывной водной фазой получают при использовании динамического смесителя с контролируемой деформацией или роторно-полостного смесителя. В случае приведения диапазона приведенный диапазон будет включать упомянутые граничные значения. Продукт питания или пищевой продукт в контексте настоящего изобретения включает нижеследующее, но не ограничивается только этим: пищевые продукты, включающие спреды, салатные заправки, молочные продукты, напитки, диетические пищевые продукты, диетические добавки, фармацевтические композиции и другое. Продукты могут содержать ингредиенты, обычные для современного уровня техники, и могут быть получены способами, обычными для современного уровня техники. Таким образом, одна из целей настоящего изобретения заключается в предложении способа получения эмульсий "масло в воде", содержащих очень тонкодиспергированную фазу липидов, и в предложении эмульсий, которые характеризуются относительно высокой концентрацией липофильных соединений, которые являются плохо растворимыми в масле при комнатной температуре и в воде. Данные эмульсии могут быть использованы в пищевых продуктах или продуктах бытовой химии или средствах личной гигиены или косметических продуктах или фармацевтических продуктах.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024947	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.12.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025543

(13) B1

(45) 2017.01.30 .бюл. № 01

(21) 201390307

(22) 2011.09.15

(51) Int. Cl.

B01F 7/00 (2006.01)

B01F 7/24 (2006.01)

B01D 11/04 (2006.01)

C22B 3/26 (2006.01)

C22B 3/02 (2006.01)

(31) 20100317

(32) 2010.09.16

(33) FI

(43) 2013.09.30

(86) PCT/FI2011/050794

(87) WO 2012/035207 2012.03.22

(71)(73) ОТОТЕК ОЮЙ (FI)

(72) Лилья Лауно, Хультхольм Стиг-Эрик, Экман Эро, Ньюман Брор (FI)

(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ВЗАИМНОГО ДИСПЕРГИРОВАНИЯ ДВУХ РАСТВОРОВ ПРИ ЭКСТРАКЦИИ РАСТВОРИТЕЛЕМ

Изобретение относится к перемешивающему устройству и способу, с помощью которого два раствора, которые являются нерастворимыми или слабо растворимыми друг в друге, смешивают с получением дисперсии. Устройство состоит по меньшей мере из трех спиральных прутков, проходящих вверх вокруг вала и закрепленных на нем так, что опорные элементы между валом и спиральными прутками установлены, по существу, в горизонтальном положении. Устройство и способ особенно подходят для смешивания растворов при экстракции растворителем, используемой в гидрометаллургическом извлечении металлов, с образованием дисперсии. Изобретение также относится к способу смешивания двух растворов при экстракции растворителем, используемому в гидрометаллургическом извлечении металлов, в смесительной камере экстракционной ячейки, в котором органический экстракционный раствор и водный раствор смешивают с помощью перемешивающего устройства, состоящего по меньшей мере из трех спиральных прутков, размещенных вокруг вала и прикрепленных к нему. Перемешивающее устройство обеспечивает вертикальную циркуляцию, при которой восходящий вертикальный поток образуется по периферии смесительной камеры, а нисходящий поток образуется в пространстве, расположенном внутри диаметра перемешивающего устройства, и где радиальные потоки сводят к минимуму путем горизонтального расположения всех опорных элементов между спиральными прутками и валом.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025543	AM, AZ, BY, KG, MD, TJ, TM	2017.09.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025585
(13) B1
(45) 2017.01.30.бюл. № 01
(21) 201291438
(22) 2011.05.05
(51) Int. Cl. **B01F 5/10 (2006.01)**
B01F 3/08 (2006.01)
B01F 3/12 (2006.01)
(31) 10 2010 023 832.5
(32) 2010.06.10
(33) DE
(43) 2013.05.30
(86) PCT/DE2011/001054
(87) WO 2011/153982 2011.12.15
(71)(73) ЗИГ ТЕКНОЛОДЖИ АГ (CH)
(72)Шпельтен Франц-Вилли, Клут Бернд(DE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ СОЗДАНИЯ ЗАПАСА ПРОДУКТОВ

Способ и устройство служат для создания запаса продукта в приемном резервуаре. Продукт состоит из первого жидкого компонента и по меньшей мере одного второго компонента. В приемном резервуаре продукт переворачивается транспортирующим устройством, расположенным в области трубчатого направляющего элемента, установленного в приемном резервуаре. По меньшей мере один компонент продукта, подаваемого в приемный резервуар, сначала поступает во внутреннее пространство направляющего элемента. Кроме того, изобретение относится к способу создания запаса продукта в приемном резервуаре, причем продукт состоит из первого жидкого компонента и по меньшей мере одного второго компонента, и при котором обеспечивают циркуляцию продукта в приемном резервуаре с помощью транспортирующего устройства, расположенного в области трубчатого направляющего элемента, установленного в приемном резервуаре. Такими продуктами могут быть, например, продукты питания. Возможно также, например, чтобы второй продукт тоже был жидким. Примером такого компонента являются эмульсии, в частности молоко. Согласно другому варианту второй компонент является твердым. Это может быть, например, фруктовый сок с дольками. Другими примерами являются молоко с кокосовыми хлопьями, молоко с зерновыми, а также супы и соусы с кусковыми составляющими. Кусковыми составляющими могут быть, например, овощи и/или мясо.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025585	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2019.05.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016080

(13) B1

(45) 2012.01.30 .бюл. № 01

(21) 201000448

(22) 2010.04.06

(51) Int. Cl. **B02C 9/04 (2006.01)**

A21D 6/00 (2006.01)

A23P 1/12 (2006.01)

(31) а 200901214

(32) 2009.08.10

(33) BY

(43) 2011.04.29

(71)(73)ГОСУДАРСТВЕННОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ БОТАНИЧЕСКИЙ САД НАН БЕЛАРУСИ" (BY)

(72) Алексеева Елена Игоревна,

Решетников Владимир Николаевич

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ МУКИ АМАРАНТОВОЙ СОРТОВОЙ ЭКСТРУДИРОВАННОЙ

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности крахмалопаточной, и может быть использовано для производства пищевых продуктов или добавок к ним, в качестве наполнителя в зерновых продуктах быстрого приготовления, в качестве загустителя в соусах, кремах. Целью изобретения является изготовление нетрадиционного крахмалсодержащего зернового сырья (амаранта) для производства продуктов высокой пищевой ценности и с высокими органолептическими показателями, без применения ароматизаторов. Приводятся данные, показывающие влияние условий получения муки амарантовой сортовой экструдированной, таких как влажность исходного сырья, температура экструдирования и скорость вращения шнека. Полученный продукт обладает хорошими органолептическими показателями. Целью изобретения является изготовление нетрадиционного крахмалсодержащего зернового сырья (амаранта) для производства продуктов высокой пищевой ценности и с высокими органолептическими показателями, без применения ароматизаторов. Это позволит расширить ассортимент пищевых продуктов. В настоящее время амарант находит широкое применение в медицине, пищевой и косметической промышленности, сельском хозяйстве в связи с большим количеством легкоусвояемого белка (15-17%), масла (5-8%), содержащего сквален и крахмал. Особенностью крахмала амаранта, содержание которого в зерне достигает 69%, является относительно небольшое содержание в нем амилозы (22%). Это делает его особенно перспективным для использования в качестве загустителей в соусах, супах, мороженом, киселях и т.д., а также для предотвращения кристаллизации сахара.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016080	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.04.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030176

(13) B1

(45) 2018.06.29.бюл. № 06

(21) 201600182

(22) 2015.11.25

(51) Int. Cl. **B02C 13/28 (2006.01)**

A23K 10/26 (2016.01)

(31) 2014/1811.1

(32) 2014.12.08

(33) KZ

(43) 2016.09.30

(96) KZ2015/053 (KZ) 2015.11.25

(71)(73)АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "КАЗАХСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ САКЕНА СЕЙФУЛЛИНА" (KZ)

(72) Искаков Руслан Маратбекович, Смакова Бахыт Сериковна,
Букганбаева Жания Ерболаткызы, Исакова Асель Маратбековна, Манапова Жанбота
Кайратовна, Какабаев Нурбол Аязбаевич (KZ)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ И СУШКИ ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ ОТХОДНОГО КОСТНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОСТНОЙ КОРМОВОЙ МУКИ

Изобретение относится к кормопроизводству и может быть использовано в сельском хозяйстве, мясной, пищевой и комбикормовой промышленности. Техническим результатом является улучшение качества сушки и измельчения отходного костного сырья за счет осуществления сушки во взвешенном состоянии, что создает дополнительные условия для влагоотдачи внутри корпуса устройства, устраняет задерживание более твердых частиц отходного костного сырья в зоне измельчения и обеспечивает получение высококачественной, биологически ценной костной кормовой муки. Предлагаемое устройство для измельчения и сушки при переработке отходного костного сырья в производстве костной кормовой муки обеспечивает улучшение качества сушки и измельчения отходного костного сырья за счет осуществления сушки во взвешенном вихревом состоянии посредством установленных наклонно боковых рядов вращающихся ударных элементов, обеспечивает устранение задерживания более твердых частиц отходного костного сырья в зоне измельчения за счет вертикально установленных центральных рядов вращающихся ударных элементов и обеспечивает получение высококачественной, биологически ценной костной кормовой муки за счет распределения температуры и влажности в объеме устройства.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030176	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.11.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015586
(13) B1
(45) 2011.10.31 .бюл. № 05
(21) 200702365
(22) 2006.04.25
(51) Int. Cl. **B29C 47/00 (2006.01)**
(31) 60/676,203
(32) 2005.04.29
(33) US
(43) 2008.08.29
(86) PCT/US2006/015774
(87) WO 2006/118895 2006.11.09
(71)(73) МИЧИГАН СТЭЙТ ЮНИВЕРСИТИ(US)
(72) Матуана Лаурент М., Хэйден
Патрисия А., Шах Бхавеш (US)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ПОЛИВИНИЛХЛОРИДНЫЕ КОМПОЗИТЫ С НАПОЛНИТЕЛЕМ В ВИДЕ ДРЕВЕСНЫХ ЧАСТИЦ, ВСПЕНЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА ИХ ОСНОВЕ И СПОСОБ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ

В настоящем изобретении предложены экструдированные композитные составы на основе поливинилхлорида (ПВХ) и высушенной древесной муки с размером частиц примерно от 1 до 1000 мкм, содержащие в качестве связующего вещества хитозан или хитин, при этом указанные составы содержат модификатор ударной прочности, термостабилизирующий агент для связывания всего количества HCl, выделяющегося из ПВХ, и смазывающее вещество. Композитные составы согласно изобретению обладают улучшенными физическими и механическими свойствами. В изобретении также предложен способ получения композитного состава, включающий приготовление смеси из связующего вещества, поливинилхлорида (ПВХ) и древесной муки с размером частиц примерно от 1 до 1000 мкм, где связующим веществом является хитин или хитозан, содержащей модификатор ударной прочности, термостабилизирующий агент для связывания всего количества HCl, выделяющегося из ПВХ, и смазывающее вещество, и экструдирование полученной смеси при повышенной температуре, находящейся в диапазоне примерно от 150°C до температуры разложения ПВХ или древесной муки, с образованием композитного состава.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015586	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2012.04.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018043

(13) B1

(45) 2013.05.30.бюл. № 05

(21) 201070823

(22) 2009.01.06

(51) Int. Cl. **B29C 49/22 (2006.01)**

B29B 11/08 (2006.01)

B29B 11/14 (2006.01)

B29B 11/12 (2006.01)

(31) 08388002.1

(32) 2008.01.09

(33) EP

(43) 2011.02.28

(86) PCT/DK2009/000001

(87) WO 2009/086830 2009.07.16

(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)

(72) Весборг Стен, Расмуссен Ян Нёрагер (DK)

(74) Хмара М.В. (RU)

(54) СПОСОБ ОРИЕНТИРОВАННОГО ФОРМОВАНИЯ РАЗДУВОМ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ НАПИТКОВ

Способ ориентированного формования раздувом контейнера для газированных напитков, содержащий этап подготовки преформы, у которой имеется участок горловины и корпусная часть. Преформа содержит внутренний слой из первой полимерной композиции, наружный слой из второй полимерной композиции и промежуточный слой из третьей полимерной композиции. Поверхность третьей полимерной композиции обладает адгезионными свойствами по отношению к первой и второй полимерным композициям. Указанные адгезионные свойства необратимым образом ослабляют, подвергая композицию действию излучения определенной длины волны или ряда длин волн определенной интенсивности. Способ далее содержит этап установки преформы в устройство раздувного формования для формования контейнера для напитков путем раздува преформы. Процесс осуществляют, подвергая корпусную часть действию излучения, в спектре которого содержится, по меньшей мере, определенная длина волны или ряд длин волн определенной интенсивности, при этом участок горловины от действия излучения защищают. Традиционные системы розлива напитков работают с контейнерами жесткой конструкции, которые выполнены из стекла, пластика или металла и заполнены напитком, например водой, пивом и т.п. При розливе напитка, в контейнер может подаваться газ с целью замещения сливаемого напитка и выравнивания давления, а также для помощи вытеснению напитка. Подача газа может происходить под высоким давлением, и газ тем самым может выталкивать напиток из контейнера.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018043	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.01.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038731
(13) B1
(45) 2021.10.12 .бюл. № 10
(21) 201900451
(22) 2019.07.09
(51) Int. Cl. **B67D 1/04 (2006.01)**
B65D 41/34 (2006.01)
B65D 47/20 (2006.01)
F16K 31/60 (2006.01)
F16K 35/00 (2006.01)
(43) 2021.01.31
(96) 2019/ЕА/0066 (ВУ) 2019.07.09
(71)(72)(73) ГОНЧАРОВ СТАНИСЛАВ
СЕРГЕЕВИЧ (ВУ)
(74) Федорук Е.Ю. (ВУ)

(54) ПРОБКА-ДОЗАТОР СОСУДА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И РАЗДАЧИ ГАЗИРОВАННОГО НАПИТКА

Предложена пробка-дозатор для хранения и раздачи из емкости газированного напитка, которая содержит нижний корпус со сливным носиком с крышкой и верхний корпус, оборудованный складным двухсекционным рычагом управления, клапанное устройство, содержащее тарельчатый клапан, взаимодействующий с седлом в нижнем корпусе, и трубку, соединенную с нижней частью корпуса. Стержень клапана закреплен в отверстии рычага управления. На рычаге установлен возвратный упругий элемент. В верхнем корпусе выполнены ограничители, препятствующие нажатию рычага, и защелка, удерживающая рычаг сложенным. Нижний корпус оборудован контрольным кольцом, присоединенным к корпусу переключателями с ослабленными полосками, предназначенными для разрушения при вскрытии. Нижний корпус оборудован зубом, предназначенным для блокирования пробки-дозатора с укупорочным кольцом при закручивании и предотвращения самопроизвольного разрушения переключателей. На рычаге установлен возвратный упругий элемент - два гибких усика по обе стороны клапанного устройства. На нижнем корпусе с обеих сторон клапанного устройства размещены каналообразные направляющие для монтажа усиков пробки-дозатора относительно ее клапанного устройства, канал направляющей размещен на торцевой поверхности цилиндрической трубы переменной высоты.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038731	AM, KG, TJ, TM	2022.07.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016993
(13) B1
(45) 2012.08.30 .бюл. № 08
(21) 201070280
(22) 2008.08.19
(51) Int. Cl. **B67D 1/04 (2006.01)**
(31) 07388059.3
(32) 2007.08.20
(33) EP
(43) 2010.08.30
(86) PCT/DK2008/000291
(87) WO 2009/024147 2009.02.26
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)
(72)Весборг Стеэн, Расмуссен Ян Нёрагер
(DK)
(74)Хмара М.В. (RU)

(54) МОДУЛЬ ДЛЯ МОДУЛЬНОЙ СИСТЕМЫ РОЗЛИВА НАПИТКОВ

Настоящее изобретение относится к модулю для модульной системы розлива напитков под давлением, содержащей несколько модулей, определяющий наружные границы и пространство внутри указанных наружных границ, а также напорную камеру для размещения контейнера напитка, установленную в указанном пространстве. Модуль также содержит соединитель первого типа и соединитель второго типа, которые установлены на наружной границе. Жидкостной канал устанавливает жидкостную связь между соединителем первого типа и соединителем второго типа. Соединитель первого типа выполнен с возможностью присоединения к соединителю второго типа, при этом соединитель первого типа предназначен для приема напорной текучей среды (напорной жидкости) от источника напорной жидкости. Соединитель второго типа предназначен для передачи напорной жидкости к соединителю первого типа соседнего модуля. Модуль также содержит соединитель третьего типа, который имеет жидкостную связь с соединителем первого типа и подает напорную жидкость в напорную камеру. В установках для продажи в розлив насыщенных углекислым газом или газированных жидкостей, таких как пиво, включая разливное пиво или газированные безалкогольные напитки, а также негазированные напитки, такие как вино, фруктовый сок или вода, существует потребность в модульной системе розлива, функциональные возможности которой можно наращивать или сокращать поэтапно или ступенчато.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016993	AM, AZ, BY, KG, MD, TJ, TM	2014.08.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017222
(13) B1
(45) 2012.10.30 .бюл. № 10
(21) 200802340
(22) 2005.08.12
(51) Int. Cl. **B67D 1/08 (2006.01)**
(31) 0418145.9
(32) 2004.08.13
(33) GB
(43) 2009.10.30
(62) 200700434; 2005.08.12
(71)(73) СКОТТИШ ЭНД НЬЮКАСЛПиЭлСи. (GB)
(72) Робинсон Майкл (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ВЫДАЧИ НАПИТКОВ

Источник напитка, содержащий корпус для установки на баре или подобной поверхности, один или более кранов для выдачи напитка, один или более трубопроводов для напитка, проходящих через корпус для подачи напитка к кранам, и первый охлаждающий трубопровод, расположенный в тепловом контакте с корпусом, через который при использовании может протекать первая охлаждающая среда, так чтобы охлаждать корпус для образования конденсата, инея или льда на по меньшей мере части внешней стороны корпуса, причем источник напитка дополнительно содержит отдельный, второй охлаждающий трубопровод, находящийся в тепловом контакте с одним или более трубопроводами для напитка и через который может протекать вторая охлаждающая среда, так чтобы охлаждать напиток в одном или более трубопроводах для напитка, при этом первый охлаждающий трубопровод образует часть первого охлаждающего контура, который не охлаждает напиток даже во время выдачи напитка из одного или более кранов. Задача настоящего изобретения заключается в создании устройства для выдачи напитков, которое позволило бы использовать пространство на месте выдачи вследствие возможности удаления громоздких охладителей сверхбыстрого охлаждения с места выдачи и в то же время обеспечивало бы выдачу напитков при более низких температурах. Кроме того, локальные охладители сверхбыстрого охлаждения на месте выдачи приводят к тому, что имеющееся пространство оказывается недостаточным для хранения других предметов, например напитков в бутылках, стеклянной посуды и т.д. Далее, охладители сверхбыстрого охлаждения выделяют значительное количество тепла, которое может создать неприятные условия работы обслуживающего персонала бара, что приводит к необходимости дополнительного кондиционирования воздуха.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017222	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.08.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018770
(13) B1
(45) 2013.10.30.бюл. № 10
(21) 201100401
(22) 2009.03.10
(51) Int. Cl. **B67D 1/06 (2006.01)**
B67C 3/24 (2006.01)
(31) 2008149468
(32) 2008.12.15
(33) RU
(43) 2011.12.30
(86) PCT/RU2009/000115
(87) WO 2010/071471 2010.06.24
(71)(72)(73)БУЧИК СЕРГЕЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ(RU)
(74) Силаева А.А. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ РУЧНОГО РОЗЛИВА ПЕНЯЩИХСЯ И/ЛИ ГАЗИРОВАННЫХ НАПИТКОВ

Изобретение относится к области пищевой промышленности и может быть использовано для отпуска пива и других пенящихся и/или газированных напитков из изобарической емкости в пластиковые бутылки. Устройство имеет более высокую надежность работы и более простое технологическое обслуживание. Устройство включает корпус, в теле которого выполнены подводящие каналы с элементами для соединения соответственно с трубопроводами подачи газа от источника давления и напитка из изобарической емкости и осесимметричная полость, имеющая три последовательно расположенные кольцевые камеры, к первой и третьей из которых подсоединены соответственно подводящие газ и напиток каналы сливной стакан, прикрепленный вертикально в нижней части корпуса и имеющий со стороны открытого нижнего торца эластичное уплотнение, внутренняя полость которого соединена отводящим каналом со второй кольцевой камерой осесимметричной полости корпуса, трехходовой кран, расположенный в осесимметричной полости корпуса и выполненный в виде полого золотника с радиальными сквозными отверстиями с возможностью продольного возвратно-поступательного перемещения ручкой управления и фиксации в трех положениях, в двух из которых один из подводящих каналов соединен с отводящим каналом, в третьем - с возможностью отключения каналов, узел для гашения пены, размещенный в полости сливного стакана и выполненный в виде насадка с осевым сквозным каналом цилиндрической частью с винтовым сливным каналом на наружной поверхности, дроссельный клапан, установленный в корпусе и соединенный своим входным каналом со сквозным осевым каналом насадка, и механизм крепления горловины пластиковой бутылки к сливному каналу устройства.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018770	AM, AZ, KG, MD, TJ, TM	2015.03.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019502
(13) B1
(45) 2014.04.30.бюл. № 04
(21) 201190045
(22) 2009.11.26
(51) Int. Cl. **B67D 1/07 (2006.01)**
B08B 9/032 (2006.01)
(31) 08388044.3
(32) 2008.11.27
(33) EP
(43) 2012.02.28
(86) PCT/EP2009/065871
(87) WO 2010/060946 2010.06.03
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)
(72) Расмуссен Ян Нерагер, Весборг Стен(DK)
(74) Рыбаков В.М., Хмара М.В.,
Новоселова С.В., Дощечкина В.В.,
Липатова И.И. (RU)

(54) СПОСОБ ОЧИСТКИ И ПРОМЫВКИ СИСТЕМЫ РАЗДАЧИ НАПИТКОВ

Настоящее изобретение относится к способу очистки и промывки системы раздачи напитков, содержащей выполненную с возможностью герметичного закрытия камеру давления, содержащую напиток; выполненный с возможностью герметичного закрытия многокамерный картридж, расположенный снаружи камеры давления, содержащий первый картридж с очищающей текучей средой и второй картридж с промывающей текучей средой; источник сжатой текучей среды, присоединенный к камере давления и к многокамерному картриджу; разливное устройство для раздачи напитка, очищающей текучей среды и промывающей текучей среды; разливную линию для доставки напитка, очищающей текучей среды и промывающей текучей среды к разливному устройству и выпускной клапан, присоединенный к многокамерному картриджу, камере давления и разливной линии. Способ далее содержит позиционирование выпускного клапана в позицию ополаскивания и раздачу очищающей текучей среды из разливного устройства. Рост бактерий из-за отсутствия гигиенических условий внутри разливной линии и разливного устройства может создавать проблему качества для потребителя напитка. Кроме того, может произойти образование корки затвердевшего напитка внутри разливной линии. Таким образом, имеется необходимость в технологиях для очистки разливной линии и разливного устройства после некоторого периода времени или, альтернативно, после некоторого количества операций раздачи напитка.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019502	AM, AZ, BY, KG, MD, TJ, TM	2014.11.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020300
(13) B1
(45) 2014.10.30.бюл. № 10
(21) 201170415
(22) 2009.09.10
(51) Int. Cl. **B67D 1/07 (2006.01)**
(31) 08388029.4
(32) 2008.09.11
(33) EP
(43) 2011.10.31
(86) PCT/EP2009/061742
(87) WO 2010/029122 2010.03.18
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)
(72) Расмуссен Ян Нёрагер, Весборг Стен(DK)
(74) Хмара М.В., Рыбаков В.М. (RU)

(54) СПОСОБ И СИСТЕМА ДЛЯ ОЧИСТКИ И ПРОМЫВКИ СИСТЕМЫ РОЗЛИВА НАПИТКОВ

Способ и система для очистки и промывки системы розлива напитков, содержащей герметизируемую напорную камеру для размещения сжимаемого кега с напитком. Способ содержит этапы на которых: подготавливают первый патрон, содержащий чистящую жидкость, располагают указанный первый патрон в напорной камере и создают в напорной камере повышенное давление, открывают раздаточный кран и выпускают чистящую жидкость из раздаточного крана, заставляя чистящую жидкость протекать от указанного первого патрона через раздаточную магистраль и вытекать из раздаточного крана, отсоединяют указанный первый патрон после того, как вся чистящая жидкость уйдет из первого патрона, и извлекают первый патрон, подготавливают второй патрон, содержащий промывочную жидкость, располагают указанный второй патрон в напорной камере, создают в напорной камере повышенное давление и повторяют этапы, используя второй патрон вместо первого. Системы розлива напитков обычно используются в учреждениях, занимающихся розливом напитков, для эффективной раздачи больших количеств напитка. В типичных случаях, системы розлива напитков используются для розлива газированных алкогольных напитков, таких как бочковое пиво или сидр. Однако с использованием систем розлива напитков может осуществляться розлив и безалкогольных напитков, таких как содовая вода, и негазированных напитков, таких как вино или фруктовый сок. Системы розлива напитков преимущественно предназначены для профессиональных пользователей в учреждениях, таких как бары, рестораны и гостиницы, однако также растет число и индивидуальных пользователей, например, в частных домах.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020300	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.09.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020436
(13) B1
(45) 2014.11.28 .бюл. № 11
(21) 201200783
(22) 2012.04.26
(51) Int. Cl. **B67D 1/04 (2006.01)**
(43) 2013.10.30
(96) 2012/ЕА/0034 (BY) 2012.04.26
(71)(72)(73) ГОНЧАРОВ СТАНИСЛАВ
СЕРГЕЕВИЧ (BY)
(74) Свидерский Э.А. (BY)

(54) ПРОБКА-КЛАПАН ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И РАЗДАЧИ ГАЗИРОВАННОГО НАПИТКА ИЗ ЕМКОСТИ

Изобретение относится к устройствам хранения и раздачи жидкости с использованием газа, преимущественно к устройствам реализации сильно газированных напитков в одноразовых пластмассовых бутылках, а также с использованием бытовых сифонов. Техническая задача, решаемая изобретением, состоит в том, чтобы снабдить одноразовые ПЭТ бутылки недорогой и простой пробкой-клапаном, которая могла бы обеспечить эффективную раздачу газированного напитка при опустошении всей емкости. При этом габариты этой новой пробки-клапана не должны существенно превосходить габариты известной пробки, чтобы сохранить возможность использования обычных укупорочных автоматов для укупорки стандартных бутылок новыми пробками-клапанами. Поставленная задача решается тем, что рычаг управления выполнен складным двухсекционным, клапанное устройство выполнено в виде тарельчатого клапана, взаимодействующего с седлом, выполненным в нижнем корпусе, стержень клапана закреплен в отверстии двухсекционного складного рычага, шарнирно закрепленного в верхнем корпусе, секции рычага соединены шарнирно, на рычаге установлен возвратный упругий элемент, при этом в верхнем корпусе выполнены ограничители, препятствующие нажатию рычага в сложенном положении и установлена защелка, удерживающая рычаг в сложенном состоянии. Имеется и другие отличия от прототипа. Конструкция пробки-клапана позволяет ее изготавливать промышленными методами и встраивать ее в укупорочные автоматы для наполнения емкостей сатурированными напитками. При этом достигается поставленная задача - упрощается конструкция пробки и реализуется ее новая функция клапана. Стоимость пробки при этом возрастает незначительно.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020436	AM, AZ, KG, TJ, TM	2015.04.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020823
(13) B1
(45) 2015.02.27. бюл. № 02
(21) 201190046
(22) 2009.11.26
(51) Int. Cl. **B67D 1/08 (2006.01)**
B67D 1/07 (2006.01)
B08B 9/032 (2006.01)
(31) 08388043.5
(32) 2008.11.27
(33) EP
(43) 2012.02.28
(86) PCT/EP2009/065876
(87) WO 2010/060949 2010.06.03
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)
(72) Расмуссен Ян Нерагер, Весборг Стен(DK)
(74) Рыбаков В.М., Хмара М.В. Новоселова С.В., Дощечкина В.В., Липатова И.И. (RU)
(54) **СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ РАБОЧЕГО РЕЖИМА СИСТЕМЫ РАЗДАЧИ НАПИТКОВ**

Настоящее изобретение относится к способу определения рабочего режима системы раздачи напитков, которая содержит выполненную с возможностью герметичного закрытия камеру давления, переводимую между первой, открытой, позицией и второй, закрытой позицией, сжимаемый кег, помещаемый внутрь выполненной с возможностью герметичного закрытия камеры давления, разливную линию, по меньшей мере, во время использования присоединенную к сжимаемому кегу, и источник сжатой текучей среды, присоединенный к камере давления для создания давления в камере давления. Система раздачи напитков дополнительно содержит первый датчик, имеющий вход для давления и выход для контрольного давления, и второй датчик, имеющий вход для давления и выход для контрольного давления. Способ содержит оценку с помощью логической функции "И" контрольных давлений из выходов для контрольных давлений датчиков и определение рабочего режима системы раздачи напитков. Системы раздачи напитков обычно используются в раздающих напитки заведениях для эффективной раздачи больших количеств напитков. Как правило, системы раздачи напитков используются для раздачи газированных алкогольных напитков, таких как бочковые пиво и сидр. Хотя также не содержащие алкоголь напитки, такие как безалкогольные напитки, и негазированные напитки, например вино и фруктовый сок, могут раздаваться с использованием системы раздачи напитков. Системы раздачи напитков поставляются главным образом для профессиональных пользователей, таких как заведения наподобие баров, ресторанов и гостиниц, однако все чаще и для частных пользователей, например в частные дома.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020823	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.11.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021558
(13) B1
(45) 2015.07.30 .бюл. № 07
(21) 201190126
(22) 2010.01.21
(51) Int. Cl. **B67D 1/14 (2006.01)**
B67D 3/04 (2006.01)
(31) 09388002.9
(32) 2009.01.29
(33) EP
(43) 2012.02.28
(86) PCT/EP2010/050692
(87) WO 2010/086275 2010.08.05
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)
(72) Расмуссен Ян Нерагер, Весборг Стен(DK)
(74)Рыбаков В.М., Хмара М.В.,
Новоселова С.В., Дощечкина В.В.,
Липатова И.И. (RU)

(54) УЗЕЛ РАЗДАЧИ НАПИТКА

Узел раздачи напитка содержит раздаточную магистраль и клапан, предназначенный для использования с выпускной головкой, включающей в себя корпус и рукоятку крана. У раздаточной магистрали имеется сторона выпуска и сторона присоединения к кегу, а клапан содержит верхнюю секцию, эластичную секцию, нижнюю секцию, а также затвор, помещенный в нижнюю секцию и служащий для герметичного перекрытия стороны выпуска раздаточной магистрали. Когда клапан не установлен в корпусе выпускной головки, затвор принудительно запирает раздаточную магистраль, а когда клапан помещен в корпус выпускной головки, затвор вынуждают запирать раздаточную магистраль, при помощи рукоятки крана приводя в движение верхнюю и нижнюю секции клапана. раздачи напитка.Кег или упаковка с газированным пивом, в свою очередь, содержат эластичный баллон или мешок, который с наружной стороны подвергается действию повышенного давления для осуществления розлива пива. Кроме того, задача настоящего изобретения заключается в создании узла раздачи напитка, который может быть собран из клапана по изобретению, в котором решены вышеуказанные задачи, и раздаточной магистрали или, в ином варианте, создании цельного, т.е. предварительно собранного, узла раздачи напитка, содержащего раздаточную магистраль, соединенную с клапаном и зафиксированную относительно клапана, который соответствует настоящему изобретению и в котором решены вышеуказанные задачи.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021558	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.01.22.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021827
 (13) B1
 (45) 2015.09.30 .бюл. № 09
 (21) 201170342
 (22) 2009.08.18
 (51) Int. Cl. **B67D 7/84 (2010.01)**
 B67D 1/08 (2006.01)

(31) 08388026.0
 (32) 2008.08.19
 (33) EP
 (43) 2011.12.30
 (86) PCT/EP2009/060677
 (87) WO 2010/020644 2010.02.25
 (71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)
 (72) Расмуссен Ян Нёрагер, Весборг Стен(DK)
 (74) Хмара М.В., Рыбаков В.М. (RU)

(54) СПОСОБ УСТАНОВКИ СЖИМАЕМОГО КОНТЕЙНЕРА С НАПИТКОМ В БЛОКЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ НАПИТКА

Способ установки сжимаемого контейнера с напитком в блоке распределения напитка, содержащий этап, на котором обеспечивают блок распределения напитка, включающий в себя резервуар, в котором определена внутренняя поверхность, направленная вверх открытая сторона с криволинейным бортом и направленная вниз закрытая сторона, а также опорная поверхность, которая расположена снаружи борта резервуара и выше указанного борта. Сжимаемый контейнер с напитком имеет цилиндрический корпус, который приспособлен для посадки внутрь резервуара, и содержит выпуклый первый торец и выпуклый второй торец. Далее способ содержит этапы установки сжимаемого контейнера с напитком в наклонное первое положение, перевода сжимаемого контейнера с напитком из первого положения во второе положение путем поворота контейнера вокруг указанной опорной поверхности и этап сдвига сжимаемого контейнера с напитком по опорной поверхности и внутренней цилиндрической поверхности резервуара из второго положения в третье положение внутри резервуара. Проблему, связанную с восходящими трубками, можно решить, осуществляя розлив напитка из контейнера, установленного в перевернутом положении, т.е. контейнера, у которого отверстие для выпуска напитка обращено вниз. Если в блоке розлива напитка контейнер с напитком установить в перевернутое положение, то восходящую трубку можно исключить. Тем самым, можно исключить риск того, что в контейнере будет оставаться неиспользованный напиток, поскольку может происходить полное сминание контейнера с напитком без закупоривания выпускного отверстия.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021827	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.08.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022042
(13) B1
(45) 2015.10.30 .бюл. № 10
(21) 201290539
(22) 2010.11.29
(51) Int. Cl. **B67D 3/00 (2006.01)**
B67D 1/00 (2006.01)
(31) 09180297.5
(32) 2009.12.22
(33) EP
(43) 2013.01.30
(86) PCT/EP2010/068402
(87) WO 2011/076521 2011.06.30
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Ван Хаперен Бартоломеус Йоханнес Антониус (NL), Панг Позан, Пеннингтон Майлз Ричард Мэйсинтош (GB), Ван де Полл Йонкгер Теодор Хендрик (NL), Квинн Энтони Эдвард (GB), Слейтер Джеймс Мэттью (FR)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ВЫДАЧИ НАПИТКОВ С УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ВОДЫ

Раскрыто устройство для выдачи напитков для использования в комбинации с кулером для воды, при этом кулер содержит бутылку с водой и корпус кулера, имеющий выпускной элемент для выдачи воды, и при этом устройство для выдачи напитков предназначено для размещения между корпусом кулера и бутылкой с водой. Устройство для выдачи напитков содержит выдачный узел, канал для подачи воды из кулера к выдачному узлу, соединитель для присоединения к контейнеру, содержащему концентрат, канал для подачи концентрата из контейнера к выдачному узлу и проход для обеспечения возможности того, чтобы бутылка с водой оставалась сообщаемой по текучей среде с выпускным элементом корпуса кулера, когда устройство для выдачи установлено между корпусом кулера и бутылкой с водой. Задача настоящего изобретения состоит в разработке простого устройства для выдачи напитков, которое может быть легко встроено в обычный кулер, при этом оно создает вместе с данным кулером возможность дополнительного выбора напитка для потребителя и при этом по-прежнему обеспечивает возможность функционирования предназначенного для выдачи воды выпускного элемента кулера. Другая задача заключается в разработке устройства для выдачи напитков, которое является гигиеничным, для минимизации требований к очистке. Дополнительная задача состоит в разработке устройства для выдачи напитков, которое выдает напиток в чашку без распыливания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022042	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.11.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022684
(13) B1
(45) 2016.02.29 .бюл. № 02
(21) 201290362
(22) 2010.11.23
(51) Int. Cl. **B67D 1/00 (2006.01)**
B67D 1/04 (2006.01)
B67D 1/08 (2006.01)
B67D 3/00 (2006.01)
(31) 09176771.5
(32) 2009.11.23
(33) EP
(43) 2013.01.30
(86) PCT/EP2010/068016
(87) WO 2011/061343 2011.05.26
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)
(72) Расмуссен Ян Нерагер, Весборг Стен(DK)
(74) Хмара М.В., Рыбаков В.М.,
Новоселова С.В., Дощечкина В.В.,
Липатова И.И. (RU)

(54) СИСТЕМА БЫСТРОГО КОНТАКТНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ СЖИМАЕМОГО КОНТЕЙНЕРА С НАПИТКОМ В СИСТЕМЕ РАЗДАЧИ НАПИТКОВ

Система раздачи напитков со сжимаемым контейнером с напитком. Контейнер в несжатом состоянии имеет верхнюю стенку с выпускным отверстием контейнера, противолежащую ей донную стенку и цилиндрическую стенку, соединяющую верхнюю и донную стенки, корпус, ограничивающий внутреннее пространство для приема контейнера с напитком. Система раздачи напитков включает охлаждающий элемент, размещенный во внутреннем пространстве и имеющий контактную охлаждающую поверхность. Контактная охлаждающая поверхность имеет кривизну, соответствующую кривизне контейнера; эта поверхность сближена и контактирует по меньшей мере с 10% цилиндрической стенки, донной стенки и/или верхней стенки контейнера, когда контейнер с напитком поступил в несжатом состоянии во внутреннее пространство. Напиток обычно выдавливается из контейнера напитка к крановой головке давлением жидкотекучего агента, как правило, - сжатым газом. Чтобы избежать непосредственного контакта сжатого жидкотекучего агента с напитком, может быть применен сжимаемый контейнер с напитком. Применение сжимаемых контейнеров с напитком, обычно содержащих напиток, еще не насыщенный углекислым газом, хорошо известно специалистам в области раздачи напитков.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022684	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.11.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022963
(13) B1
(45) 2016.03.31 .бюл. № 03
(21) 201290538
(22) 2010.11.29
(51) Int. Cl. **B67D 3/00 (2006.01)**
B67D 1/00 (2006.01)
(31) 09180292.6
(32) 2009.12.22
(33) EP
(43) 2013.01.30
(86) PCT/EP2010/068397
(87) WO 2011/076520 2011.06.30
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Ван Хаперен Бартоломеус Йоханнес Антониус (NL), Панг Позан, Пеннингтон Майлз Ричард Мэйсинтош (GB), Ван Де Полл Йонкгер Теодор Хендрик (NL), Квинн Энтони Эдвард (GB), Слейтер Джеймс Мэттью (FR)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ВЫДАЧИ НАПИТКОВ С УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ВОДЫ И УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ДОБАВЛЕНИЯ КОНЦЕНТРАТА

Устройство для выдачи напитков, предназначенное для использования в комбинации с кулером для воды, при этом кулер содержит охлаждающее устройство, расположенное в корпусе кулера, и бутылка для воды, а устройство для выдачи напитков выполнено с возможностью размещения между охлаждающим устройством и бутылкой для воды. Устройство для выдачи напитков содержит выданный узел, выполненный с возможностью размещения или удерживания приемной емкости во время выдачи в нее напитка, патрубок для выдачи воды в выдачном узле, канал для подачи воды из кулера в патрубок для воды, соединитель для присоединения к контейнеру, содержащему концентрат, патрубок для выдачи концентрата в выдачном узле, канал для подачи концентрата из контейнера в патрубок для концентрата, и при этом патрубок для воды и патрубок для концентрата расположены таким образом, что струя воды, выдаваемая из патрубка для воды, и струя концентрата, выдаваемая из патрубка для концентрата, направлены для пересечения и смешивания в воздухе перед контактированием с приемным резервуаром, при этом угол (β) наклона патрубка для концентрата относительно горизонтали составляет от 25 до 90°, и угол наклона патрубка для воды относительно горизонтали составляет от 45 до 90°.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022963	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.11.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024537

(13) B1

(45) 2016.09.30 бюл. № 09

(21) 201291149

(22) 2011.07.21

(51) Int. Cl.

B67D 1/04 (2006.01)

G01F 13/00 (2006.01)

G01F 17/00 (2006.01)

G01F 23/24 (2006.01)

(31) 10170294.2

(32) 2010.07.21

(33) EP

(43) 2013.06.28

(86) PCT/EP2011/062534

(87) WO 2012/010659 2012.01.26

(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)

(72) Расмуссен Ян Нерагер, Весборг Стен (DK)

(74) Хмара М.В., Рыбаков В.М., Новоселова С.В., Дошечкина В.В.,
Липатова И.И. (RU)

(54) СПОСОБ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОБЪЕМА НАПИТКА И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ СИСТЕМА

Изобретение относится к способу определения объема газированного напитка, заключенного в сжимаемый контейнер, содержащему этап, на котором подготавливают систему розлива напитка, включающую в себя напорную камеру, в которую заключен указанный сжимаемый контейнер и которая определяет внутренний объем, равный сумме указанного объема напитка и остаточного объема для газа, систему наддува для подачи объема газа, взятого при атмосферном давлении, снаружи напорной камеры в указанный остаточный объем и датчик давления для обнаружения в указанном внутреннем объеме давления низкого уровня и соответственно высокого уровня, причем давление низкого уровня превышает атмосферное давление, а давление высокого уровня превышает указанное давление низкого уровня, при этом способ также содержит этапы, на которых подают в ответ на обнаружение во внутреннем объеме давления низкого уровня указанный объем газа в остаточный объем, используя систему наддува, и увеличивают давление во внутреннем объеме от указанного низкого уровня до указанного высокого уровня, определяют объем газа, поданного системой наддува снаружи напорной камеры в остаточный объем за время между моментом обнаружения во внутреннем объеме давления низкого уровня и моментом обнаружения во внутреннем объеме давления высокого уровня, и вычисляют объем напитка, заключенного в сжимаемом контейнере, на основе данных указанного объема газа, указанного внутреннего объема, указанного давления низкого уровня и указанного давления высокого уровня.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024537	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.07.22.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026186
(13) B1
(45) 2017.03.31 .бюл. № 03
(21) 201491553
(22) 2013.02.13
(51) Int. Cl. **B67D 7/02 (2010.01)**
A23G 9/28 (2006.01)

(31) 12156786.1
(32) 2012.02.24
(33) EP
(43) 2014.12.30
(86) PCT/EP2013/052875
(87) WO 2013/124193 2013.08.29
(71)(73)УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Д'Агостино Томмазо (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ВЫДАЧИ ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Изобретение относится к способу выдачи замороженного кондитерского изделия, включающему обеспечение охлажденной теплоизолированной камеры, в которой расположен по меньшей мере один контейнер, имеющий выпускное отверстие, закрытое самозакрывающимся клапаном, и содержащий гибкий мешок, содержащий замороженное кондитерское изделие, при температуре -12°C или менее, расположенный внутри сосуда; создание давления газа внутри сосуда и снаружи гибкого мешка с приложением давления к замороженному кондитерскому изделию, так что клапан открывают и замороженное кондитерское изделие выталкивают из контейнера через выпускное отверстие; и снятие давления таким образом, что клапан закрывают, при этом оператор изменяет давление, прилагаемое к замороженному кондитерскому изделию, во время выдачи. Авторы настоящего изобретения разработали способ и устройство, позволяющие решить проблемы предшествующих выдачных устройств. Предпочтительно охлаждающая система обеспечивает возможность поддержания камеры и ее содержимого при температуре менее -15°C . Предпочтительно самозакрывающийся клапан представляет собой щелевой затвор, выполненный из упругого материала. Продолжает существовать потребность в создании улучшенной системы для выдачи мягкого мороженого. В частности, такая улучшенная система должна обеспечивать постоянное хорошее качество выдачи независимо от температуры мороженого.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026186	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.02.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026965
(13) B1
(45) 2017.06.30 .бюл. № 06
(21) 201391490
(22) 2012.04.10
(51) Int. Cl. **B67D 1/04 (2006.01)**
B67D 1/07 (2006.01)
B67D 1/08 (2006.01)
A61L 2/00 (2006.01)
A61L 2/232 (2006.01)
(31) 11161863.3
(32) 2011.04.11
(33) EP
(43) 2014.03.31
(86) PCT/EP2012/056413
(87) WO 2012/139995 2012.10.18
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)
(72) Расмуссен Ян Нерагер, Весборг Стен(DK)
(74)Хмара М.В., Рыбаков В.М.,Новоселова С.В., Дощечкина В.В.,
Липатова И.И. (RU)

(54) СПОСОБ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ РОСТА БАКТЕРИЙ В СИСТЕМЕ РОЗЛИВА НАПИТКА

Изобретение относится к способу предотвращения роста бактерий в системе розлива напитка. Система розлива напитка содержит раздаточную магистраль, которая своим первым концом присоединена к раздаточному крану, а на противоположном втором конце содержит соединитель раздаточной магистрали. Соединитель раздаточной магистрали содержит активатор клапана розлива и определяет первую контактную поверхность. Способ содержит этап, на котором подготавливают контейнер напитка, предпочтительно заполненный газированным напитком. Контейнер напитка содержит соединитель, на котором определена вторая контактная поверхность, и имеется изначально герметично закрытое отверстие. Вторую контактную поверхность покрывают бактериостатическим средством. Соединитель контейнера выполнен с возможностью соединения с соединителем раздаточной магистрали путем приведения в соприкосновение друг с другом первой и второй контактных поверхностей и переноса при этом части бактериостатического средства со второй контактной поверхности на первую контактную поверхность.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026965	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.04.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028563
(13) B1
(45) 2017.12.29 .бюл. № 12
(21) 201490171
(22) 2012.06.27
(51) Int. Cl. **B67D 1/08 (2006.01)**
(31) PA201170333
(32) 2011.06.28
(33) DK
(43) 2014.04.30
(86) PCT/EP2012/062408
(87) WO 2013/000932 2013.01.03
(71)(73) МИКРО МАТИК А/С (DK)
(72) Даль Бенни, Кнудсен Ким Пауль (DK)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СИСТЕМА ВЫДАЧИ НАПИТКА

Изобретение относится к системе выдачи напитка для его выдачи из емкости для напитка, при этом система выдачи напитка содержит выдачную головку, выполненную с возможностью присоединения к емкости для напитка, и содержит корпус, имеющий сквозной канал, и ручку, поворотную прикрепленную к корпусу и выполненную с возможностью перемещения, по меньшей мере, между неактивированным положением и активированным положением, кроме того, система выдачи напитка содержит сменное соединительное устройство, выполненное с возможностью соединения с выдачной головкой и содержащее элемент полого поршня, вставляемого с возможностью съема в канал корпуса, и выдачную линию, присоединенную к элементу полого поршня, причем элемент полого поршня выполнен с возможностью аксиального перемещения между неактивированным положением и активированным положением, и, находясь в активированном положении, элемент полого поршня соединяет по текучей среде вытяжную трубку и выдачную линию для выдачи напитка из емкости для напитка. Кроме того, изобретение относится к соединительному устройству для системы выдачи напитка, выдачной головке для системы выдачи напитка, использованию такой выдачной головки, а также к способу для присоединения и отсоединения сменного соединительного устройства к емкости для напитка.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028563	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.06.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028785
(13) B1
(45) 2017.12.29 .бюл. № 12
(21) 201491444
(22) 2013.01.28
(51) Int. Cl. **B67D 1/00 (2006.01)**
B67D 1/04 (2006.01)
B67D 1/08 (2006.01)
B67D 1/12 (2006.01)
(31) 12153871.4; 12154154.4
(32) 2012.02.03; 2012.02.07
(33) EP
(43) 2015.01.30
(86) PCT/EP2013/051576
(87) WO 2013/113657 2013.08.08
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)
(72) Расмуссен Ян Нерагер, Весборг Стен (DK)
(74) Хмара М.В., Рыбаков В.М., Новоселова С.В., Дошечкина В.В.,
Липатова И.И. (RU)

(54) СПОСОБ РАЗДАЧИ ГАЗИРОВАННОГО НАПИТКА И СИСТЕМА (ВАРИАНТЫ) ДЛЯ РАЗДАЧИ НАПИТКА

Способ раздачи газированного напитка, содержащий этапы, на которых подготавливают систему раздачи напитка, содержащую напорную камеру, вмещающую в себя сжимаемый контейнер для напитка, выполненный из сгибаемого материала. Сжимаемый контейнер для напитка содержит пространство напитка, пространство над напитком, раздаточное устройство, выпускающую линию и прерывающий клапан. Способ далее содержит этап, на котором поддерживают первое повышенное давление внутри напорной камеры, причем первое повышенное давление воздействует на сжимаемый контейнер для напитка для сжатия указанного контейнера при сминающем давлении и установления в сжимаемом контейнере для напитка второго повышенного давления, при этом первое повышенное давление равно сумме второго повышенного давления и указанного сминающего давления. Способ также содержит этап, на котором раздаточное устройство переводят из положения остановки раздачи в положение раздачи напитка. Внутренность сжимаемого контейнера разделяется на пространство для напитка, которое занимает газированный напиток, который вначале занимает большую часть полости контейнера, и пространство над напитком, которое заполнено газом, главным образом газом CO₂.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028785	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.01.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031007
(13) B1
(45) 2018.10.31 .бюл. № 10
(21) 201501178
(22) 2014.04.10
(51) Int. Cl. **B67D 1/04 (2006.01) F16K 11/00 (2006.01)**
(43) 2016.04.29
(86) PCT/RU2014/000263
(87) WO 2015/156697 2015.10.15
(71)(72)(73) БУЧИК СЕРГЕЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ(RU)

(54) АППАРАТ ДЛЯ РУЧНОГО РОЗЛИВА ПЕНЯЩИХСЯ И ГАЗИРОВАННЫХ НАПИТКОВ

Изобретение относится к области пищевой промышленности и может быть использовано для отпуска пива и других пенящихся и газированных напитков из изобарической емкости. Аппарат содержит сливной канал, соединенный через трехходовой переключатель потоков с трубопроводами подачи газа и напитка, и регулирующий клапан, соединенный с каналом, ведущим к внутренней полости емкости, и узел крепления горловины пластиковой емкости к открытому торцу сливного канала. Трехходовой переключатель потоков содержит полости с седлами, в которых установлены затворы клапанов, подпружиненных пружинами. Штоки клапанов кинематически связаны с приводом их возвратнопоступательного перемещения для попеременного открывания клапанов или обеспечения нахождения клапанов в исходном закрытом состоянии. Полости с седлами соединены внутренними каналами со сливным каналом и трубопроводами подачи газа и напитка. Трехходовой переключатель потоков установлен в корпусе аппарата с возможностью его извлечения из корпуса. Полости с седлами для размещения затворов клапанов расположены во внутренних каналах переключателя потоков поперек указанных каналов. Привод возвратно-поступательного перемещения штоков клапанов трехходового переключателя потоков содержит поворотный элемент, жестко связанный с ручкой управления и имеющий профилированную поверхность, кинематически связанную со штоками клапанов. Участки штоков клапанов с пружинами и поворотный элемент расположены вне полостей внутренних каналов переключателя потоков.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031007	AM, AZ, KG, TJ, TM	2019.04.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031086
(13) B1
(45) 2018.11.30 .бюл. № 11
(21) 201692383
(22) 2015.05.22
(51) Int. Cl. **B67D 1/14 (2006.01)**
(31) 14169623.7
(32) 2014.05.23
(33) EP
(43) 2017.03.31
(86) PCT/EP2015/061352
(87) WO 2015/177328 2015.11.26
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)
(72) Расмуссен Ян Нёрагер, Весборг Стен (DK)
(74) Пантелеев А.С., Рыбаков В.М., Новоселова С.В., Липатова И.И.,
Хмара М.В., Ильмер Е.Г., Осипов К.В.

(54) УЗЕЛ РАЗДАЧИ НАПИТКА С ЭЛАСТИЧНЫМ КЛАПАНОМ

Узел, содержащий раздаточную магистраль, у которой имеется раздаточный конец, в котором определено внутреннее живое сечение, по существу, круговой формы, которое имеет первый диаметр; входную часть клапана, соединенную с раздаточным концом и содержащую ориентированный наружу элемент защелочного механизма; эластичную выходную часть клапана, образующую на своем выходном конце выпускное отверстие для напитка и содержащую ориентированный внутрь защелочный элемент, взаимодействующий с указанным ориентированным наружу защелочным элементом, при этом выходная часть клапана содержит цилиндрическую заглушку и образует проход от раздаточного конца мимо заглушки к указанному выпускному отверстию для напитка, причем на заглушке образован выходной участок, определяющий второй диаметр, который больше первого диаметра, а также на заглушке образован входной участок, который соединен с выходным участком и у которого определен третий диаметр, равный указанному первому диаметру или меньший первого диаметра, при этом рукоятка крана выполнена с возможностью перевода выходной части клапана между положением раздачи, промежуточным положением, которое не предназначено для раздачи, и конечным нераздающим положением.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031086	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.05.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031408

(13) B1

(45) 2018.12.28 .бюл. № 12

(21) 201691373

(22) 2014.12.05

(51) Int. Cl.

B67D 7/08 (2010.01)

B67D 7/22 (2010.01)

B67D 7/30 (2010.01)

A61L 2/18 (2006.01)

B67C 3/22 (2006.01)

(31) 201410003632.3

(32) 2014.01.03

(33) CN

(43) 2017.03.31

(86) PCT/CN2014/093117

(87) WO 2015/101134 2015.07.09

(71)(73) БЕЙДЖИН ЮНИТИ БЕНЕФИШИЭЛ ТЕКНОЛОДЖИКО., ЛТД (CN)

(72) Ли Шэнсянь (CN)

(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ПОДАЧИ РЕАГЕНТОВ И СПОСОБ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ И РЕГУЛИРОВАНИЯ КОЛИЧЕСТВА РЕАГЕНТОВ

Устройство подачи реагентов для дозирования и регулирования количества реагентов и способ измерения и регулирования, осуществляемый посредством такого устройства. Устройство подачи реагентов содержит емкость для подачи реагентов, первый проточный канал, второй проточный канал, третий проточный канал, дозирующий проточный канал, двухпозиционный клапан, регулирующий клапан и элемент для обеспечения давления; при этом верхняя часть или верх указанной емкости для подачи реагентов соединены с верхней частью или верхом дозирующего проточного канала посредством первого проточного канала; при этом нижняя часть или днище указанной емкости для подачи реагентов соединены с нижней частью или днищем дозирующего проточного канала посредством второго проточного канала, при этом в указанном втором проточном канале предусмотрен двухпозиционный клапан; при этом днище или нижняя часть указанного дозирующего проточного канала соединены с регулирующим клапаном посредством третьего проточного канала; при этом на верхней части или верхе указанной емкости для подачи реагентов предусмотрен элемент для обеспечения давления; при этом площадь поперечного сечения указанного дозирующего проточного канала меньше площади поперечного сечения указанной емкости для подачи реагентов. Такое устройство подачи реагентов экономичным в отношении объема подачи реагентов и снижает расходы и объем работы по управлению, связанные с устройством подачи реагентов.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033500
(13) B1
(45) 2019.10.31.бюл. № 10
(21) 201800194
(22) 2017.10.02
(51) Int. Cl. **B67D 1/08 (2006.01)**
B67D 1/12 (2006.01)
(31) 2016137883
(32) 2016.09.22
(33) RU
(43) 2018.09.28
(86) PCT/RU2017/000726
(87) WO 2018/056870 2018.03.29
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "КАЗАНСКИЙ ЗАВОД
"ЕВРОПЛАСТ" (RU)
(72) Князев Сергей Владимирович (RU)

(54) КЛАПАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПЭТ ЕМКОСТИ

Изобретение относится к укупорочным конструкциям для емкостей, предназначенным для розлива, хранения и транспортировки напитков, находящихся под давлением. Клапанная конструкция для ПЭТ кега содержит крышку с центральным отверстием со средством соединения с горловиной кега, полый шток, клапанный элемент, пружину, кольцевую гайку, при этом первый конец штока выполнен открытым, а второй выполнен закрытым с кольцевым выступом, в образующей поверхности штока выполнено по меньшей мере одно окно, на штоке с возможностью перемещения вдоль него установлен клапанный элемент, центральное отверстие которого снабжено кольцевым уступом, выполненным с возможностью взаимодействия с кольцевым выступом штока и кольцевым выступом на внешней поверхности, выполненным с возможностью взаимодействия с клапанным элементом, а между клапанным элементом и кольцевой гайкой установлена пружина, при этом крышка выполнена в виде грибка и соединяется с кольцевой гайкой резьбовым соединением для непосредственной установки клапанной конструкции на горловину, в донной части кольцевой гайки выполнены отверстия для прохождения газа, между бортиком и цилиндрической поверхностью ножки грибка крышки размещена кольцевая прокладка для герметизации соединения крышки и горловины, а клапанный элемент выполнен с возможностью выполнения функции предохранительного клапана и индикатора срабатывания из полимерного материала с твердостью по Шору 40-60 ед. Изобретение обеспечивает высокую надежность и герметичность клапанной конструкции с выполнением при этом функции предохранительного клапана при превышении избыточного давления внутри емкости выше максимально допустимого.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034086
(13) B1
(45) 2019.12.25 .бюл. № 12
(21) 201891290
(22) 2016.12.01
(51) Int. Cl. **B67D 3/00 (2006.01)**
B67B 7/86 (2006.01)

(31) 1562002
(32) 2015.12.08
(33) FR
(43) 2018.11.30
(86) PCT/FR2016/053158
(87) WO 2017/098115 2017.06.15
(71)(73) 10-ВЭН (FR)
(72) Изобретатель: Жарусс Тибо, Паске Жером, Да Сильва Луис (FR)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) УСТАНОВКА ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ДЕГУСТАЦИИ НАПИТКА И СПОСОБ ОТКРЫВАНИЯ ЕМКОСТИ С НАПИТКОМ ПРИ ПОМОЩИ ТАКОЙ УСТАНОВКИ

В изобретении представлена установка содержащая зону хранения емкости с подготавливаемым напитком, контур циркуляции жидкости, оснащенный по меньшей мере одним входом подачи подготавливаемого напитка, расположенным в упомянутой зоне хранения емкости и оснащенный прокалывающим органом, средства охлаждения и/или нагрева, расположенные вдоль контура циркуляции жидкости, датчик измерения температуры контура циркуляции жидкости, средства ввода значения заданной температуры, соответствующей требуемой температуре дегустации напитка. Установка содержит датчик измерения температуры емкости, блок управления, выполненный с возможностью управления средствами охлаждения и/или нагрева в зависимости от заданной температуры и от измеренных температур, запорный орган по меньшей мере для частичного перекрывания доступа через зону хранения к прокалывающему органу, причем этот запорный орган установлен подвижно с возможностью перемещения между закрытым положением, по меньшей мере, в зависимости от измеренной температуры контура.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034086	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.12.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034170
(13) В1
(45) 2020.01.14 .бюл. № 01
(21) 201800589
(22) 2016.11.03
(51) Int. Cl. **B67D 1/06 (2006.01)**
(43) 2019.03.29
(86) PCT/RU2016/000749
(87) WO 2018/084736 2018.05.11
(71)(72)(73) БУЧИК СЕРГЕЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ (RU)

(54) ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ПОТОКОВ УСТРОЙСТВА ДЛЯ РУЧНОГО РОЗЛИВА ПЕНЯЩИХСЯ И ГАЗИРОВАННЫХ НАПИТКОВ

Изобретение относится к переключателям потоков в устройствах для отпуска пива и других пенящихся и газированных напитков из изобарической емкости в пластиковые бутылки. Переключатель потоков устройства содержит быстросъемную упруго-эластичную мембрану, по одну сторону которой образована герметичная рабочая камера, а по другую сторону мембраны расположены средства для одновременного или попеременного герметичного прижатия локальных участков упруго-эластичной мембраны к выходным отверстиям каналов. Средство для одновременного или попеременного прижатия локальных участков упруго-эластичной мембраны к выходным отверстиям каналов для подачи напитка или газа содержит установленные в корпусе соосно неподвижный стакан с расположенной внутри него цилиндрической осью и основанием упруго-эластичной мембраны, выполненным в виде выступа по форме указанной мембраны на наружной стороне дна неподвижного стакана, и кулачковый диск, установленный внутри неподвижного стакана с возможностью поворота вокруг цилиндрической оси неподвижного стакана. Локальные участки упруго-эластичной мембраны выполнены в виде выпукло-вогнутых элементов, в полостях которых установлены полусферические головки толкателей. Техническим результатом изобретения является повышение ремонтпригодности переключателя потоков. Каждая емкость содержит напиток определенного сорта. Однако такие устройства для переключения потоков неудобны в эксплуатации при одновременном розливе свыше двух сортов напитков.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034170	AM, AZ, KG, TJ, TM	2020.11.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034185
(13) B1
(45) 2020.01.15 .бюл. № 01
(21) 201800590
(22) 2016.07.27
(51) Int. Cl. **B67D 1/06 (2006.01)**
B67D 1/04 (2006.01)
F16K 11/18 (2006.01)
(43) 2019.03.29
(86) PCT/RU2016/000486
(87) WO 2018/021924 2018.02.01
(71)(72)(73) БУЧИК СЕРГЕЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ (RU)

(54) ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ПОТОКОВ УСТРОЙСТВА ДЛЯ РУЧНОГО РОЗЛИВА ПЕНЯЩИХСЯ И ГАЗИРОВАННЫХ НАПИТКОВ

Настоящее изобретение относится к переключателю потоков устройства для ручного розлива пенящихся и/или газированных напитков, характеризующийся тем, что он содержит полый цилиндрический корпус с крышкой, в днище которого выполнены два или более сквозных входных и одно выходное отверстия, расположенные радиально и на одинаковом расстоянии от оси корпуса для их соединения соответственно с подводящими и отводящим каналами устройства розлива напитков, а также установленные в корпусе соосно кулачковый диск с возможностью его поворота и неподвижная прижимная пластина со сквозными отверстиями, размещенная с образованием полости над входными и выходным отверстиями в днище корпуса; в сквозных отверстиях прижимной пластины установлены клапаны с возможностью их возвратно-поступательного перемещения, а между поверхностью прижимной пластины и днищем корпуса расположена упругоэластичная мембрана с выпукло-вогнутыми карманами; сквозные отверстия в неподвижной прижимной пластине и карманы упругоэластичной мембраны расположены напротив и соосно входным отверстиям в днище корпуса, причем карманы упругоэластичной мембраны закреплены на клапанах прижимной пластины или выполнены заодно с ними из одного материала, а кулачковый диск жестко связан с валом, выведенным через отверстие в крышке наружу из корпуса переключателя потоков, и имеет в теле со стороны поверхности, соприкасающейся с поверхностью неподвижной прижимной пластины, глухое отверстие, расположенное с возможностью попеременного соосного совмещения с одним из сквозных отверстий неподвижной

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034185	AM, AZ, KG, TJ, TM	2020.07.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035339

(13) B1

(45) 2020.05.29 .бюл. № 1

(21) 201891117

(22) 2016.12.07

(51) Int. Cl. **B67D 1/00 (2006.01)**

(31) 15198363.2

(32) 2015.12.08

(33) EP

(43) 2018.11.30

(86) PCT/EP2016/080038

(87) WO 2017/097820 2017.06.15

(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)

(72) Расмуссен Ян Нерагер, Бестле Николай Хайберг (DK)

(74) Хмара М.В., Ильмер Е.Г., Пантелеев А.С., Осипов К.В., Липатова И.И.,
Дощечкина В.В., Новоселова С.В.(RU)

(54) ИСТОЧНИК НАПИТКА ДЛЯ СИСТЕМЫ ДОЗИРОВАННОГО РОЗЛИВА НАПИТКА, СИСТЕМА ДОЗИРОВАННОГО РОЗЛИВА НАПИТКА, СОДЕРЖАЩАЯ ИСТОЧНИК НАПИТКА, И СПОСОБ ДОЗИРОВАННОГО РОЗЛИВА СМЕШАННОГО АЛКОГОЛЬНОГО ПИТЬЕВОГО ПРОДУКТА ПУТЕМ ОБЕСПЕЧЕНИЯ СИСТЕМЫ ДОЗИРОВАННОГО РОЗЛИВА НАПИТКА

Настоящее изобретение относится к источнику напитка для системы дозированного розлива напитка. Источник напитка содержит смесительный канал, имеющий первый входной патрубок для приема напитка под давлением, определяющего первое процентное содержание спирта, и второй входной патрубок для приема добавки, определяющей второе процентное содержание спирта. Смесительный канал дополнительно имеет выходной патрубок для подачи смешанного алкогольного питьевого продукта, представляющего собой смесь напитка и добавки. Источник дополнительно содержит блок управления для приема параметра, представляющего конкретное процентное содержание спирта или конкретную концентрацию добавки по отношению к смешанному алкогольному питьевому продукту. Блок управления выполнен с возможностью вызывать протекание добавки из второго входного патрубка в смесительный канал для создания потока смешанного алкогольного питьевого продукта, определяющего конкретное процентное содержание спирта или конкретную концентрацию добавки по отношению к смешанному алкогольному питьевому продукту, через выходной патрубок.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035339	AM, AZ, BY, KG, TJ, TM	2020.12.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036451
(13) B1
(45) 2020.11.12 .бюл. № 11
(21) 201991892
(22) 2018.03.02
(51) Int. Cl. **B67D 1/04 (2006.01)**
B67D 1/08 (2006.01)
(31) 17160349.1
(32) 2017.03.10
(33) EP
(43) 2020.02.29
(86) PCT/EP2018/055191
(87) WO 2018/162351 2018.09.13
(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮЭРИС А/С (DK)
(72) Кристиансен Йонас (DK)
(74) Харин А.В., Буре Н.Н., Стойко Г.В. (RU)

(54) СИСТЕМА РОЗЛИВА НАПИТКОВ, УЗЕЛ РОЗЛИВА НАПИТКА, СПОСОБ ЭКСПЛУАТАЦИИ СИСТЕМЫ РОЗЛИВА НАПИТКА И ГЕРМЕТИЗИРОВАННЫЙ КОЖУХ

В изобретении представлена система розлива напитка, содержащая герметизированный кожух, содержащий первую часть кожуха, имеющую отверстие для штуцера, и вторую часть кожуха. Система дополнительно содержит пару штуцеров выполненных с возможностью присоединения к отверстию для штуцера с формированием герметичного уплотнительного соединения. Пара штуцеров содержит первый штуцер, имеющий сквозное отверстие, обеспечивающее направленное проведение первой линии розлива через сквозное отверстие, и второй штуцер, выполненный с возможностью соединения со второй линией розлива. Система дополнительно содержит пару контейнеров для напитка, вмещающих газированный напиток и имеющих отверстие для выпуска напитка. Первый контейнер для напитка из пары контейнеров для напитка содержит первую линию розлива, сообщающуюся с отверстием для выпуска напитка. Второй контейнер для напитка из пары контейнеров для напитка имеет раскрывающееся уплотнение для формирования соединения между отверстием для выпуска напитка и вторым штуцером. Система дополнительно содержит нагнетательный патрубок.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036451	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.03.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038731
(13) В1
(45) 2021.10.12 .бюл. № 10
(21) 201900451
(22) 2019.07.09
(51) Int. Cl. **B67D 1/04 (2006.01)**
B65D 41/34 (2006.01)
B65D 47/20 (2006.01)
F16K 31/60 (2006.01)
F16K 35/00 (2006.01)
(43) 2021.01.31
(96) 2019/ЕА/0066 (ВУ) 2019.07.09
(71)(72)(73) ГОНЧАРОВ СТАНИСЛАВ
СЕРГЕЕВИЧ (ВУ)
(74) Федорук Е.Ю. (ВУ)

(54) ПРОБКА-ДОЗАТОР СОСУДА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И РАЗДАЧИ ГАЗИРОВАННОГО НАПИТКА

Предложена пробка-дозатор для хранения и раздачи из емкости газированного напитка, которая содержит нижний корпус со сливным носиком с крышкой и верхний корпус, оборудованный складным двухсекционным рычагом управления, клапанное устройство, содержащее тарельчатый клапан, взаимодействующий с седлом в нижнем корпусе, и трубку, соединенную с нижней частью корпуса. Стержень клапана закреплен в отверстии рычага управления. На рычаге установлен возвратный упругий элемент. В верхнем корпусе выполнены ограничители, препятствующие нажатию рычага, и защелка, удерживающая рычаг сложенным. Нижний корпус оборудован контрольным кольцом, присоединенным к корпусу переключателями с ослабленными полосками, предназначенными для разрушения при вскрытии. Нижний корпус оборудован зубом, предназначенным для блокирования пробки-дозатора с укупорочным кольцом при закручивании и предотвращения самопроизвольного разрушения переключателя. На рычаге установлен возвратный упругий элемент - два гибких усика по обе стороны клапанного устройства. На нижнем корпусе с обеих сторон клапанного устройства размещены каналобразные направляющие для монтажа усиков пробки-дозатора относительно ее клапанного устройства, канал направляющей размещен на торцевой поверхности цилиндрической трубы переменной высоты.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038731	АМ, КГ, ТЈ, ТМ	2022.07.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015111
(13) B1
(45) 2011.06.30 .бюл.
(21) 200801270
(22) 2006.11.03
(51) Int. Cl. **A01D 43/08 (2006.01)**
B02C 4/30 (2006.01)
(31) 10 2005 053 092.3
(32) 2005.11.04
(33) DE
(43) 2008.12.30
(86) PCT/EP2006/068064
(87) WO 2007/051834 2007.05.10
(71)(73) ИННОВА 6. БЕТАЙЛИГУНГСГЕЗЕЛЛЫШАФТ МБХ (DE)
(72) Оттерсбах Ханс (DE)
(74) Виноградов С.Г., Дунай Д.М., Венско А.Н. (BY)

(54)УСТРОЙСТВО ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ КОРМОВЫХ КУЛЬТУР

Изобретение относится к устройству для измельчения кормовых культур, которое может быть использовано, например, в сочетании с косилкой-измельчителем. Устройство снабжено двумя вращающимися навстречу друг другу измельчающими вальцами с зубчатыми профилями, направленными вдоль оси и входящими во взаимное зацепление, причем боковые поверхности зубьев одного из этих измельчающих вальцов имеют вогнутые отрезки, а боковые поверхности зубьев другого измельчающего вальца - выпуклые. Кроме того, боковые поверхности зубьев имеют радиальные внутренние и/или радиальные наружные прямолинейные отрезки. Измельчающие вальцы состоят преимущественно из отдельных дисковых элементов .Известное из DE 10151246 B4 устройство для дополнительного измельчения демонстрирует исключительную производительность по дроблению в отношении подаваемого для помола сырья различного рода. Однако в работе устройства время от времени случаются поломки, которые прерывают процесс работы. Исходя из этих предпосылок, задача настоящего изобретения заключалась в том, чтобы изготовить устройство для измельчения кормовых культур, которое имело бы хорошую производительность и высокую прочность.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015111	AM, AZ, KG, MD, TJ, TM	2011.11.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016705

(13) B1

(45) 2012.06.29 .бюл. № 06

(21) 200900520

(22) 2009.03.10

(51) Int. Cl. **A01D 33/08 (2006.01)**

(43) 2010.10.29

(96) 2009/EA/0016 (BY) 2009.03.10

(71)(73) РЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "НАУЧНО ПРАКТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК БЕЛАРУСИ ПО МЕХАНИЗАЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА" (BY)

(72) Дашков Владимир Николаевич, Рапинчук Александр Леонидович, Воробей Александр Сергеевич, Агейчик Валерий Александрович (BY)

(54) МАШИНА ДЛЯ СУХОЙ ОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ

Изобретение относится к сельскохозяйственному машиностроению, в частности к средствам для отделения примесей от убираемых продуктов и материалов. Задача, которую решает изобретение, заключается в повышении качества сухой очистки клубнеплодов и производительности машины. Поставленная задача решается с помощью машины для сухой очистки картофеля, состоящей из рамы с установленными на ней в подшипниках валах, с прикреплёнными к их цилиндрической поверхности капроновыми очистительными элементами, образующими наклонную поверхность, электродвигателем с приводом закреплённых на валах звёздочек, при этом подшипники поочерёдно слева и справа по направлению движения картофеля закреплены на раме на шарнирах, оси которых перпендикулярны осям валов, и в ползунах с возможностью перемещения последних в закреплённых на раме направляющих, причём ползуны подпружинены снизу и рядом с ними с наружных сторон бортов на валах установлены звёздочки с эллипсными делительными поверхностями, которые повёрнуты по ходу движения клубнеплодов последовательно друг за другом с каждой стороны на 90° в одинаковой последовательности начиная с одинакового положения и соединены между собой роликовыми приводными цепями, где очистительные элементы в осевом сечении имеют волнообразную, смещённую по фазе на 180° у соседних элементов форму, а амплитуда волнообразных смещений формы очистительных элементов в осевом сечении уменьшается от их центра к краям, а над очистительными элементами установлено упругое прорезиненное полотно, имеющее на своей нижней поверхности упругие шипы.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016705	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2013.03.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016774

(13) B1

(45) 2012.07.30 .бюл.

(21) 200900528

(22) 2009.03.17

(51) Int. Cl. **A01D 45/26 (2006.01)**

(43) 2010.10.29

(96) 2009/ЕА/0025 (BY) 2009.03.17

(71)(73) РЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

"НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР НАЦИОНАЛЬНОЙ

АКАДЕМИИ НАУК БЕЛАРУСИ ПО МЕХАНИЗАЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА" (BY)

(72) Апанович Анатолий Адамович,

Ковальчук Галина Владимировна, Рапинчук Александр Леонидович (BY)

(54) КАПУСТОУБОРОЧНЫЙ КОМБАЙН

Изобретение относится к сельскому хозяйству, в частности к уборочным машинам, и может использоваться при механизированной уборке капусты. Задача изобретения заключается в упрощении конструкции комбайна, снижении трудоемкости и повышении качества уборки капусты на реализацию и хранение. Поставленная задача достигается тем, что в капустоуборочном комбайне, содержащем срезающий аппарат, листоотделитель, переборочный, стропный, сопроводительный и выгрузной транспортеры, срезающий аппарат выполнен с двумя вращающимися дисковыми ножами с возможностью регулировки одинакового зазора между стропным и сопроводительным транспортерами, а также между отбойными вальцами и транспортером, при этом срезающий аппарат содержит устройство для регулировки длины среза кочерыг, а пульт управления комбайном установлен в кабине трактора. Предлагаемый капустоуборочный комбайн обладает простотой конструкции, управление процессом уборки осуществляется из кабины трактора, срез кочерыги получается ровным и гладким в соответствии с агротехническими нормами, снижается трудоемкость и материальные затраты при уборке на реализацию и хранение капусты. Задача изобретения заключается в упрощении конструкции комбайна, снижении трудоемкости и повышении качества уборки капусты на реализацию и хранение.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016774	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2013.03.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022543
(13) B1
(45) 2016.01.29 .бюл. № 01.
(21) 201200317
(22) 2012.03.15
(51) Int. Cl. **A01D 61/02 (2006.01)**
B65G 23/04 (2006.01)
(31) 2734475
(32) 2011.03.16
(33) CA
(43) 2012.09.28
(71)(73) МАКДОН ИНДАСТРИЗ ЛТД. (CA);
КОНДЕКС КОРПОРЕЙШН (US)
(72) Кормье Даниель, Тальбо Франсуа Р. (CA),
Джонсон Кит А., Стоффел Нил Дж. (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54)ПРИВОДНОЙ ВАЛИК ДЛЯ ПОЛОТНА ПОЛОТЕННОГО ТРАНСПОРТЕРА ЖАТКИ ДЛЯ УБОРКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ КУЛЬТУРЫ

Согласно изобретению создан приводной валик для полотна полотненного транспортера для собранного материала, содержащий корпус валика, имеющий внешнюю металлическую цилиндрическую поверхность, окружающую ось вращения валика и выполненную с возможностью зацепления приводной поверхности полотна, обмотанного вокруг него; и множество элементов с высоким сопротивлением износу, размещенных на поверхности валика таким образом, что они выступают на заданную высоту от нее; при этом выступающие элементы образуют профиль на внешней металлической поверхности таким образом, что остаются области внешней металлической поверхности между выступающими элементами без выступающих элементов; высота выступающих элементов от металлической поверхности составляет менее 6 мм; выступающие элементы выполнены из материала с высоким сопротивлением износу; причем материал, образующий выступающие элементы, плакируется как дополнительный материал на внешнюю металлическую цилиндрическую поверхность валика и выступающие элементы имеют такие высоту и ширину, что они не зацепляются с какими-либо углублениями в приводной поверхности полотна. Также созданы полотненный транспортер и жатка, содержащие такой валик.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022543	AM, AZ, BY, KG, MD, TJ, TM	2016.05.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023904
(13) B1
(45) 2016.07.29.бюл. № 07
(21) 201390253
(22) 2011.08.03
(51) Int. Cl. **A01D 45/02 (2006.01)**
(31) TO2010A000705
(32) 2010.08.19
(33) IT
(43) 2013.07.30
(86) PCT/IB2011/053452
(87) WO 2012/023083 2012.02.23
(71)(73) КАПЕЛЛО С.Р.Л. (IT)
(72) Капелло Андреа, Капелло Ренато (IT)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПОЧАТКООТДЕЛЯЮЩИЙ АППАРАТ ДЛЯ ЖАТОК УБОРОЧНОГО КОМБАЙНА

Початкоотделяющий аппарат для жаток уборочных комбайнов содержит пару вращающихся в противоположные стороны початкоотделяющих валцов и поддерживающий и передающий движение узел, с которым связаны початкоотделяющие валцы для взаимодействия друг с другом, когда они приведены во вращение вокруг их продольных осей, при этом каждый початкоотделяющий валец содержит корпус, в котором образованы цилиндрический задний участок и имеющий форму усеченного конуса передний участок, при этом на внешней поверхности боковой стенки корпуса выполнены продольные спиральные канавки образующие спиральные выступы, заканчивающиеся соответствующими спиральными гребнями, выполненными с возможностью проникновения в канавку, образованную между спиральными гребнями смежного вальца во время вращения двух початкоотделяющих валцов, при этом спиральные канавки и, соответственно, спиральные выступы и соответствующие спиральные гребни имеют шаг, длина которого равна или больше полной длины соответствующего вальца, и продолжаются, по меньшей мере, на части участка, имеющего форму усеченного конуса. Кроме того, известны початкоотделяющие аппараты, в которых валцы вращаются синхронно так, чтобы гребни их радиальных выступов или их ножи находились в фазе и приближались друг к другу без контакта, пока расстояние между ними не составит приблизительно несколько миллиметров.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023904	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.08.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024561

(13) B1

(45) 2016.09.30 .бюл. № 09

(21) 201201524

(22) 2012.12.06

(51) Int. Cl. **A01D 33/10 (2006.01)**

A01D 17/10 (2006.01)

A01D 25/00 (2006.01)

(31) 102011120377.3

(32) 2011.12.07

(33) DE

(43) 2013.07.30

(71)(73) ГРИММЕЛАНДСМАШИНЕНФАБРИК ГМБХУНД КО. КГ (DE)

(72) Кальверкамп Клеменс (DE)

(74) Веселицкая И.А., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А., Белоусов Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В. (RU)

(54) УБОРОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ, КОРНЕПЛОДОВ И ТОМУ ПОДОБНЫХ ПРОПАШНЫХ КУЛЬТУР

Предложена уборочная машина для сбора картофеля, корнеплодов или подобных пропашных культур, выполненная в виде самоходного или прицепляемого к тягачу копателя и включающая перегрузочный бункер с приемным пространством для приема выкопанных пропашных культур после этапа очистки и транспортировочное устройство для выгрузки пропашных культур из приемного пространства на этапе разгрузки, содержащее донный транспортер бункера, расположенный, по меньшей мере, на отдельных участках бункера, и боковой передаточный модуль ориентируемый, по существу, поперек направления движения машины. Бункер имеет подвижную опорную стенку, расположенную, по меньшей мере, в области продольной стороны приемного пространства и противоположную боковому передаточному модулю, причем транспортировочное устройство взаимодействует с подвижной опорной стенкой, снабженной соответствующими подвижными деталями, которые, по меньшей мере, при действующем транспортировочном устройстве содействуют транспортировке пропашных культур в соответствующем направлении выгрузки из приемного пространства или в направлении возврата в приемное пространство, причем подвижная опорная стенка в приемном пространстве образует направляющий контур для пропашных культур таким образом, что на этапе возврата, следующем за этапом выгрузки, находящиеся на транспортировочном устройстве остатки пропашных культур транспортируют в накопительную зону приемного пространства.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024561	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2016.12.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027938
(13) B1
(45) 2017.09.29 .бюл. № 09
(21) 201201557
(22) 2012.12.14
(51) Int. Cl. **A01D 17/10 (2006.01)**
A01D 25/04 (2006.01)
(31) 102011121180.6
(32) 2011.12.16
(33) DE
(43) 2013.07.30
(71)(73) ГРИММЕЛАНДСМАШИНЕНФАБРИК ГМБХУНД КО. КГ (DE)
(72) Кальверкамп Клеменс (DE)
(74) Веселицкая И.А., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А., Белоусов Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В. (RU)
(54) **УБОРОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ, КОРНЕПЛОДОВ ИЛИ ТОМУ ПОДОБНЫХ ПРОПАШНЫХ КУЛЬТУР**

В изобретении предложена уборочная машина для картофеля, корнеплодов или тому подобных пропашных культур с принимающим выкопанную смесь просеивающим транспортировочным устройством которое снабжено по меньшей мере одним выполненным с возможностью опоры посредством соответствующих боковых направляющих элементов просеивающим ленточным транспортером , причем по меньшей мере одна расположенная сверху и выполненная с возможностью перемещения против направления движения машины транспортировочная ветвь просеивающего ленточного транспортера образует по меньшей мере одну зону просеивания, которая, по меньшей мере, в области примыкающего к переднему подкапывающему рабочему органу перенаправляющего ролика выполнена с возможностью направления выкопанной смеси в направлении транспортировки с подъемом. Просеивающий ленточный транспортер в области по меньшей мере одной транспортировочной ветви выполнен с возможностью установки на различные транспортировочные наклоны , и за счет возможности установки транспортировочных наклонов заданы соответствующие изменяемые относительно друг друга по углу наклона участки по меньшей мере одной зоны просеивания, причем просеивающий ленточный транспортер по меньшей мере, в области транспортировочной ветви , простирающейся от переднего перенаправляющего ролика к заднему перенаправляющему ролику , снабжен охватывающим ее противолежащие в поперечном направлении боковые края исполнительным устройством которое при помощи по меньшей мере одного исполнительного механизма служит опорой направляющим элементам с возможностью их перемещения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027938	AM, AZ, KG, TJ, TM	2017.12.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028298
(13) B1
(45) 2017.10.31 .бюл. № 10
(21) 201500131
(22) 2013.08.13
(51) Int. Cl. **A01D 33/04 (2006.01)**
(31) 102012016057.7
(32) 2012.08.14
(33) DE
(43) 2015.08.31
(86) PCT/EP2013/002447
(87) WO 2014/026766 2014.02.20
(71)(73) ГРИММЕЛАНДМАШИНЕНФАБРИК ГМБХУНД КО. КГ (DE)
(72) Кальверкамп Клеменс, Деттмер
Франц-Йозеф, Дёманн Кристиан (DE)
(74) Веселицкая И.А., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А.,
Белоусов Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В., Соколов Р.А., Кузнецова Т.В. (RU)

(54) СЕПАРИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ КАРТОФЕЛЕУБОРОЧНОЙ МАШИНЫ ИЛИ МАШИНЫ ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ

Сепарирующее устройство для картофелеуборочной машины или машины для предварительной обработки предусмотрено для отделения картофеля или подобного убираемого урожая из смеси с комками, камнями и подобными твердыми телами. Для этого используется подводящее, по существу, плотную смесь в виде транспортировочного потока транспортировочное устройство, от которого перемещенная в область по меньшей мере одной ступени падения и при этом подвергнутая воздействию транспортировочной среды в форме воздушного потока смесь является разделяемой. После этого соответственно, по меньшей мере, убираемый урожай, а также твердые тела являются направляемыми далее в виде отдельных разделенных материалов и выводимыми из сепарирующего устройства. Система согласно изобретению отличается тем, что вслед за вызывающей разрыхление смеси ступени падения предусмотрен по меньшей мере один направленный навстречу падающим разделяемым материалам и взаимодействующий по меньшей мере с одним воздушным потоком удерживающий элемент. За счёт этого неожиданно легким образом достигается, что, отходя от удерживающего элемента в виде соответственно отсортированных отдельных частей, по меньшей мере, убираемый урожай и твердые тела являются отдельно направляемыми далее в соответственно проходящем, по существу, противоположно направлении транспортировки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028298	AM, AZ, KG, TJ, TM	2018.08.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028299
(13) B1
(45) 2017.10.31.бюл. № 10
(21) 201500400
(22) 2015.05.08
(51) Int. Cl. **A01D 17/00 (2006.01)**
A01D 33/08 (2006.01)
(31) 102014006842.0
(32) 2014.05.10
(33) DE
(43) 2015.11.30
(71)(73) ГРИММЕЛАНДМАШИНЕНФАБРИК ГМБХУНД КО. КГ (DE)
(72) Деттмер Франц-Йозеф, Дёманн Кристиан (DE)
(74) Веселицкая И.А., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А.,
Белоусов Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В., Соколов Р.А., Кузнецова Т.В. (RU)

(54) СЕПАРИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ КАРТОФЕЛЕУБОРОЧНОЙ МАШИНЫ

Картофелеуборочные машины или машины предварительной обработки для отделения картофеля или подобного ему убираемого урожая из смеси с комками, камнями и подобными твердыми телами оснащены сепарирующим устройством. Посредством подводящего, по существу, компактную смесь в виде транспортируемого потока транспортировочного устройства перемещенная в область по меньшей мере одной ступени падения смесь является сепарируемой. При этом предусмотрен по меньшей мере один направленный навстречу падающему сепарируемому материалу и взаимодействующий по меньшей мере с одним воздушным потоком удерживающий элемент таким образом, что убираемый урожай и твердые тела являются направляемыми далее отдельно в соответствующих, проходящих, по существу, встречно направлениях транспортировки. Оптимальное использование машины для изменяемых условий уборки урожая согласно изобретению достигается за счёт того, что в области удерживающего элемента по меньшей мере один подведенный транспортируемый поток, по меньшей мере, частично является изменяемым по направлению движения. Изобретение имеет дело с проблемой такого выполнения снабженной псевдооживленным сепарирующим устройством картофелеуборочной машины, чтобы при эксплуатации машина была переоснащаемой на изменяющиеся условия уборки урожая с малыми техническими затратами и чтобы тем самым оптимальная сепарация смеси было возможной при сниженных энергозатратах.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028299	AM, AZ, KG, TJ, TM	2018.05.09.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029945
(13) B1
(45) 2018.06.29 .бюл. № 06
(21) 201590407
(22) 2013.08.30
(51) Int. Cl. **A01D 46/00 (2006.01)**
(31) P-2012/0374
(32) 2012.08.30
(33) RS
(43) 2015.08.31
(86) PCT/RS2013/000017
(87) WO 2014/035273 2014.03.06
(71)(72)(73) КОКАНОВИЧ МОМЦИЛО; КОКАНОВИЧ МИОДРАГ;
КОКАНОВИЧ МАРКО (RS)
(74) Кубряков Б.Е. (BY)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ УБОРКИ УРОЖАЯ ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР ВОЗДУШНЫМ ПОТОКОМ

Изобретение относится к устройству уборки урожая ягодных культур воздушным потоком и содержит направляющую , пульсатор , канал дистанцирования , сегментное расширение и нагнетательный вентилятор в сборе. Канал дистанцирования подключен к сегментному расширению на верхней стороне и к пульсатору на нижней стороне, в то время как пульсатор одновременно связан с направляющей воздушного потока в нижней части и сегментным расширением и подключен к нагнетательному вентилятору . Нагнетательный вентилятор постоянно направляет воздух в направляющую воздушного потока через сегментное расширение , канал дистанцирования и пульсатор , направляя воздух на плодовой куст, таким образом стряхивая плоды. В процессе вращения ротора пульсатора пульсатор попеременно направляет воздух, в одном цикле, через каналы и потом через каналы направляющей воздушного потока , где воздушный поток, покидая пульсатор , меняется, обеспечивая силовой импульс. Возможно регулировать мощность воздушной волны и ее скорость через соединительную трубу , стравливая часть воздуха, который подается нагнетательным вентилятором к направляющей воздушного потока , в атмосферу. Такое регулирование проводится вручную при помощи рычага . Таким образом, достигается возможность регулировать силу воздействия воздушного потока на плодовой куст.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029945	AM, KG, TJ, TM	2018.08.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031741

(13) B1

(45) 2019.02.28 .бюл.

(21) 201500985B02C

(22) 2015.10.27

(51) Int. Cl. **A01D 17/10** (2006.01)

A01D 33/00 (2006.01)

(31) 102014015835.7

(32) 2014.10.28

(33) DE

(43) 2016.05.31

(71)(73) ГРИММЕЛАНДМАШИНЕНФАБРИК ГМБХУНД КО. КГ (DE)

(72) Деттмер Франц-Йозеф, БеллерзенВернер (DE)

(74) Веселицкая И.А., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А.,
Белоусов Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В., Соколов Р.А., Кузнецова Т.В. (RU)

(54) УБОРОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ КОРНЕПЛОДОВ

Уборочная машина для корнеплодов может быть выполнена в форме самодвижущегося картофелекопателя или стационарной чистильной машины. Она имеет приемное приспособление, которому далее в направлении подачи придан поднимающийся, а также имеющий, по существу, неизменную ширину обработки первый сортировочный участок. Соответствующий транспортируемый материал по меньшей мере через один очистной участок является подводимым к сборному бункеру или подобному, причем по меньшей мере один выполненный с возможностью перемещения вдоль поднимающегося сортировочного участка подающий участок направлен, по меньшей мере, до верхней зоны сбрасывания, и здесь соответствующий транспортируемый материал передается по меньшей мере на один последующий подающий участок. Концепция согласно изобретению предусматривает, что соответствующий подающий участок в области верхнего разгрузочного конца взаимодействует по меньшей мере с одним принимающим поток транспортируемого материала убираемой культуры отклоняющим транспортирующим устройством. Это верхнее отклоняющее транспортирующее устройство системы оснащено по меньшей мере одним выполненным с возможностью перемещения в рабочем положении, по меньшей мере, односторонне за приемную ширину машины на величину боковой ширины выступания, а также выполненным с возможностью возвращения из этого положения в используемое для движения по дороге дорожное положение разделительным аппаратом.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031741	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2019.10.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031924
(13) B1
(45) 2019.03.29 .бюл. № 03
(21) 201500986
(22) 2015.10.27
(51) Int. Cl. **A01D 17/10 (2006.01)**
(31) 102014015834.9
(32) 2014.10.28
(33) DE
(43) 2016.04.29
(71)(73) ГРИММЕЛАНДМАШИНЕНФАБРИК ГМБХУНД КО. КГ (DE)
(72) Деттмер Франц-Йозеф, Фельдкемпер Штефан (DE)
(74) Веселицкая И.А., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А., Белоусов Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В., Соколов Р.А., Кузнецова Т.В. (RU)

(54) МАШИНА ДЛЯ СБОРА УРОЖАЯ КОРНЕПЛОДОВ

Машина для сбора урожая корнеплодов выполнена, прежде всего, в форме картофелеуборочного комбайна. Она имеет поперечно в рабочем положении на жниве к направлению движения принимающее соответственно ширине выкапывания нескольких рядов убираемой культуры с примесями пахотной земли копательное устройство. Из него разрыхленная смесь из убираемой культуры и примесей посредством первого продольного транспортера перемещается навстречу направлению движения и перенаправляется на второй транспортер с сеточной лентой. При этом между продольным транспортером и транспортером с сеточной лентой задается имеющая перекрытие ленты передаточная зона. Концепция согласно изобретению предусматривает, что первый в направлении подачи продольный транспортер образует выполненный с возможностью перемещения в поперечном направлении машины относительно второго транспортера с сеточной лентой конструктивный узел. Этот конструктивный узел, исходя из общей передаточной зоны, по меньшей мере, участками перемещается на боковое удаление относительно второго транспортера с сеточной лентой. Уже длительное время известны машины для сбора урожая и обработки корнеплодов, прежде всего картофеля, в различных вариантах осуществления буксируемых агрегатов или самодвижущихся машин. В машинах такой концепции в каждом случае используют принимающие несколько рядов убираемой культуры с примесями пахотной земли копательные устройства во взаимодействии с последующей подающей и чистящей системой.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031924	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2019.10.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034374
(13) B1
(45) 2020.01.31.бюл. № 01
(21) 201792486
(22) 2016.05.31
(51) Int. Cl. **A01D 65/02 (2006.01)**
(31) 15171844.2
(32) 2015.06.12
(33) EP
(43) 2018.06.29
(86) PCT/EP2016/062238
(87) WO 2016/198279 2016.12.15
(71)(73) ГЕБР. ШУМАХЕРГЕРЕТЕБАУГЕЗЕЛЛЬШАФТ МБХ(DE)
(72) Хёллер Франк (DE)
(74) Тагбергенова М.М. (KZ)

(54) НЕСУЩИЙ РЕЛЬС КОЛОСОПОДЪЁМНИКА ДЛЯ УБОРКИ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР

Изобретение относится к несущему рельсу колосоподъёмника для уборки зерновых культур, простирающемуся в основном направлении . Участок , выполненный в виде скользящего полоза, располагается между первым концом и вторым концом несущего рельса . Изобретение также относится к колосоподъёмнику для косилочного рабочего органа уборочной машины, содержащему стеблеподъёмник и несущий рельс , на который опирается стеблеподъёмник. оподъёмнике. Задача изобретения состоит в улучшении несущего рельса для колосоподъёмника в отношении по меньшей мере одной из характеристик - износ, жесткость на изгиб и жесткость при кручении - посредством дальнейшего совершенствования его профиля по сравнению с предшествующим уровнем техники. В основе изобретения лежит задача создания несущего рельса для колосоподъёмника и самого колосоподъёмника, как заявлено в независимых пунктах формулы изобретения. В зависимых пунктах формулы изобретения приводятся предпочтительные варианты и преимущества их осуществления. В соответствии с другим предпочтительным вариантом осуществления несущего рельса износостойкий слой наносится на наружную сторону полоза. Особенно предпочтительно износостойкий слой наносится по всей ширине профиля. В качестве альтернативы износостойкий слой может наноситься только между гребнями волн. В основе изобретения лежит задача создания несущего рельса для колосоподъёмника и самого колосоподъёмника, как заявлено в независимых пунктах формулы изобретения. В зависимых пунктах формулы изобретения приводятся предпочтительные варианты и преимущества их осуществления.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035101

(13) B1

(45) 2020.04.28 .бюл. № 04

(21) 201401176

(22) 2014.10.01

(51) Int. Cl. **A01D 33/08 (2006.01)**

B07B 1/28 (2006.01)

(43) 2016.04.29

(96) 2014/EA/0077 (BY) 2014.10.01

(71)(73) РЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК БЕЛАРУСИ ПО МЕХАНИЗАЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА" (BY)

(72) Комлач Дмитрий Иванович, Воробей Александр Сергеевич (BY)

(54) МАШИНА ДЛЯ КАЛИБРОВКИ КАРТОФЕЛЯ

Машина для калибровки картофеля относится к сельскохозяйственному машиностроению, а именно к стационарным машинам для калибровки клубней картофеля. Задачей заявляемого изобретения является снижение повреждаемости и поставленная задача достигается тем, что в машине для калибровки картофеля, включающей раму на колесном ходу с установленными двумя конвейерами, электрооборудование с пультом управления, встряхиватель, состоящий из основного вала, полиуретановых роликов, стойку, очиститель, лоток, полиуретановые ролики встряхивателя закреплены на подпружиненной стойке, причем два ролика расположены по краям основного вала, а два по центру на расстоянии (3-5) см относительно основного вала с возможностью контактирования с ячеистым конвейером. Схема расположения роликов встряхивателя по краям основного вала и по центру относительно основного вала, закрепленных на подпружиненной стойке, позволяет повысить точность калибрования клубней и снизить их повреждаемость. Изобретение относится к сельскохозяйственному машиностроению, а именно, к машинам для калибровки клубней картофеля. Известен ременной сортирующий рабочий орган, состоящий из ремней, ведущего, ведомого и обводного валов со шкивами, натяжного устройства, поддерживающих валов и встряхивателя. Такой сортирующий орган не обеспечивает точную калибровку клубней картофеля, так как встряхиватель с выступами контактирует в одной точке ремня, поэтому клубни картофеля распределяются не по всему периметру ременного транспортера, а за счет большой амплитуды колебаний встряхивателя происходит повреждаемость клубней.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035101	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.10.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037968
(13) B1
(45) 2021.06.16 .бюл. № 06
(21) 202090206
(22) 2018.07.02
(51) Int. Cl. **A01D 46/28 (2006.01)**
(31) P-2015/0673
(32) 2017.07.03
(33) RS
(43) 2020.04.30
(86) PCT/RS2018/000008
(87) WO 2019/009746 2019.01.10
(71)(72)(73) КОКАНОВИЧ МОМЦИЛО (RS)
(74) Кубряков Б.Е. (BY)

(54) ПНЕВМАТИЧЕСКИЕ ПОДУШКИ ДЛЯ МЯГКОГО ПРИЕМА СОБРАННЫХ ЯГОД ДЛЯ МЕХАНИЗИРОВАННОЙ ЯГОДОУБОРОЧНОЙ МАШИНЫ

Изобретение относится к пневматическим подушкам мягкого приема собранных ягод, разработанным для механизированной ягодоуборочной машины с целью смягчения удара при падении плодов, при этом узел состоит из приемной пластины и резиновой оболочки, узел имеет многоугольную форму; резиновая оболочка изготовлена из мягкой пищевой резины, она покрывает всю поверхность приемных пластин, в том числе и с боковых сторон приемных пластин, затянута и прикреплена к боковой стороне приемных пластин; оболочка по целому периметру боковой стороны приемной пластины приклеена клеем и уплотнена защитной лентой; в нижней части пластин напротив сторон установлены продувочные отверстия для части воздуха из-под поверхности оболочки, находящиеся в углу приемной пластины, который прикрывают стороны, установлен механизм для шарнирного крепления пластин к основанию, то есть к трубам воздуховода, при этом сам механизм состоит из оси и втулки с отверстием. Техническим заданием является решение ряда проблем с помощью данного изобретения, включающие следующие задачи: сконструировать пневматические подушки для мягкого приема собранных ягод при их сборе механизированной уборочной машиной, которая эффективно собирает ягоды, такие как малина, голубика, черника, ежевика, смородина и прочее, без физического контакта, влекущего за собой повреждения. Пластины пневматических подушек для приема ягод будут облицованы резиновым покрытием.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037968	KG	2022.07.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038417
(13) B1
(45) 2021.08.26 .бюл. № 08
(21) 201891462
(22) 2018.07.18
(51) Int. Cl. **A01D 43/08 (2006.01)**
A01D 34/00 (2006.01)
(31) 102017006861.5
(32) 2017.07.21
(33) DE
(43) 2019.01.31
(71)(73) МАШИНЕНФАБРИК БЕРНАРДКРОНЕ ГМБХ УНД КО. КГ (DE)
(72) Овермайер Бернвард, Ридель Маркус(DE)
(74) Веселицкая И.А., Веселицкий М.Б., Кузенкова Н.В., Каксис Р.А., Белоусов Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В., Соколов Р.А., Кузнецова Т.В. (RU)

(54) УБОРОЧНЫЙ АГРЕГАТ ДЛЯ УБОРКИ УРОЖАЯ СТЕБЕЛЬЧАТОЙ УБИРАЕМОЙ КУЛЬТУРЫ

Уборочный агрегат для уборки урожая стебельчатой убираемой культуры, имеющий приводимый в движение циркулирующим образом бесконечный транспортер, который образован из большого количества шарнирно соединенных друг с другом транспортировочных и направляющих элементов, которые на обращенной к принимаемой убираемой культуре стороне каждого транспортировочного и направляющего элемента содержат по меньшей мере две находящиеся на расстоянии друг над другом и имеющие захваты плоскости транспортировки и направления, а также ниже этих плоскостей транспортировки и направления - плоскость резки с режущими ножами, которые взаимодействуют со стационарными ответными ножами уборочного агрегата для отделения стебельчатой убираемой культуры, причем каждому транспортировочному и направляющему элементу бесконечного транспортера на обращенной от принимаемой убираемой культуры стороне придано опорное устройство, которое выполнено для регулировки давления прижима режущих ножей к стационарным ответным ножам уборочного агрегата в зависимости от количества транспортируемой в выемках между захватами транспортировочных и направляющих элементов убираемой культуры.

Поэтому задача изобретения состоит в том, чтобы предложить уборочный агрегат для уборки урожая стебельчатой убираемой культуры, который преодолевает недостатки уровня техники.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038417	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2022.07.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038445
(13) B1
(45) 2021.08.30 .бюл. № 08
(21) 201990899
(22) 2017.10.16
(51) Int. Cl. **A01D 33/08 (2006.01)**
A01D 17/10 (2006.01)
(31) 10 2016 012 245.5
(32) 2016.10.14
(33) DE
(43) 2019.10.31
(86) PCT/EP2017/076371
(87) WO 2018/069551 2018.04.19
(71)(73) ГРИММЕЛАНДМАШИНЕНФАБРИК ГМБХУНД КО. КГ (DE)
(72) Нихус Кристоф, Пёлькинг Альфонс(DE)
(74) Веселицкая И.А., Веселицкий М.Б., Кузенкова Н.В., Каксис Р.А., Белоусов Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В., Соколов Р.А., Кузнецова Т.В. (RU)

(54) **КОРНЕПЛОДОУБОРЩИК**

Предложен корнеплодоуборщик в форме картофелеуборочной машины , которая снабжена выкапывающим устройством , от которого имеющая как убираемую культуру , так и комья, ботву и подобные примеси смесь является перемещаемой в область расположенных далее ленточных сит , при этом лежащая на подающих транспортерах смесь попадает в сортировочную зону, и в этой сортировочной зоне посредством расположенного над подающим транспортером , а также действующего поперек его направления подачи на смесь разделительного агрегата убираемая культура является сортируемой таким образом, что два циркулирующих в направлении отвода в одинаковом направлении отводящих транспортера посредством соответственно отводящих элементов) захватывают убираемую культуру , подают ее в двух расположенных рядом друг с другом плоскостях отвода на расположенный далее сортировочный транспортер , и при этом соответствующие, остающиеся на подающем транспортере в виде остатков примеси являются выводимыми в смещенном преимущественным образом на 90° относительно направления отвода направлении хода, причем оба отводящих транспортера в области по меньшей мере одного соответственно удерживающего их несущего устройства выполнены с возможностью соответственно отдельной настройки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038445	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2021.10.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038474
(13) B1
(45) 2021.09.02 .бюл. № 09
(21) 201992585
(22) 2018.04.23
(51) Int. Cl. **A01D 17/06 (2006.01)**
(31) 1753736
(32) 2017.04.28
(33) FR
(43) 2020.03.31
(86) PCT/FR2018/000096
(87) WO 2018/197761 2018.11.01
(71)(72)(73) АЛЕКСАНДР ЭРИК (FR)
(74) Харин А.В., Буре Н.Н., Стойко Г.В.(RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ КОРНЕПЛОДОВ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ МАШИНА, СНАБЖЕННАЯ ТАКИМ УСТРОЙСТВОМ

Изобретение относится к устройству для очистки корнеплодов, которое содержит по меньшей мере два валика, установленных с возможностью вращения вокруг оси перпендикулярной к направлению перемещения корнеплодов по валикам, и отличается тем, что по меньшей мере один из валиков снабжен средством для нагрева его наружной стенки. Таким образом, благодаря нагреву наружной стенки валика происходит высушивание земли, которая могла прилипнуть к нему. Этого высушивания достаточно для того, чтобы обеспечить растрескивание земли и устранить явление присасывания влажной земли к валику и к выступам указанного валика. Вибрация, обусловленная перемещением корнеплодов по валикам, обеспечивает отлипание высохшей земли с её последующим падением на почву. Корнеплодами называют растения, полезная часть которых, используемая либо как пища для людей или животных, либо в промышленных, косметических, химических, фармацевтических или иных целях, находится в почве. В качестве примеров можно назвать (перечень не исчерпывающий) кормовую, сахарную или столовую свеклу, морковь, картофель, батат, ямс, маниок, арахис, репчатый лук или любую другую культуру, съедобная часть которой находится под землей и должна выкапываться. Ниже для простоты описание ведется применительно к уборке свеклы. Для решения этой задачи в соответствии с изобретением предложено устройство очистки корнеплодов, содержащее по меньшей мере два валика, установленных с возможностью вращения вокруг оси, отличающееся тем, что по меньшей мере один из валиков снабжен средством для нагрева его наружной стенки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038474	AM, AZ, BY, KG, TJ, TM	2022.04.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038474
(13) B1
(45) 2021.09.02 .бюл. № 09
(21) 201992585
(22) 2018.04.23
(51) Int. Cl. **A01D 17/06 (2006.01)**
(31) 1753736
(32) 2017.04.28
(33) FR
(43) 2020.03.31
(86) PCT/FR2018/000096
(87) WO 2018/197761 2018.11.01
(71)(72)(73) АЛЕКСАНДР ЭРИК (FR)
(74) Харин А.В., Буре Н.Н., Стойко Г.В.(RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ КОРНЕПЛОДОВ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ МАШИНА, СНАБЖЕННАЯ ТАКИМ УСТРОЙСТВОМ

Изобретение относится к устройству для очистки корнеплодов, которое содержит по меньшей мере два валика, установленных с возможностью вращения вокруг оси, перпендикулярной к направлению перемещения корнеплодов по валикам, и отличается тем, что по меньшей мере один из валиков снабжен средством для нагрева его наружной стенки. Таким образом, благодаря нагреву наружной стенки валика происходит высушивание земли, которая могла прилипнуть к нему. Этого высушивания достаточно для того, чтобы обеспечить растрескивание земли и устранить явление присасывания влажной земли к валику и к выступам указанного валика. Вибрация, обусловленная перемещением корнеплодов по валикам, обеспечивает отлипание высохшей земли с её последующим падением на почву. Изобретение направлено, в основном, на устранение именно этих недостатков благодаря разработке устройства очистки корнеплодов в процессе их уборки, которое можно было бы применять в любых обстоятельствах, вне зависимости того, является ли земля тяжелой и липкой или нет. Пища корнеплод для людей и животных, либо в промышленных, косметических, химических, фармацевтических или иных целях, находится в почве. В качестве примеров можно назвать (перечень не исчерпывающий) кормовую, сахарную или столовую свеклу, морковь, картофель, батат, ямс, маниок, арахис, репчатый лук или любую другую культуру, съедобная часть которой находится под землей и должна выкапываться. Ниже для простоты описание ведется применительно к уборке свеклы.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038474	AM, AZ, BY, KG, TJ, TM	2022.04.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 014791
(13) B1
(45) 2011.02.28 .бюл. № 01
(21) 200900071
(22) 2007.07.10
(51) Int. Cl. **A01J 5/08** (2006.01)
(31) 10 2006 032 009.3; 10 2007 019 191.1
(32) 2006.07.10; 2007.04.20
(33) DE
(43) 2009.06.30
(86) PCT/EP2007/006084
(87) WO 2008/006539 2008.01.17
(71)(73) ГЕА ФАРМ ТЕКНОЛОДЖИЗ ГМБХ (DE)
(72) Грютер Томас, Френзер Райнхард (DE)
(74) Веселицкая И.А., Пивницкая Н.Н., Кузенкова Н.В., Каксис Р.А., Комарова О.М., Белоусов Ю.В. (RU)

(54)СОСКОВАЯ РЕЗИНКА С УДАРОПОГЛОЩАЮЩИМИ СВОЙСТВАМИ

Изобретение относится к сосковой резинке для использования на доильном стакане, который имеет головную часть с вводным отверстием для соска животного. С головной частью соединена хвостовая часть. Под головной частью расположена удерживающая закраина, которая окружает хвостовую часть, находясь на расстоянии от нее. Сосковая резинка согласно изобретению отличается тем, что удерживающая закраина в своей внутренней боковой поверхности имеет по меньшей мере одну выемку, простирающуюся, по существу, в направлении окружности удерживающей закраины, предпочтительно выемки выполнены противоположащими торцевой поверхности гильзы. В подавляющем большинстве известных форм выполнения сосковая резинка является цельной. Поскольку хвостовая часть сосковой резинки доводится до прилегания к соску, целесообразно изготовление хвостовой части из гибкого материала. Кроме того, необходимо, чтобы сосковая резинка могла быть легко очищена и была совместима с молочным пищевым продуктом. Сосковая резинка из мягкого материала, прежде всего из силикона, имеет много преимуществ. Однако выяснилось, что в результате сопряжения гильзы и сосковой резинки возможно повреждение последней, если на головку сосковой резинки воздействуют силы, прежде всего силы, наносимые ударным путем. Гильза окружена закраиной сосковой резинки, в результате чего возможно повреждение последней. Эта проблема уже распознана.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
014791	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2011.07.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015090
(13) B1
(45) 2011.06.30 .бюл. № 03
(21) 201070037
(22) 2008.04.01
(51) Int. Cl. **A01J 11/10** (2006.01)
A01J 25/11 (2006.01)
A23C 9/15 (2006.01)
B04B 1/00 (2006.01)
(31) 0701517-5
(32) 2007.06.21
(33) SE
(43) 2010.04.30
(86) PCT/SE2008/000236
(87) WO 2008/156403 2008.12.24
(71)(73) ТЕТРА ЛАВАЛЬ ХОЛДИНГЗ ЭНД ФАЙНЭНС С.А. (CH)
(72) Монссон Рольф (SE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОТДЕЛЕНИЯ ЖИРА ПРИ СЕПАРИРОВАНИИ ЖИДКОГО ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА

Изобретение относится к способу повышения эффективности отделения жира при сепарировании жидкого пищевого продукта с определенным содержанием жира. Способ включает стадию способа, в которой жидкий пищевой продукт пропускают через два сепаратора, соединенные параллельно, первый и второй, в которых продукт разделяется на легкую и тяжелую фазы. Первый сепаратор регулируют таким образом, что легкая фаза будет иметь содержание жира менее 15%. Легкую фазу из первого из сепараторов, соединенных параллельно, отводят во впускной трубопровод второго из сепараторов, соединенных параллельно. Сепарирование представляет собой производственный процесс, который часто используют в пищевой промышленности. Отделение жира посредством такого процесса используется, например, для молока и сыворотки. Обычно сепарирование происходит в центробежном сепараторе. Процесс сепарирования используют также для извлечения жира из сыворотки. Сыворотка представляет собой побочный продукт в производстве сыра, а поскольку приблизительно треть мирового производства молока используется для производства сыра, это означает, что почти треть всего молока становится сывороткой. Сыворотка, которая прежде использовалась только в качестве корма для животных и в качестве удобрения, создавала риск для загрязнения окружающей среды.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015090	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.04.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015232

(13) B1

(45) 2011.06.30 .бюл. № 03

(21) 200801882

(22) 2008.09.24

(51) Int. Cl. **A01J 9/04** (2006.01)

F25B 31/00 (2006.01)

(31) 2008111609

(32) 2008.03.25

(33) RU

(43) 2010.04.30

(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

"НАУЧНОПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "АВТОМАШ" (RU)

(72) Бродский Лазарь Ефимович (RU)

(54)МОЛОЧНАЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ УСТАНОВКА

Изобретение относится к области холодильной техники и может быть использовано в пищевой промышленности, агропромышленном комплексе и в сельском хозяйстве на молочных фермах для охлаждения, хранения и переработки молока. Технический результат заключается в реализации такой конструкции компрессорно-конденсаторного агрегата с воздушным охлаждением, которая благодаря введённому баку-рекуператору, установленному над компрессором с трубчатым змеевиком и водопроводным поплавковым клапаном, утилизирует тепло, выделяемое на выходе компрессора при сжатии паров хладагента, в 280 л горячей воды, используемой для бытовых нужд. Изобретение направлено на уменьшение эксплуатационных энергозатрат, сложности и стоимости МХУ за счёт утилизации тепла, выделяемого при сжатии паров хладагента, в 300 л горячей воды, используемой на фермах для промывки резервуаров и других бытовых нужд, при этом сохранение простоты реализации и компактности исполнения без дополнительных насосов, пластинчатых кожухотрубных теплообменников. Для снижения энергозатрат при хранении упомянутые резервуары снаружи окружены слоем теплоизоляции. Изобретение относится к области холодильной техники и может быть использовано в пищевой промышленности, в агропромышленном комплексе и фермерских хозяйствах, обслуживающих стадо, с суточным надоем 2000-6000 л молока. 30 кВт·ч в сутки. Изобретение направлено на уменьшение эксплуатационных энергозатрат, сложности и стоимости МХУ за счёт утилизации тепла, выделяемого при сжатии паров хладагента, в 300 л горячей воды, используемой на фермах для промывки резервуаров и других бытовых нужд, при этом сохранение простоты реализации и компактности исполнения без дополнительных насосов, пластинчатых кожухотрубных теплообменников.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015232	AM, AZ, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2011.09.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015490

(13) B1

(45) 2011.08.30 .бюл. № 04

(21) 201000290

(22) 2010.02.01

(51) Int. Cl. **A01J 5/00** (2006.01)

(43) 2011.08.30

(96) 2010000009 (RU) 2010.02.01

(71)(73) ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ "САРАТОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.И. ВАВИЛОВА" (RU)

(72) Овчинников Александр Андреевич, Романов Александр Сергеевич, Ступина Людмила
Викторовна (RU)

(54) ДОИЛЬНЫЙ СТАКАН

Предлагаемое изобретение относится к сельскохозяйственной технике, а именно к доильному оборудованию для доения коров, коз, овец и др. животных. Доильный стакан, содержащий прочную гильзу с расположенной в ней эластичной сосковой резиной с присоском и молокоотводящий шланг, отличающийся тем, что в 2/3 части от верха сосковой резины размещается сменный, разовый, трубчатый, гигиенический, эластичный, влагозапахопоглощающий, дезинфицирующий насадок с бугорчатой поверхностью, имитирующей рецепторы языка теленка, имеющий способность поглощать выделяющиеся на поверхности соска при доении жир и пот и заворачиваться на присосковой части, удерживаясь на ней. Технической задачей изобретения является производство цельного натурального молока с максимальным сохранением его биологических свойств, здоровья животного и снижения затрат на производство молока. С целью исключения недостатков и производства натурального питьевого молока без термической, электрической или другого, ухудшающих его биологическую ценность, а также переноса инфекции от больных коров к здоровым, предлагается в 2/3 части от верха сосковой резины размещать сменный, разовый, трубчатый, гигиенический, эластичный, влагозапахопоглощающий, дезинфицирующий насадок имитирующей рецепторы языка теленка с возможностью введения его перед каждым доением новой коровы внутрь сосковой резины и на ее верхнюю присосковую часть с возможностью прижатия к соску шероховатой поверхностью и удержания на присосковой части с минимальным перемещением вдоль соска путем обжатия присосковой части, имеющий способность поглощать выделяющиеся на поверхности соска при доении жир и пот, и, кроме того, насадок пропитан дезинфицирующими средствами, оказывающими профилактическое воздействие на соски и не влияющими отрицательно на качество молока.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015490	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.02.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016858

(13) B1

(45) 2012.08.30 .бюл. № 08

(21) 201000447

(22) 2010.04.06

(51) Int. Cl. **A01J 11/06 (2006.01)**

B01D 27/06 (2006.01)

(43) 2011.12.30

(96) 2010/ЕА/0024 (ВУ) 2010.04.06

(71)(73)ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

"ПОЛИМЕР" (ООО "ПОЛИМЕР")(ВУ)

(72) Савицкий Николай Егорович,

Латышев Александр Викторович,

Кравцов Александр Геннадьевич,

Зотов Сергей Валентинович,

Барановский Михаил Васильевич(ВУ)

(54) ФИЛЬТР ДЛЯ ОЧИСТКИ МОЛОКА

Изобретение относится к устройствам для очистки жидкостей в пищевой промышленности, преимущественно молока. Фильтр для очистки молока содержит корпус, выполненный из полимерного материала, состоящий из крышки с патрубками "Вход" и "Выход", соединенной со стаканом, фильтрующего элемента и уплотнения, при этом патрубки "Вход" и "Выход" расположены на одной оси, а фильтрующий элемент выполнен в виде полого цилиндра из нетканого волокнисто-пористого материала, состоящего из волокон, полученных из расплава полипропилена методом пневмоэкструзии и когезионно соединенных между собой в местах контакта, с возможностью исключения наличия прямых сквозных пор. Фильтр для очистки молока имеет варианты выполнения фильтрующего элемента с разными сочетаниями среднего диаметра волокон и плотности упаковки. В способе производства пастеризованного молока длительного хранения предусматривают нормализацию молока, двухступенчатую очистку на сепараторе-молокоочистителе и затем на бактофуге с частотой вращения барабана 200-450 с. Качество цельного молока во многом зависит от того, насколько удастся компенсировать воздействие факторов, способствующих попаданию в продукт загрязнений, в том числе бактериальных. Среди этих факторов - несоблюдение санитарных условий содержания крупного рогатого скота, загрязненность элементов доильного оборудования, а также распространение маститов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016858	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.04.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019232
(13) B1
(45) 2014.02.28 бюл. № 02
(21) 201100697
(22) 2009.10.30
(51) Int. Cl. **A01J 25/11 (2006.01)**
A01J 25/13 (2006.01) **A01J 25/15 (2006.01)**
(31) 2002153
(32) 2008.10.30
(33) NL
(43) 2011.12.30
(86) PCT/NL2009/050655
(87) WO 2010/050812 2010.05.06
(71)(73) ТЕТРА ЛАВАЛЬ ХОЛДИНГЗ ЭНД ФАЙНЭНС С.А. (CH)
(72) Спийкерман Харри (NL)
(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ БЛОКОВ СЫРА

Способ изготовления блоков сыра из сырной массы, в котором сырная масса помещается по меньшей мере в одну сырную форму, снабжённую крышкой-вкладышем, и по меньшей мере в одной сырной форме подвергается вакуумной обработке и обработке прессованием, при этом обработка прессованием проводится всё то время, пока по меньшей мере одна сырная форма находится в держателе для сырной формы, в котором преобладает вакуум; в котором вакуумная обработка включает, по меньшей мере, первую и вторую стадии; в котором на первой стадии в держателе с помощью вакуум-насосной установки создаётся вакуум с первым давлением вакуума для удаления воздуха и включений сыворотки вместе с воздухом из сырной массы, а на второй стадии давление вакуума в держателе снижается до второго давления вакуума, которое имеет такую величину, при которой сыворотка, присутствующая в сырной массе, начинает кипеть, и остаточный воздух и свободная сыворотка вытесняются из сырной массы. Изобретение решает задачу обеспечения улучшенного способа и аппарата, с помощью которых можно изготавливать блоки сыра с хорошей внутренней и внешней структурой намного быстрее и/или с меньшими энергозатратами по сравнению с известными способами. Вакуум с давлением, достаточным для удаления из сырной массы воздуха и содержащихся в нём вкраплений сыворотки, а на второй стадии давление в держателе снижается до давления ниже атмосферного, которое имеет такую величину, при которой присутствующая в сырной массе сыворотка начинает кипеть, и остаточный воздух и свободная сыворотка вытесняются из сырной массы.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019232	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.10.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019265
(13) B1
(45) 2014.02.28 .бюл. № 02
(21) 201070901
(22) 2008.12.09
(51) Int. Cl. **A01J 11/16** (2006.01)
B01F 5/08 (2006.01)
(31) 0800208-1
(32) 2008.01.29
(33) SE
(43) 2011.02.28
(86) PCT/SE2008/000688
(87) WO 2009/096825 2009.08.06
(71)(73) ТЕТРА ЛАВАЛЬ ХОЛДИНГЗ ЭНД ФАЙНЭНС С.А. (CH)
(72) Мальмберг Рольф, Валенкук Йозо(SE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) КЛАПАН ГОМОГЕНИЗАТОРА

Клапан гомогенизатора, содержащий находящийся под давлением, подвижный клапанный конус клапанное седло и клапанный корпус , окружающий клапанный конус и клапанное седло , причем указанный клапанный конус и указанное клапанное седло расположены так, что между ними возникает сужение, образующее гомогенизирующую щель . Два или более клапанных конуса наложены один на другой, и два или более клапанных седла наложены одно на другое так, что возникают две или более гомогенизирующие щели , причем указанные два или более клапанных конуса наложены один на другой на другом расстоянии от оси клапана гомогенизатора, чем где указанные два или более клапанных седла наложены одно на другое, так что при установке клапанных конусов возможна регулировка высоты каждой гомогенизирующей щели. Клапан гомогенизатора предназначен для использования в существующих гомогенизаторах и, в частности, для эффективной гомогенизации жидкостей, перерабатываемых при низком давлении и с большим расходом, таких как, например, пастеризованное молоко. Настоящее изобретение относится к клапану гомогенизатора, содержащему находящийся под давлением подвижный клапанный конус, клапанное седло и клапанный корпус, окружающий клапанный конус и клапанное седло, причем указанный клапанный конус и указанное клапанное седло расположены таким образом, что между ними возникает сужение, при этом сужение представляет собой гомогенизирующую щель.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019265	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.12.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020233
(13) В1
(45) 2014.09.30.бюл. № 09
(21) 201001612
(22) 2010.06.30
(51) Int. Cl. **A01J 9/04** (2006.01)
A01J 5/00 (2006.01) **A01J 7/02** (2006.01)
(43) 2012.01.30
(96) 2010/ЕА/0052 (ВУ) 2010.06.30
(71)(72)(73) БАСАЛАЙ АЛЕКСАНДР МИХАЙЛОВИЧ (ВУ)
(74) Беляева Е.Н. (ВУ)

(54) СПОСОБ И СИСТЕМА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ МОЛОКА И ЕМКОСТЬ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ МОЛОКА

Изобретение относится к молочной промышленности, в частности к хранению полученного при дойке молока и его транспортировке на молокоперерабатывающее предприятие. Предложена система для хранения и транспортировки молока, включающая связанные с доильными аппаратами посредством молокопроводов теплоизолированные, герметичные емкости для хранения молока, установленные на самоходном транспортном средстве теплоизолированные, герметичные емкости для транспортировки молока, технологическое оборудование для перекачки молока, стационарные емкости молокоперерабатывающего производства, а также моечные устройства и средства очистки технологического оборудования. Средства очистки дополнительно содержат устройство сушки, связанное с вакуумным насосом. Предложена также соответствующая емкость для молока, которая может быть использована в качестве емкости для хранения и/или емкости для транспортировки. Предложен также способ хранения и транспортировки молока, в котором все технологическое оборудование, включая емкости для хранения и для транспортировки, очищают перед каждым циклом их использования путем, в том числе, сушки при пониженном давлении с применением вакуумного насоса. На всех стадиях молоко герметично изолируют от контакта с атмосферным воздухом, а воздух, поступающий в емкости, предварительно подвергают бактерицидной обработке и фильтрации. При этом в рабочем объеме емкостей устанавливают регулируемое пониженное давление в диапазоне от 40 до 80 кПа при условии нахождения в емкости молока и нормальное атмосферное давление при условии отсутствия в емкости молока.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020233	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2015.07.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023772
(13) B1
(45) 2016.07.29 .бюл. № 07
(21) 201400217
(22) 2014.03.11
(51) Int. Cl. **A01J 11/06** (2006.01)
(31) 2013113493
(32) 2013.03.26
(33) RU
(43) 2014.09.30
(71)(73) ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ "СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ" (ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ) (RU)
(72) Трухачев Владимир Иванович, Доронин Борис Алексеевич,
Детистова Ольга Ивановна (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ФИЛЬТРАЦИИ ПИЩЕВЫХ ЖИДКОСТЕЙ, ПРЕИМУЩЕСТВЕННО МОЛОКА

Изобретение относится к фильтровальной технике в пищевой промышленности и может быть использовано для очистки различных жидких сред от механических и бактериологических примесей, например молока, воды, соков, масел. Технический результат, который может быть получен с помощью предлагаемого устройства, заключается в повышении эффективности очистки молока и других жидких продуктов, в повышении надежности устройства. Устройство содержит корпус, внутри которого установлен перфорированный цилиндр с фильтрующим элементом. Внутри перфорированного цилиндра и фильтрующего элемента установлены два эластичных полых цилиндра, каждый из которых одним из оснований крепится к торцу корпуса устройства, а два других основания являются подвижными и снабжены сплошным и перфорированным дисками. Перфорированный диск выполняет функцию фильтра грубой очистки жидкости. Подвижные основания эластичных полых цилиндров через диски соединены между собой тягой, которая соединена с механизмом привода, управляемым блоком. В устройстве фильтрации пищевых жидкостей, преимущественно молока, за счет взаимного расположения эластичных полых цилиндров всегда образуется зона фильтрации в виде кольцевой поверхности фильтрующего элемента длиной l_p . Блок управления подает сигнал приводному механизму в зависимости от давления молока во входном патрубке, определяемом с помощью датчика давления, и продолжительности фильтрации молока через единицу фильтрующего элемента. Корпус имеет выходной патрубок и торцевые крышки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023772	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.03.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037082
(13) B1
(45) 2021.02.03.бюл. № 02
(21) 201790964
(22) 2015.10.28
(51) Int. Cl. **A01K 39/00 (2006.01)**
(31) 3461/MUM/2014
(32) 2014.10.31
(33) IN
(43) 2017.10.31
(86) PCT/IN2015/000401
(87) WO 2016/067305 2016.05.06
(71)(72)(73) ДХУМАЛ АНИЛ СОМНАТХ (IN)
(74) Виноградов С.Г. (BY)

(54) КОРМУШКА ДЛЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПТИЦ

Изобретение включает узел кормушки для сельскохозяйственной птицы для обеспечения доступа цыплят мелкой породы к корму, а также для кормления растущей или достигшей зрелости птицы из одного и того же узла кормушки, снабженный барьером, предотвращающим до минимума проникновение цыплят внутрь содержащей корм чаши узла кормушки, при этом узел кормушки присоединен к подающему трубопроводу, который снабжен устройством для автоматической транспортировки корма из малогабаритного бункера к узлу кормушки, присоединенного к подающему трубопроводу, который снабжен лебедочным устройством или аналогичным устройством для регулировки уровня или регулировки высоты от земли или пола птичника и в котором чаша, предназначенная для ее наполнения кормом, в целях проведения ее очистки может быть отсоединена от кормопровода, подающего к чаше корм, который поступает из подающего трубопровода. Таким образом, одна кормушка, которая могла бы быть приемлемой для кормления суточных цыплят, а также подрастающих и взрослых птиц, т.е. кормушка для сельскохозяйственных птиц, предназначенная для двойного применения, позволила бы повысить технико-экономическую эффективность в области птицеводства. Птицеводство включает выращивание домашней птицы (кур) в целях производства продуктов питания, таких как мясо птицы и яйца. Кормушки для сельскохозяйственной птицы используются в птицеводстве для кормления птиц. В целях настоящего описания изобретения термин "птица" относится исключительно к *Gallus gallus domesticus* (курице домашней), молодым особям, называемым в данном тексте цыплятами, и взрослым особям, достигшим размера взрослой птицы, взаимозаменяемо "куры" или "птицы".

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037082	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.10.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037786
(13) B1
(45) 2021.05.21.бюл. № 05
(21) 201891981
(22) 2018.10.02
(51) Int. Cl. **A01K 7/00 (2006.01)**
A01K 7/02 (2006.01)
(31) 1759216; 1760803
(32) 2017.10.03; 2017.11.16
(33) FR
(43) 2019.04.30
(71)(73) ЛЯ БЮВЕТТ (FR)
(72) Буске Жан-Филипп (FR)
(74) Вашина Г.М. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОЕНИЯ ЖИВОТНЫХ

Изобретение относится к устройству для поения животных, содержащему установленную в земле трубчатую подставку и поилку, закрепленную на верхнем конце трубчатой подставки крепежным фланцем, который составляет одно целое с поилкой, вставляемой в верхнее отверстие трубчатой подставки. Устройство содержит несколько систем крепления фланца к поилке, расположенных по их окружности. Каждая система имеет первые средства крепления, связанные с фланцем, и вторые средства крепления, связанные с поилкой. Средства взаимодействуют для взаимной фиксации. Положение первых средств крепления можно менять на противоположное относительно периметральной перегородки фланца, вставленного в упомянутое отверстие, и их размерные параметры таковы, что в одном из своих положений относительно перегородки они образуют распорку между наружной поверхностью упомянутой перегородки и внутренней поверхностью стенки отверстия поилки. Таким образом, оно относится к области устройств для поения животных, а именно к поилкам, прикрепляемым к верхней оконечности цилиндрической подставки, вертикально закрепленной в земле и внутри которой находятся средства подсоединения поилки к сети водоснабжения. Устройство содержит в основном трубчатую подставку, установленную в земле, и поилку, закрепленную на верхнем конце упомянутой трубчатой подставки. В настоящее время широко известно использование поилок, закрепленных на конце подобных трубчатых подставок, выполненных из синтетического материала или бетона и имеющих разный диаметр в зависимости от материала, из которого они изготовлены. Трубчатые подставки установлены в земле под открытым небом на пастбищах или в постройках для содержания животных. Часть, углубленная в землю, обеспечивает доступ к сети водоснабжения, к которой с помощью специальных средств соединения может быть подсоединена поилка, прикрепленная к верхней оконечности трубчатой подставки. В случае необходимости устройства могут быть подсоединены к электросети.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023367
(13) B1
(45) 2016.05.31.бюл. № 05
(21) 201391203
(22) 2012.03.05
(51) Int. Cl. **C07K 1/18 (2006.01)**
C07K 14/47 (2006.01)
C07K 14/52 (2006.01)
(31) 11156826.7; 61/448,775
(32) 2011.03.03
(33) EP; US
(43) 2014.02.28
(86) PCT/EP2012/053748
(87) WO 2012/117119 2012.09.07
(71)(73) АРЛА ФУДС АМБА (DK)
(72) Бертельсен Ханс, Вейсе Петер
Лангборг, Тругвасон Трине (DK)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) СПОСОБ ВЫДЕЛЕНИЯ ОСТЕОПОНТИНА ИЗ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, СОДЕРЖАЩИХ СМР

Изобретение относится к способу выделения остеопонтина из молочного продукта питания, содержащего казеиновый макропептид, такого как, например, продукта питания на основе молочной сыворотки или сладкой сыворотки. В частности, настоящий способ предусматривает применение узкого интервала рН и удельной проводимости молочного продукта питания, которые, как на удивление было доказано, обеспечивают очень эффективное выделение остеопонтина из сложных по химическому составу продуктов питания. Авторы настоящего изобретения выявили, что, на удивление и в противовес предубеждениям, обнаруживаемым в уровне техники, остеопонтин может быть выделен при помощи анионного обмена с высоким выходом и высокой степенью очистки из сложных молочных продуктов питания, несмотря на наличие конкурентных белков в продукте питания. Авторы настоящего изобретения обнаружили, что удельная проводимость продукта питания особенно важна для выхода и степени чистоты остеопонтина, и определили оптимальный интервал удельной проводимости для выделения остеопонтина из молочных продуктов питания. Таким образом, аспект настоящего изобретения относится к способу выделения остеопонтина из молочного продукта питания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023367	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.03.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029227
(13) B1
(45) 2018.02.28 .бюл. № 02
(21) 201290915
(22) 2010.12.23
(51) Int. Cl. **C07K 14/415 (2006.01)**
C12N 15/82 (2006.01)
A01H 5/00 (2006.01)
(31) 10 2010 013 166.0
(32) 2010.03.27
(33) DE
(43) 2013.07.30
(86) PCT/EP2010/007942
(87) WO 2011/120549 2011.10.06
(71)(73) ТЕХНИШЕ УНИВЕРЗИТЭТ
КАЙЗЕРСЛАУТЕРН (DE)
(72) Нойхаус Эккехард, Трентманн Оливер
(DE), Вормит Александра (GB),
Вингентер Карина (DE)
(74) Нилова М.И. (RU)
(54) **СПОСОБ УВЕЛИЧЕНИЯ УРОЖАЙНОСТИ СЕМЯН И СТИМУЛЯЦИИ РОСТА РАСТЕНИЙ**

Настоящее изобретение относится к способу увеличения урожайности семян и стимуляции роста однодольных и двудольных растений посредством повышенной экспрессии белка ТМТ (транспортер моносахаридов в тонопласте) в изогенных или трансгенных клетках растений. Настоящее изобретение относится также к трансгенному растению, обладающему свойством увеличенной урожайности семян и усиленного роста по сравнению с диким типом, содержащему нуклеотидную последовательность, которая кодирует белок ТМТ (транспортер моносахаридов в тонопласте), а также регуляторную нуклеотидную последовательность, функционально связанную с ней, для контроля повышенной экспрессии гена белка ТМТ в растительной клетке трансгенного растения. Также оно относится к применению трансгенного растения для культивирования и получения культурных растений и полезных растений или биомассы, масел или белков, получаемых из них. Из-за способности растений выступать источником масла и белка, уже в течение долгого периода времени предпринимались попытки повысить урожайность растений и урожайность семян при культивировании для того, чтобы в конечном итоге увеличить количество масла или белка, полученного на производстве. Если можно успешно повысить урожайность семян, то соответственно можно ожидать увеличения выхода масла и белка на гектар.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029227	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2021.12.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 014726
(13) B1
(45) 2011.02.28 .бюл. № 01
(21) 200901307
(22) 2008.02.29
(51) Int. Cl. **C02F 1/76 (2006.01)**
(31) 0570/MUM/2007; 07108207.7
(32) 2007.03.28; 2007.05.15
(33) IN; EP
(43) 2010.02.26
(86) PCT/EP2008/052498
(87) WO 2008/116724 2008.10.02
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Кадам Манодж Кришна, Надакатти Суреш Муригеппа, Тендулкар Махеш Субхаш (IN)
(74) Высоцкая Н.Н. (RU)

(54)СИСТЕМА ОЧИСТКИ ВОДЫ И СПОСОБ ОЧИСТКИ ВОДЫ

Изобретение относится к системе очистки воды, способу очистки воды при использовании системы и способу изготовления системы очистки воды. В частности, изобретение относится к системе очистки воды, предназначенной для упаковывания небольших количеств твердого хлорсодержащего дезинфицирующего средства, которое стабильно в течение длительного периода времени, тем самым, обеспечивая активность количества хлора, достаточного для умерщвления вредных микроорганизмов в воде, что делает ее безопасной для употребления человеком. В соответствии с этим изобретение предлагает систему очистки воды, включающую емкость (саше), содержащую гранулы гипохлорита кальция. В общем случае люди начинают осознавать то, что кипячение воды делает воду микробиологически безопасной, но множество людей просто нагревают воду до температуры в диапазоне приблизительно от 60 до 70°C, а не кипятят ее в течение 20 мин, как рекомендует ВОЗ. Кроме того, кипячение воды стоит дорого и требует наличия топлива, подобного углю, керосину или древесины, источники которого становятся все более скудными. Передовые бытовые системы очистки, подобные системам на основе УФ (ультрафиолета), ОО (обратного осмоса) и тому подобного, требуют непрерывного протекания воды и электричества, что также недоступно на данных территориях в непрерывном режиме. Таким образом, всегда существовала потребность в предложении простого, легкого в применении, недорогого и безопасного способа, удовлетворяющего потребность данных людей в питьевой воде.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
014726	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2011.03.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 014850
(13) B1
(45) 2011.02.28.бюл. № 01
(21) 200901057
(22) 2008.01.14
(51) Int. Cl. **C02F 1/52 (2006.01)**
C02F 1/28 (2006.01)
C02F 1/56 (2006.01)
(31) 0186/MUM/2007; 07105097.5
(32) 2007.02.01; 2007.03.28
(33) IN; EP
(43) 2009.12.30
(86) PCT/EP2008/050322
(87) WO 2008/092724 2008.08.07
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Махапатра Самиран, Саркар Айан (IN)
(74) Павлюченко И.В. (RU)
(54) **КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОДЫ**

Изобретение относится к композиции для очистки воды, которая, в частности, является особенно полезной для удаления следовых количеств вредного загрязнения, такого как мышьяк, в дополнение к удалению микроорганизмов, таких как вирус, бактерии и циста, чтобы сделать воду подходящей для употребления людьми. Таким образом, задачей настоящего изобретения является предложение композиции для очистки воды, которая удовлетворяет требованиям удаления мышьяка. Соответственно, настоящее изобретение предлагает композицию для очистки воды, содержащую: коагулирующий агент, который является водорастворимой неорганической солью металла, имеющей трехвалентный катион; флокулирующий агент, который является высокомолекулярным водорастворимым полимером; адсорбент, который является водонерастворимым оксидом, гидроксид или оксогидроксиды титана, циркония, железа, меди или цинка; и биоцид, который является галогеновым соединением. Различные доступные типы систем очистки воды, такие как те, что используют УФ-облучение, галогенированные смолы, обратный осмос и т.д., не очень удобны для использования в этих сельских областях, т.к. они или требуют проточной воды и/или электричества или являются слишком дорогостоящими для потребителей. Многие люди в этих сельских областях прибегают к кипячению воды, чтобы убить патогенные микроорганизмы в своей питьевой воде. Это также часто является невыполнимым, т.к. кипячение требует большого количества топлива, которое все больше становится дефицитным. Кроме того, имеется много областей в мире, которые являются естественно загрязненными высокими количествами неорганических загрязнений, таких как мышьяк.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
014850	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.01.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 014850
(13) B1
(45) 2011.02.28 .бюл. № 01
(21) 200901057
(22) 2008.01.14
(51) Int. *Cl.* **C02F 1/52 (2006.01)**
C02F 1/28 (2006.01)
C02F 1/56 (2006.01)
(31) 0186/MUM/2007; 07105097.5
(32) 2007.02.01; 2007.03.28
(33) IN; EP
(43) 2009.12.30
(86) PCT/EP2008/050322
(87) WO 2008/092724 2008.08.07
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Махапатра Самиран, Саркар Айан (IN)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) **КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОДЫ**

Изобретение относится к композиции для очистки воды, которая, в частности, является особенно полезной для удаления следовых количеств вредного загрязнения, такого как мышьяк, в дополнение к удалению микроорганизмов, таких как вирус, бактерии и циста, чтобы сделать воду подходящей для употребления людьми. Таким образом, задачей настоящего изобретения является предложение композиции для очистки воды, которая удовлетворяет требованиям удаления мышьяка. В частности, другой задачей настоящего изобретения является предложение композиции для очистки воды, которая дает очищенную воду с низким содержанием мышьяка, что удовлетворяет стандартам ВОЗ, составляющим менее чем 10 ppb, особенно соединений мышьяка. Соответственно, настоящее изобретение предлагает композицию для очистки воды, содержащую: коагулирующий агент, который является водорастворимой неорганической солью металла, имеющей трехвалентный катион; флокулирующий агент, который является высокомолекулярным водорастворимым полимером; адсорбент, который является водонерастворимым оксидом, гидроксид или оксогидроксиды титана, циркония, железа, меди или цинка; и биоцид, который является галогеновым соединением. Имеется много областей в мире, которые являются естественно загрязненными высокими количествами загрязнений, таких как мышьяк. Мышьяк вредное загрязнение, отвечают за высокую смертность и заболеваемость в этих областях.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе.

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
014850	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.01.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015066
(13) B1
(45) 2011.04.29 .бюл. № 02
(21) 201000640
(22) 2010.04.05
(51) Int. Cl. **C02F 1/12 (2006.01)**
(43) 2011.04.29
(96)2010000035 (RU) 2010.04.05
(71)(72)(73) ДУДИН ВЛАДИМИР БОРИСОВИЧ (RU)
(74) Чикин И.А. (RU)

(54) УСТАНОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОДЫ

Задача изобретения заключается в обеспечении очистки воды, в частности получения дистиллированной воды, в промышленном объеме на технологичном оборудовании, которое может быть использовано в составе газоперекачивающего агрегата для транспортировки природного газа, использующего газотурбинную установку с отводом выхлопных газов через шахту выхлопа, которые, как правило, оборудованы утилизаторами тепла для разогрева воды, либо в составе иных систем, предусматривающих эксплуатацию стационарных газовых турбин с организацией отвода выхлопных газов через шахты выхлопа. Технология очистки воды, в том числе решение задачи только обессоливания, не предусматривает использование каких-либо дополнительных химических компонентов, отходы удаляются без каких-либо особых трудозатрат и на оборудование не распространяются требования, предъявляемые к безопасности эксплуатации сосудов высокого давления. Установка содержит герметичный полый парообразователь, выполненный для подачи в верхнюю часть пара с возможностью подключения к водяному утилизатору тепла, установленному в шахте выхлопа, по меньшей мере один распылительный блок, содержащий по меньшей мере одну распылительную форсунку и установленный в верхней части парообразователя с возможностью подключения к системе подачи очищаемой воды, по меньшей мере один фильтр, вход которого связан с нижней частью парообразователя, а выход с линией утилизации, а также насос, выполненный с возможностью подключения для нагнетания пара в водяной утилизатор тепла и связанный с выходом фильтра или с нижней частью парообразователя.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015066	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.04.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015235

(13) B1

(45) 2011.06.30 .бюл. № 03

(21) 200900711

(22) 2009.06.22

(51) Int. Cl. **C02F 3/22 (2006.01)**

(31) 2008125987

(32) 2008.06.26

(33) RU

(43) 2010.12.30

(71)(72)(73) ДРЕМОВ ОЛЕГ ВЛАДИМИРОВИЧ; БУШЕВ ДМИТРИЙ СТАНИСЛАВОВИЧ

(RU)

(74) Ловцов С.В. (RU)

(54) УСТАНОВКА ДЛЯ ГЛУБОКОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ СТОЧНЫХ ВОД

Изобретение относится к установкам, сочетающим биологическую очистку с процессом мелкопузырчатой аэрации (искусственной подачи воздуха) для окисления составляющих сточной воды, предназначенным для глубокой биологической очистки сточных вод. Технической задачей, для решения которой предназначено предлагаемое изобретение, является разработка и создание установки для глубокой биологической очистки сточных вод, обладающей простой, не сложной в управлении и компактной конструкцией, высокими надежностью и сроками эксплуатации и являющейся экологически безопасной. Это же является и техническим результатом, к которому можно добавить обеспечение высокого качества очистки при любых объемах поступающих в установку сточных вод, особенно при поступлении так называемых залповых притоков, имеющих пиковые значения по объемам поступления. Решение указанной технической задачи обеспечивается тем, что предлагаемая установка представляет собой емкость, содержащую корпус, размещенные в корпусе приемную камеру с подводом сточных вод, камеру аэротенка, вторичный отстойник с выводом очищенной воды и стабилизатор активного ила, при этом приемная камера сообщается посредством эрлифта с камерой аэротенка и содержит фильтр грубой очистки и средство его обдува, поплавковые датчики уровня и эрлифт для перекачки сточных вод, во вторичном отстойнике размещен эрлифт для перекачки жировой пленки в аэротенк, причем приемная камера, аэротенк и стабилизатор активного ила снабжены аэраторами, подвод воздуха к которым, а также насосам, установленным в приемной камере, аэротенке и вторичном отстойнике, осуществляется по меньшей мере от двух компрессоров, камера стабилизатора активного ила снабжена дополнительной разделительной перегородкой, образующей дополнительную камеру успокоителя ила, при этом указанная перегородка состоит из двух - верхней и нижней - частей, установленных с образованием свободного пространства между ними, причем верхняя часть установлена наклонно, а нижняя часть вертикально, при этом в приемной камере размещен насос для перекачки залповых притоков.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015977

(13) B1

(45) 2012.01.30.бюл. № 01

(21) 201000212

(22) 2008.06.26

(51) Int. Cl.

C02F 1/52 (2006.01)

C02F 1/50 (2006.01)

C02F 1/56 (2006.01)

C02F 1/28 (2006.01)

C02F 1/42 (2006.01)

C02F 101/10 (2006.01)

(31) 1355/MUM/2007; 07115397.7

(32) 2007.07.16; 2007.08.31

(33) IN; EP

(43) 2010.06.30

(86) PCT/EP2008/058142

(87) WO 2009/010376 2009.01.22

(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)

(72) Гупта Сантош Кумар, Махапатра

Самиран, Праманик Амитава, Саркар Айан (IN)

(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ И СПОСОБ ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОДЫ

Изобретение относится к композиции и способу для очистки загрязненной воды, в особенности для удаления вредных загрязнителей, подобных мышьяку, в дополнение к удалению других вредных микробиологических загрязнителей и суспендированных дисперсных примесей до получения воды, подходящей для использования при употреблении человеком. Как было обнаружено, флокулирующая/дезинфицирующая композиция, которая содержит определенные слоистые двойные гидроксиды, которые содержат по меньшей мере один избранный двухвалентный катион и по меньшей мере один избранный трехвалентный катион, обеспечивает улучшенное удаление мышьяка. Ресурсы очищенной воды для питьевых целей становятся все более скудными, в особенности в развивающихся и слаборазвитых странах. В таких странах, в особенности в сельских районах, городские очистные станции для получения питьевой воды, которые транспортируют воду по трубам семьям, встречаются редко, если вообще имеются. Люди получают воду непосредственно из источников грунтовых и/или подпочвенных вод, подобных колодцам, буровым скважинам, прудам и рекам. Зачастую данные источники воды загрязнены нечистотами, промышленными и сельскохозяйственными отходами. Еще одна другая задача настоящего изобретения заключается в предложении композиции для очистки воды, предназначенной для удаления мышьяка, которая соответствует стандартам ВОЗ в виде менее чем 10 ч./млрд мышьяка в очищенной воде.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015977	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.06.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016676
(13) B1
(45) 2012.06.29 .бюл. № 06
(21) 200900988
(22) 2007.12.17
(51) Int. Cl. **C02F 1/50 (2006.01)**
A47L 15/44 (2006.01)
D06F 39/02 (2006.01)
(31) 0057/MUM/2007; 07103189.2
(32) 2007.01.12; 2007.02.28
(33) IN; EP
(43) 2009.12.30
(86) PCT/EP2007/064044
(87) WO 2008/083896 2008.07.17
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Агарвал Свати, Чаттерджи Джайдип, Дагаонкар Маной Вилас, Маджумдар Удаян (IN)
(74) Пинчук Ю.В. (RU)

(54) СПОСОБ ОЧИСТКИ ВОДЫ

Изобретение относится к способам очистки воды под действием силы тяжести с помощью устройств, содержащих контролируемый дозатор жидкого биоцида для снабжения безопасной и гигиеничной питьевой водой. Объектом изобретения является система для разведения жидкого биоцида в воде для ее обеззараживания с помощью устройства для очистки воды. Специальное устройство обеспечивает большой коэффициент разбавления в течение длительного временного промежутка без использования электрических контролирующих устройств. Изобретение предоставляет способ, осуществляемый с помощью устройства, содержащего дозатор биоцида, выполненный в виде трубки Вентури, байпасный проход, в котором площадь поперечного сечения упомянутого прохода больше, чем площадь поперечного сечения зоны сужения трубки Вентури. В связи с необходимостью очистки воды в течение последних десятилетий были разработаны и применены некоторые водоочищающие технологии. Один из классов таких технологий связан с очисткой воды на муниципальном уровне, другой предназначен для использования в индивидуальных домах. В немногих сельских и поселковых районах есть какие-либо муниципальные системы очистки воды. В городских районах, имеющих муниципальные системы очистки, вода, как правило, частично загрязняется при ее прохождении в трубопроводах от систем очистки до индивидуальных домов. Поэтому существует потребность в устройствах очистки воды при использовании непосредственно в домах.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016676	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.12.18

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017055
(13) B1
(45) 2012.09.28 .бюл. № 09
(21) 200901419
(22) 2008.02.04
(51) Int. Cl. **C02F 1/76 (2006.01)**
(31) 0751/MUM/2007
(32) 2007.04.18
(33) IN
(43) 2010.04.30
(86) PCT/EP2008/051324
(87) WO 2008/128796 2008.10.30
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бехал Видур, Джамбекар Гириш Умакант, Мухерджее Никхилешвар, Вадхияр Джаяшрее Анантхарам (IN)
(74) Высоцкая Н.Н. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ ВОДЫ

Изобретение относится к устройству для дезинфекции воды, хранящейся в контейнере. Целью изобретения является сохранение воды, хранящейся в контейнере, дезинфицированной во время хранения. Настоящее изобретение предоставляет устройство для сохранения воды в контейнере дезинфицированной посредством высвобождения газообразного дезинфицирующего средства в пространство над жидкостью в контейнере при обеспечении того, что дезинфицирующее средство пространственно отделено от дезинфицируемой воды. Целью многих из имеющихся промышленных устройств для очистки воды является обеспечение воды, соответствующей нормам, установленным Агентством по охране окружающей среды (EPA). Целью изобретения является сохранение воды, содержащейся в контейнере, дезинфицированной в течение хранения. Другой целью является достижение данного эффекта без добавления к воде существенных количеств химических веществ. Другой целью изобретения является сохранение очищенной воды дезинфицированной и предотвращение роста бактерий НРС в течение интервала времени между процессом очистки и потреблением. Еще одной целью настоящего изобретения является обеспечение снижения количества микробов в слегка загрязненной воде создание дезинфицирующего устройства в системах очистки воды с самотеком для предотвращения роста бактерий НРС в течение интервала времени между процессом очистки и потреблением.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017055	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.02.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017151
(13) B1
(45) 2012.10.30 .бюл. № 10
(21) 200970004
(22) 2007.05.22
(51) Int. Cl. **C02F 1/469** (2006.01)
B01D 61/44 (2006.01)
A01G 25/00 (2006.01)
(31) 60/804,610; 60/805,512; 11/524,033;
11/524,078
(32) 2006.06.13; 2006.06.22; 2006.09.20;
2006.09.20
(33) US
(43) 2009.06.30
(86) PCT/US2007/012145
(87) WO 2007/145785 2007.12.21
(71)(73) СИМЕНС ИНДАСТРИ, ИНК. (US)
(72) Ганзи Гари К., Фрейдина Евгения, Джха Анил Д., Лян Ли-Шиан,
Уилкинс Фредерик К. (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)
(54) **СПОСОБ И СИСТЕМА ОРОШЕНИЯ**

Установка электрической сепарации может быть использована для обессоливания морской воды и/или солоноватой воды для получения ирригационной воды, имеющей желательное значение степени адсорбции натрия (SAR). Опреснение, или обессоливание, обозначает процесс обработки воды, который удаляет соль, например, из воды. В некоторых случаях источник воды является солоноватой или морской водой, и способы опреснения таковых составляют по меньшей мере часть коммунальных технических требований для пригодной для питья питьевой воды. Способы опреснения типично включают таковые, основанные на перегонке, а также методах обратного осмоса. Обессоленная вода также может потребляться в областях коммерческого и промышленного применения, например в качестве воды для обеспечения производственных процессов, воды для снабжения водонагревательных устройств и воды для орошения. Конкретные примеры промышленных отраслей, которые могут использовать обессоленную воду, включают фармацевтическую, горную, целлюлозно-бумажную промышленность и сельское хозяйство. Настоящее изобретение относится к системам и способам приготовления воды для орошения сельскохозяйственных культур, а также питьевой воды и, более конкретно, к системам и способам приготовления ирригационной воды и/или питьевой воды из воды, имеющей неприемлемое содержание растворенных твердых веществ.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017151	AM, AZ, BY, KG, MD, TJ, TM	2013.05.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017486
(13) B1
(45) 2012.12.28 .бюл. № 12
(21) 201101546
(22) 2011.11.01
(51) Int. Cl. **C02F 1/50 (2006.01)**
C02F 1/52 (2006.01)
(43) 2012.07.30
(96) 2011000149 (RU) 2011.11.01
(71)(73) ГЕТМАНЦЕВ СТЕПАН ВИКТОРОВИЧ; ЧЕСНОКОВ ВЛАДИМИР АНАТОЛЬЕВИЧ (RU)
(72) Гетманцев Виктор Степанович, Гетманцев Степан Викторович, Горячев Олег Сергеевич, Иванов Сергей Иванович, Ильин Сергей Нарцисович, Лимаренко Александр Евгеньевич, Новиков Марк Григорьевич, Чесноков Владимир Анатольевич (RU)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИОННЫЙ СОСТАВ ДЛЯ ОЧИСТКИ И ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ВОДЫ

Изобретение относится к области водоснабжения, а именно к составам, используемым для очистки и обеззараживания вод, в первую очередь предназначенных для применения в хозяйственнопитьевых целях. Композиционный состав включает в качестве компонентов алюмосодержащий коагулянт и катионный флокулянт, причем в качестве коагулянта используют сульфат алюминия, а флокулянта - полигексаметиленгуанидин гидрохлорид (ПГМГ) при массовом соотношении первого и второго компонентов. Изобретение обеспечивает высокое качество очистки и обеззараживания воды, а также характеризуется простотой и экономичностью при реализации. В практике очистки воды широко используется набор последовательно вводимых в очищаемую воду реагентов, включающих коагулянт, флокулянт и обеззараживающее вещество. Такой набор реагентов позволяет в большинстве случаев получать очищенную воду, по качественному составу соответствующую принятым нормативам. Однако при этом существенно усложняется не только реагентное хозяйство, но и узлы введения набора реагентов в воду, а также узлы смешения реагентов с водой. Данное обстоятельство является причиной того, что в последние годы большое внимание уделяется разработке композиционных составов, включающих коагулянт и флокулянт, которые ранее приходилось вводить в очищаемую воду отдельно.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017486	AM, KG, MD, TJ, TM	2013.11.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017489
(13) B1
(45) 2012.12.28 .бюл. № 12
(21) 200801096
(22) 2006.10.12
(51) Int. Cl. **C02F 1/46 (2006.01)**
(31) 0520977.0
(32) 2005.10.15
(33) GB
(43) 2008.10.30
(86) PCT/GB2006/003794
(87) WO 2007/045824 2007.04.26
(71)(73) ХИДРОПАС ХОЛДИНГС ЛИМИТИД (GB)
(72) Стефанини Дениэл (GB)
(74) Вахнина Т.А. (RU)
(54) СПОСОБ ОЧИСТКИ ВОДЫ И УСТРОЙСТВО

Способ и устройство для обработки воды, согласно которым подаваемая вода, содержащая растворенные вещества, поставляется по меньшей мере к одной поверхности обработки. Электрическое поле создается вблизи поверхности обработки для установления слоя гидратации благодаря биполярной природе молекул воды. Затем вода экстрагируется из слоя гидратации. Такая экстракция может осуществляться с помощью осмоса или путем удаления элемента из подаваемой воды, на которых есть вода из слоя гидратации, затем вода из слоя дегидратации экстрагируется из элемента . Способ предназначен для уменьшения потребления энергии с целью получения питьевой воды из морской воды. Во многих частях мира единственный способ, которым можно ответить на потребность в питьевой воде, это обессоливание морской воды, поскольку нет других приемлемых источников воды. К сожалению, известные способы обессоливания потребляют большое количество энергии, что отягощает рабочие проблемы потребления энергии. Известны два главных способа обессоливания. Первый - это дистилляция, в котором соленая подаваемая вода нагревается для получения пара, который затем конденсируется с получением воды требуемого качества. Обычно на каждые 100 галлонов используемой морской воды от 15 до 50 галлонов пресной воды можно получить, причем отработанный остаток - это концентрированный соляной раствор, содержащий более высокое количество растворенных твердых веществ, чем в начальной морской воде. Такой отработанный концентрированный солевой раствор подлежит возврату обратно в море.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017489	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2014.10.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017783
(13) B1
(45) 2013.03.29 .бюл. № 03
(21) 201101710
(22) 2011.12.09
(51) Int. Cl. **C02F 1/22 (2006.01)**
(43) 2013.01.30
(96) 2011000172 (RU) 2011.12.09
(71)(72)(73) БУЧИК СЕРГЕЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ (RU)

(54) АППАРАТ ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОДЫ

Изобретение относится к устройствам для очистки воды в бытовых условиях, улучшающим ее биологические свойства путем удаления растворимых в ней органических примесей, солей, канцерогенных и мутагенных веществ и газов путем фазового разделения исходной воды с примесями методом кристаллизации вымораживанием в замкнутом объеме на чистую воду и воду с примесями и может быть использована в быту, пищевой промышленности и медицине. Техническим результатом заявляемого изобретения является сокращение времени и повышение качества очистки воды. Аппарат для очистки воды включает рабочую емкость, средства для замораживания воды и плавления льда, расположенные вокруг рабочей емкости, термостатированный кожух, установленный вокруг рабочей емкости со средствами для замораживания и плавления льда, узел для слива очищенной и загрязненной воды и механизм для перемешивания воды в рабочей емкости в процессе ее замораживания, расположенные снаружи или внутри рабочей емкости. В одном из вариантов выполнения механизм для перемешивания воды в рабочей емкости содержит помпу, расположенную снаружи рабочей емкости, всасывающий и нагнетающий патрубки которой или один из указанных патрубков подсоединены к рабочей емкости тангенциально. В другом варианте выполнения механизм для перемешивания воды в рабочей емкости содержит мешалку, расположенную в емкости и снабженную приводом ее вращения, установленным снаружи емкости. Известна установка для очистки воды, содержащая емкость для неочищенной воды, установленный в емкости теплообменник для отвода тепла и намораживания льда, средства для нагрева и оттаивания льда, морозильный агрегат с системой его охлаждения .

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017783	AM, AZ, KG, MD, TJ, TM	2015.12.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018941
(13) B1
(45) 2013.11.29 .бюл. № 11
(21) 201100520
(22) 2009.09.21
(51) Int. Cl. **C02F 1/50 (2006.01)**
C02F 1/28 (2006.01)
C02F 9/00 (2006.01)
(31) 2027/MUM/2008
(32) 2008.09.23
(33) IN
(43) 2011.10.31
(86) PCT/EP2009/062198
(87) WO 2010/034687 2010.04.01
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР НВ (NL)
(72) Чаттерджи Джайдип, Гупта Сантош
Кумар, Рамачандран Раджешкумар(IN)
(74) Стручков М.Н. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОДЫ

Изобретение относится к устройству для очистки подаваемой самотеком воды, содержащему биоцидный блок, резервуар, отделенный стенкой от расположенного рядом очистителя, в котором содержится очистительное средство, способное удалять биоцид или его побочные продукты из воды, и сливную камеру, которые сообщены между собой, определяя путь потока воды. При этом биоцид, содержащийся в биоцидном блоке, вводится в воду, поступающую в резервуар, которая затем стекает по стенке к очистителю и через выходное отверстие проходит в сливную камеру. Согласно изобретению выходное отверстие расположено так, что по меньшей мере 10 мас.% очистительного средства находится ниже нижнего уровня выходного отверстия, а стенка продолжается выше верхнего уровня очистительного средства и выше нижнего уровня выходного отверстия. Задача изобретения заключается в преодолении или минимизации по меньшей мере одного из указанных недостатков известных устройств. Одной из задач изобретения является создание устройства для очистки подаваемой самотеком воды, содержащего очиститель с относительно длительным сроком службы, и/или позволяющего снизить концентрацию биоцида или его побочного продукта в воде по потоку после очистителя. Проблему микробного загрязнения воды можно уменьшить, проводя очистку сливной камеры и поверхности по потоку после очистителя дезинфицирующим средством, например раствором гипохлорита, или если оператор использует стерилизованные перчатки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018941	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.09.22

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019665
(13) B1
(45) 2014.05.30 .бюл. № 05
(21) 201101434
(22) 2010.05.26
(51) Int. Cl. **C02F 1/04 (2006.01)**
C02F 1/68 (2006.01)
C02F 9/00 (2006.01)
C02F 1/14 (2006.01)
(31) MI2009A000925
(32) 2009.05.26
(33) IT
(43) 2012.05.30
(86) PCT/IB2010/052342
(87) WO 2010/136982 2010.12.02
(71)(73) КРОСС ТЕКНОЛОДЖИ С.Р.Л. (IT)
(72) Марин Адриано, Бенетелло Андреа(IT)
(74) Фелицына С.Б. (RU)
(54) **УСТАНОВКА ВОДООЧИСТКИ**

Изобретение относится к установке водоочистки, имеющей вход для непитьевой воды и выход для питьевой воды (O1) и содержащей, по меньшей мере, бойлер, имеющий вход для воды и выход для пара, фильтр разделения жидкостей, работающий за счет течения и всплывания жидкости и имеющий вход и выход, и теплообменник предназначенный для обеспечения теплообмена между первым и вторым отделенными потоками жидкости и имеющий вход и выход для первого нагреваемого потока воды, а также вход и выход для второго охлаждаемого потока воды; вход для непитьевой воды соединен с входом для первого потока теплообменника, выход для первого потока теплообменника соединен с входом фильтра разделения жидкостей, выход фильтра разделения жидкостей соединен с входом бойлера, выход бойлера соединен с входом для второго потока теплообменника, выход для второго потока теплообменника соединен с выходом (O1) для питьевой воды. Задача изобретения заключается в создании установки водоочистки, у которой отсутствуют недостатки изв Существует множество естественных источников воды в мире (реки, пруды, озера, моря, ручьи, поверхностные и грунтовые воды, дождь и т.д.), но вода, поступающая из таких естественных источников, обычно бывает непитьевой, более того, растущая загрязненность окружающей среды делает воду из таких естественных источников все менее пригодной для питья.естных устройств, а конкретнее, которая имеет перечисленные выше признаки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019665	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2017.05.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019880
(13) B1
(45) 2014.07.30 .бюл. № 07
(21) 200970300
(22) 2007.08.27
(51) Int. Cl. **C02F 1/469 (2006.01)**
C02F 1/44 (2006.01) B01D 61/02 (2006.01) B01D 61/48 (2006.01)
(31) 11/524,080
(32) 2006.09.20
(33) US
(43) 2009.10.30
(86) PCT/US2007/018815
(87) WO 2008/036163 2008.03.27
(71)(73) СИМЕНС ИНДАСТРИ, ИНК. (US)
(72) Уилкинс Фредерик К., Джха Анил Д., Ганзи Гэри К. (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)
(54) **СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОПРЕСНЕНИЯ**

Предлагаются способ и устройство для очистки воды. Исходная вода, например морская вода, может быть подана в фильтр, такой как микропористая или нанофильтрующая мембрана, для получения пермеата, который, в свою очередь, может быть подан в устройство для электродеионизации для получения пресной воды. Способ включает обработку морской воды, имеющей общее содержание растворенных твердых веществ примерно от 20000 до 40000 млн-1, путем селективного уменьшения концентрации одного или нескольких неоновалентных компонентов в морской воде на первой стадии, включающей пропускание морской воды через узел для нанофильтрации с получением возвратного потока и фильтрата; рекуперацию энергии из указанного возвратного потока в узле рекуперации и селективное уменьшение концентрации одного или нескольких одновалентных компонентов в фильтрате на второй стадии, включающей пропускание фильтрата с первой стадии через узел для электродеионизации с пониженным электросопротивлением. Система для опреснения морской воды содержит узел для нанофильтрации, соединенный по текучей среде с источником морской воды; узел для рекуперации энергии из возвратного потока, отводимого из узла для нанофильтрации; и узел для электродеионизации, соединенный по текучей среде с узлом для нанофильтрации, где узел для электродеионизации содержит концентрирующие ячейки и разбавляющие ячейки, имеющие ширину менее примерно 10 мм, что обеспечивает пониженное электросопротивление.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019880	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.08.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020181
(13) B1
(45) 2014.09.30 .бюл. № 09
(21) 201200492
(22) 2010.09.03
(51) Int. Cl. **C02F 1/00 (2006.01)**
C02F 1/68 (2006.01)
C02F 1/76 (2006.01)
(31) 2126/MUM/2009
(32) 2009.09.17
(33) IN
(43) 2012.08.30
(86) PCT/EP2010/062959
(87) WO 2011/032848 2011.03.24
(71)(73)ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72)аттерджи Джайдип, Гупта Сантош
Кумар, Рамачандран Раджееш КумарПратап Шаилendra, Васкар Моррис, Кушваха Приянка
(IN)
(74)Пинчук Ю.В. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОДЫ

Изобретение относится к водоочистному устройству и способу очистки воды и, в частности, относится к водоочистному устройству, которое может быть использовано в качестве самотёчной системы или приспособлено для связи с главным источником подачи воды. Устройство представляет собой однокамерное водоочистное устройство, способное дозировать в воду контролируемый уровень биоцида, и имеет фильтрационный блок, который действует как фильтр-выноситель. Водоочистное устройство обладает рядом преимуществ по сравнению с существующим уровнем техники, в частности в отношении упрощения устройства, что делает его экономичным и уменьшает количество сменных деталей, не влияя на эффективность в отношении микробной безопасности и скорости потока. Другое преимущество системы состоит в том, что она может быть приспособлена для применения с твёрдыми и жидкими биоцидами. Изобретение было разработано в первую очередь для использования в применении с питьевой водой и далее будет описываться со ссылками на это применение. Однако следует иметь в виду, что изобретение не ограничено этой конкретной областью применения. Выражение "содержащий" не предполагает ограничения какими-либо далее предложенными элементами, но скорее охватывает не указанные элементы основного или подчинённого значения. Иными словами, указываемые стадии, элементы или возможности не должны быть исчерпывающими. При использовании же слов "включающий" или "имеющий" эти выражения предполагают эквивалентность определённому выше выражению "содержащий".

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020181	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.09.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021746
(13) B1
(45) 2015.08.31 .бюл. № 08
(21) 201201408
(22) 2011.05.17
(51) Int. Cl. **C02F 1/68 (2006.01)**
(31) 1648/MUM/2010; 10169363.8
(32) 2010.05.31; 2010.07.13
(33) IN; EP
(43) 2013.03.29
(86) PCT/EP2011/057919
(87) WO 2011/151168 2011.12.08
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Чаттерджи Джайдип, Рамачандран Раджееш Кумар (IN)
(74) Фомичева Т.С. (RU)

(54) ВОДООЧИСТИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО

Объектом настоящего изобретения является водоочистительное устройство, которое, в частности, может использоваться как система с подачей воды под действием силы тяжести или может быть подсоединена к магистральной системе водоснабжения. Это водоочистительное устройство может осуществлять введение регулируемого количества бактерицида в воду, оно включает в себя фильтрационный узел, функционирующий как фильтр-поглотитель бактерицида. Данное водоочистительное устройство обеспечивает несколько преимуществ по сравнению с существующим уровнем техники, в частности преимущества по снижению сложности устройства, что делает его экономичным и уменьшает количество заменяемых элементов без оказания влияния на его рабочие характеристики в плане микробной безопасности очищенной воды. Изобретение было разработано, главным образом, для использования в системах подачи питьевой воды и далее будет описываться применительно к этому назначению. Цель настоящего изобретения заключается в создании водоочистительного устройства, являющегося менее сложным, и таким образом, более экономичным при производстве. Еще одна цель настоящего изобретения заключается в создании водоочистительного устройства, способного осуществлять дозирование как твердого, так и жидкого бактерицида. А цель настоящего изобретения заключается в создании водоочистительного устройства, которое можно было бы использовать как устройство гравитационного типа, приспособленного также для использования во встроенных системах.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021746	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.05.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022328

(13) B1

(45) 2015.12.30 .бюл. № 12

(21) 201300450

(22) 2013.04.17

(51) Int. Cl. **C02F 1/50 (2006.01)**

C02F 1/52 (2006.01)

C02F 103/04 (2006.01)

(43) 2014.10.30

(96) 2013000045 (RU) 2013.04.17

(71)(73) ГЕТМАНЦЕВ СТЕПАН

ВИКТОРОВИЧ; ЧЕСНОКОВ

ВЛАДИМИР АНАТОЛЬЕВИЧ (RU)

(72) Гетманцев Виктор Степанович, Гетманцев Степан Викторович,

Горячев Олег Сергеевич, Иванов Сергей Иванович, Сомов Александр

Александрович, Лимаренко Александр Евгеньевич, Новиков Марк Григорьевич, Чесноков

Владимир Анатольевич (RU)

(74) Нилова М.И. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИОННЫЙ СОСТАВ ДЛЯ ОЧИСТКИ И ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ВОДЫ

Изобретение относится к области водоснабжения, а именно к составам, используемым для очистки и обеззараживания вод, в первую очередь, предназначенных для применения в хозяйственнопитьевых целях. Композиционный состав включает в качестве компонентов алюмосодержащий коагулянт и ПГМГ, причем в качестве коагулянта используют полиоксихлорид алюминия при массовой концентрации 4-12%, предпочтительно $10 \pm 2\%$ в пересчете на оксид алюминия. Изобретение обеспечивает стабильную и надежную степень очистки воды независимо от сезонных изменений показателей качества исходной воды. Известен композиционный состав для очистки и обеззараживания воды, включающий в качестве компонентов алюмосодержащий коагулянт (оксихлорид алюминия) и катионный флокулянт (марки Праестол) . Кроме того, сформировавшиеся при этом хлопья обладают лучшими сорбционными свойствами по отношению к органическим веществам, а также к тяжелым металлам. Тем не менее, обеззараживающий эффект данного композиционного состава является недостаточным для получения безопасной в эпидемическом отношении питьевой воды, что во всех случаях вызывает необходимость использования на заключительной стадии очистки хлорсодержащих реагентов

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022328	AM, AZ, KG, TJ, TM	2016.04.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022513
(13) B1
(45) 2016.01.29 .бюл. № 01
(21) 201190324
(22) 2010.06.03
(51) Int. Cl. **C02F 3/12 (2006.01)**
C02F 3/08 (2006.01)
C02F 3/10 (2006.01)
(31) 20092151
(32) 2009.06.03
(33) NO
(43) 2012.06.29
(86) PCT/NO2010/000207
(87) WO 2010/140898 2010.12.09
(71)(73) БИОУОТЕР ТЕКНОЛОДЖИ АС (NO)
(72) Веструм Торбьерн, Андерсен Терье,
Сильюдален Йон Г. (NO), Рустен Бьерн (US)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) СПОСОБ И РЕАКТОР ДЛЯ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ СТОЧНЫХ ВОД

Изобретение относится к способу и устройству для очистки воды, причем указанный способ включает стадии подачи воды в реактор через одну или более впускных труб или впускных зон и подачи воды и субстрата через элементы носителя для биологической пленки который имеет большую защищенную площадь ($> 200 \text{ м}^2 / \text{м}^3$ элементов носителя) и большой объем пор ($>60\%$), при этом элементы носителя находятся в оживленном состоянии для удаления загрязненного ила, где процент загрузки элементов при нормальной работе соответствует количеству, составляющему 90-100%, более предпочтительно 92-100% и наиболее предпочтительнее 92-99% от объема жидкости в реакторе, при этом указанные элементы носителя находятся в покое или почти неподвижны в периоды между операциями удаления избыточного ила, и элементы носителя подвергают оживлению для удаления избытка ила, и указанные элементы носителя имеют удельный вес в интервале 0,8-1,4, более предпочтительно 0,90-1,1 и наиболее предпочтительно 0,93-0,97, и обработанную воду подают в одну или более выпускных зон и одну или более выпускных труб. Изобретение также относится к реактору для осуществления способа. мическими способами очистки. Биологическую очистку большей частью используют для очистки сточной воды.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022513	KG, MD, TJ, TM	2016.06.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022540
(13) B1
(45) 2016.01.29 .бюл. № 01
(21) 201171384
(22) 2010.06.29
(51) Int. Cl. **C02F 1/32 (2006.01)** **C02F 1/78 (2006.01)**
C02F 9/00 (2006.01)
(31) S2009/0499
(32) 2009.06.29
(33) IE
(43) 2012.05.30
(86) PCT/EP2010/059229
(87) WO 2011/000842 2011.01.06
(71)(73) ОЗОН ИНДАСТРИЗ АЙРЛЭНД ЛИМИТЕД (IE)
(72) Леонард Оуэн Томас (IE)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОБРАБОТКИ ДОЖДЕВОЙ ВОДЫ

Изобретение направлено на устройство и способ обработки дождевой воды с целью производства питьевой воды. Компактное и простое в установке устройство возможно благодаря простому, но чрезвычайно эффективному способу санитарной обработки. Дождевая вода захватывается газом, захваченную дождевую воду облучают ультрафиолетовым (УФ) излучением с целью осуществления полной санитарной обработки дождевой воды. УФ-излучение используют для облучения захваченной газом воды, а также для получения газообразного бактерицида, предназначенного для захватывания дождевой воды. Ни один из недостатков устройств известного уровня техники не свойственен устройствам для обработки дождевой воды, в которых реализован настоящий способ. Все средства соединения между составными элементами могут быть уже установлены в блоке очистки дождевой воды, следовательно, стоимость и установки, и технического обслуживания значительно снижается по сравнению с устройствами для обработки дождевой воды известного уровня техники. Задачей настоящего изобретения является создание устройства для обработки дождевой воды и способа, позволяющего преодолеть, по меньшей мере, некоторые из указанных выше проблем. Если состояние прошедшей санитарную обработку воды не соответствует идеальному, накачивание воды из сборного резервуара для дождевой воды в блок очистки дождевой воды с целью намеренного создания переполнения резервуара для очищенной воды и рециркуляции прошедшей санитарную обработку воды неидеального качества, по меньшей мере, через часть блока очистки дождевой воды.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022540	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2016.06.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023946
(13) B1
(45) 2016.07.29 .бюл. № 07
(21) 201300967
(22) 2013.09.11
(51) Int. Cl. **C02F 1/22 (2006.01)**
(43) 2015.05.29
(96) 2013000122 (RU) 2013.09.11
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ГРУППА А8" (RU)
(72) Зоткин Сергей Валерьевич (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОДЫ МЕТОДОМ ПЕРЕКРИСТАЛЛИЗАЦИИ

Изобретение относится к устройствам для очистки воды методом перекристаллизации и может быть использовано в быту, пищевой промышленности и медицине. Техническим результатом является повышение качества очистки и увеличение объемов производства талой воды. Устройство включает термостатированную теплообменную емкость для очистки воды, выполненную из теплопроводного материала, термостатированную накопительную емкость для очищенной воды, средство для подачи очищенной воды в тару потребителю, средство для слива неиспользованной очищенной воды, подключенные к термостатированной накопительной емкости, средство для фильтрации и подачи исходной воды на очистку из водопровода, соединенное трубопроводом с теплообменной емкостью для очистки воды, средство для слива очищенной воды и средство для слива жидкого концентрата органических и неорганических примесей, подключенные посредством трубопроводов к теплообменной емкости, средства для замораживания воды и плавления льда с термоэлементами охлаждения и нагрева, которые контактирует с наружной стороны с теплопроводной стенкой теплообменной емкости, электронный блок управления аппаратом, соединенный со средствами для замораживания воды и плавления льда и электроприводами средства для фильтрации и подачи исходной воды на очистку, средства для слива очищенной воды и средства для слива жидкого концентрата примесей. Причем средство для слива очищенной воды из теплообменной емкости соединено с термостатированной накопительной емкостью, а теплообменная емкость для очистки воды выполнена в виде прямоугольного параллелепипеда с плоской щелевой внутренней полостью, образованной между двумя противоположно расположенными стенками указанной емкости.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023946	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2016.09.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024001
(13) B1
(45) 2016.08.31.бюл. № 08
(21) 201400318
(22) 2012.08.13
(51) Int. Cl. **C02F 1/00 (2006.01)**
C02F 1/44 (2006.01)
B01D 61/08 (2006.01)
B01D 61/02 (2006.01)
(31) 2492/MUM/2011
(32) 2011.09.07
(33) IN
(43) 2014.06.30
(86) PCT/EP2012/065791
(87) WO 2013/034396 2013.03.14
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Даве Партхив Рипудаман, Налаваде
Шрикант Попат, Саксена Сканд (IN)
(74) Чекалкин А.Ю. (RU)

(54) СИСТЕМА ОЧИСТКИ ВОДЫ

Изобретение относится к устройству и способу для очистки воды с использованием мембраны обратного осмоса (ОО). Существует потребность поддерживать одинаковый уровень ОРТ в выходящей воде, которая была очищена с помощью способа обратного осмоса, когда существуют значительные различия в уровнях ОРТ входящей воды. Это является важным, учитывая тот факт, что могут существовать значительные различия в уровнях ОРТ из разных источников воды. Таким образом, задачей изобретения является разработка фильтрующего картриджа, гарантирующего, что уровень ОРТ в воде, очищенной с помощью мембраны обратного осмоса, сохраняется в пределах диапазона 25-200 ppm, независимо от уровней ОРТ во входящей воде. Другой задачей изобретения является создание фильтрующего картриджа, который обеспечивает длительное высвобождение ОРТ на протяжении обычного срока службы мембраны ОО, который обычно составляет примерно 8000-10000 л. Авторы изобретения установили, что определенное сочетание карбоната кальция и карбоната магния обеспечивает регулируемое увеличение ОРТ независимо от уровней ОРТ во входящей воде, тем самым делая воду приятной на вкус. Авторы настоящего изобретения установили, что определенное сочетание карбоната кальция и карбоната магния обеспечивает регулируемое увеличение ОРТ независимо от уровней ОРТ во входящей воде, тем самым делая воду приятной на вкус.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024001	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.08.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024300
(13) B1
(45) 2016.09.30 .бюл. № 09
(21) 201190335
(22) 2010.06.01
(51) Int. Cl. **C02F 3/04 (2006.01)**
E03B 3/08 (2006.01) **E21B 43/30 (2006.01)** **B09C 1/00 (2006.01)**
(31) 0950397-0
(32) 2009.06.02
(33) SE
(43) 2012.12.28
(86) PCT/IB2010/052439
(87) WO 2010/140116 2010.12.09
(71)(73) ЮНАЙТЕД УОТЕР ИНТЕРНЕСНЛАГ (CH)
(72) Бруннер Вилли (CH)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ ГРУНТОВОЙ ВОДЫ НА ОСНОВЕ ПРОЦЕССОВ БИОЛОГИЧЕСКОГО ОКИСЛЕНИЯ И ВОССТАНОВЛЕНИЯ

Изобретение относится к искусственному водоносному слою для снижения содержания металлов, металлоидов, нитратов, нитритов, пестицидов и органических микрозагрязнений в природной грунтовой воде или в искусственно полученной грунтовой воде, просочившейся с поверхности. Система содержит резервуар с заполняющим материалом, создающим реакционную зону подающий трубопровод; одну или более вспомогательных скважин по меньшей мере одну основную скважину и насосную скважину; при этом подающий трубопровод проложен по верхнему внешнему периметру резервуара и основная скважина соединена с насосной скважиной посредством нижнего выпускного канала, снабженного регулирующим клапаном для поддержания в водоносном слое заданного уровня воды. Изобретение также относится к способу очистки воды. Очистка воды становится все более и более важной вследствие загрязнений, имеющих в резервуарах грунтовых вод, называемых природными водоносными горизонтами. Обычно очистку воды осуществляют, сначала проводя реакцию воды с различными окислительными агентами, а затем пропуская ее через специально созданные слои гравия, песка и других материалов, с последующей подачей очищенной таким образом воды потребителю по системе трубопроводов, возможно снабженной повышающими давление насосными станциями и/или водонапорными башнями.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024300	AM, AZ, BY, KG, MD, TJ, TM	2017.06.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024321
(13) B1
(45) 2016.09.30 .бюл. № 09
(21) 201300964
(22) 2013.09.11
(51) Int. Cl. **C02F 1/22 (2006.01)**
(43) 2015.05.29
(96) 2013000124 (RU) 2013.09.11
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ГРУППА А8" (RU)
(72) Зоткин Сергей Валерьевич (RU)

(54) СИСТЕМА ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОДЫ МЕТОДОМ ПЕРЕКРИСТАЛЛИЗАЦИИ

Изобретение относится к системам для очистки воды методом перекристаллизации и может быть использовано в быту, пищевой промышленности и медицине. Техническим результатом изобретения является повышение качества очистки и увеличение объемов получения талой воды, сокращение сроков ее приготовления. Система для очистки воды включает термостатированный теплообменный модуль, включающий несколько теплообменных емкостей для очистки воды, термостатированную накопительную емкость для очищенной воды, средство для подачи чистой воды в тару потребителю и средство для слива неиспользованной чистой воды, подключенные к накопительной емкости средство для фильтрации и подачи исходной воды на очистку из водопровода, соединенное с теплообменным модулем для очистки воды, средство для слива чистой воды и средство для слива жидкого концентрата органических и неорганических примесей, подключенные к теплообменному модулю, несколькими средствами для замораживания воды и плавления льда с термоэлементами охлаждения и нагрева, которые расположены на поверхности теплообменного модуля, электронный блок управления аппаратом, соединенный со средствами для замораживания воды и плавления льда и электроприводами средств для фильтрации и подачи воды на очистку, слива чистой воды и жидкого концентрата примесей. Каждая из теплообменных емкостей выполнена из теплопроводного материала в виде прямоугольного параллелепипеда с плоской щелевой внутренней полостью и соединена трубопроводами со средством для фильтрации и подачи воды на очистку из водопровода, средством для слива чистой воды и средством для слива жидкого концентрата примесей.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024321	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.09.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024704

(13) B1

(45) 2016.10.31.бюл. № 10

(21) 201300763

(22) 2013.07.10

(51) Int. Cl. **C02F 1/22 (2006.01)** **C02F 9/02 (2006.01)** **C02F 103/04 (2006.01)**

(43) 2015.02.27

(96) 2013000083 (RU) 2013.07.10

(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ГРУППА А8"(RU)

(72) Зоткин Сергей Валерьевич (RU)

(54) СПОСОБ ОЧИСТКИ ВОДЫ И АППАРАТ ДЛЯ ЕГО ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ

Изобретение относится к средствам и способам очистки воды методом кристаллизации и может быть использовано в быту, пищевой промышленности и медицине. Техническим результатом заявляемого изобретения является создание такого способа и аппарата для очистки воды замораживанием, которые обеспечивают повышение качества и сокращение времени очистки воды. Способ очистки воды включает заполнение емкости водой для очистки, охлаждение и последующее ее замораживание в указанной емкости до формирования жидкого концентрата органических и неорганических примесей, слив указанного жидкого концентрата, плавление льда при положительной температуре до его размораживания с последующим сливом очищенной талой воды. Охлаждение, кристаллизацию воды и таяние льда нагревом осуществляют снаружи рабочей емкости посредством контактирующих с ее теплопроводящими стенками охлаждающих и нагревательных элементов. Очищаемую воду перед охлаждением и замораживанием формируют в виде слоя жидкости путем заполнения водой емкости, внутренний объем которой выполнен в виде щелевой полости. Причем слой жидкости формируют плоским или кольцевым в емкости, внутренний объем которой выполнен соответственно в виде плоской или кольцевой щелевой полости. Аппарат для очистки воды включает емкость для очистки воды, выполненную из теплопроводного материала, блок управления, связанный с охлаждающими и нагревательными элементами, контактирующими поверхностью с теплопроводной стенкой емкости с наружной стороны. Емкость для очистки воды выполнена плоской в виде двух теплопроводных пластин, установленных с зазором относительно друг друга и герметично закрытых с нижнего и боковых торцов перегородками с образованием внутри емкости плоской щелевой полости, или емкость выполнена кольцевой в виде двух коаксиально расположенных полых цилиндров разного диаметра, зазор между которыми с нижнего торца герметично закрыт перегородкой с образованием внутри емкости кольцевой щелевой полости.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024704	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.07.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024711
(13) B1
(45) 2016.10.31.бюл. № 10
(21) 201400008
(22) 2012.12.19
(51) Int. Cl. **C02F 1/00 (2006.01)**
C02F 1/50 (2006.01)
C02F 1/72 (2006.01)
C02F 1/76 (2006.01)
C02F 1/78 (2006.01)
(43) 2014.06.30
(86) PCT/EP2012/076170
(87) WO 2014/094844 2014.06.26
(71)(73)КРИСТАЛ ЛАГУНС (КЮРАСАО) Б.В. (NL)
(72) Фишманн Фернандо Бенджамин (CL)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СИСТЕМА ЛОКАЛЬНОЙ ДЕЗИНФЕКЦИИ ДЛЯ КРУПНЫХ ВОДОЕМОВ

Настоящее изобретение относится к способу регулирования микробиологических свойств части воды внутри крупного водоема путем обработки указанной зоны химическими агентами в соответствии с температурой воды, ее минерализацией, разбавляющей способностью и диффузией химикатов в крупном водоеме. Настоящее изобретение открывает возможность использования больших водоемов в рекреационных целях безопасным образом, избегая обработки всего водоема. Данный способ также включает выдачу химикатов на основании определения параметров способом, учитывающим окислительно-восстановительный потенциал (oxidation-reduction potential - ORP), температуру, минерализацию и, необязательно, диффузию химикатов, а также разбавляющую способность воды. Благодаря этому для обработки воды требуется в десятки раз меньше химикатов и снижается энергопотребление. Таким образом, настоящее изобретение открывает возможность использования определенных зон больших искусственных или природных водоемов, таких как озера, лагуны, водохранилища, запруды, минеральные источники, пруды или море; в рекреационных целях безопасным образом, преодолевая проблемы, связанные с ограниченностью или невозможностью обработки всего водоема. Загрязнение воды может иметь отношение к изменению химических, физических и биологических параметров водоема из-за деятельности человека. По мере экспоненциального роста со временем населению земли требуется больше жизненного и рекреационного пространства, и, следовательно, расширяется использование в различных целях природных или искусственных водоемов. Эффекты от загрязнения воды включают воздействие на здоровье живых организмов в водоемах и, в конечном счете, на здоровье людей, которые могут использовать такую воду в прямых или косвенных целях.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024757

(13) B1

(45) 2016.10.31.бюл. № 10

(21) 201300764

(22) 2013.07.10

(51) Int. Cl. **C02F 1/22 (2006.01)** **C02F 9/02 (2006.01)** **C02F 103/04 (2006.01)**

(43) 2015.02.27

(96) 2013000084 (RU) 2013.07.10

(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ГРУППА А8" (RU)

(72) Зоткин Сергей Валерьевич (RU)

(54) СПОСОБ ОЧИСТКИ ВОДЫ И АППАРАТ ДЛЯ ЕГО ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ

Изобретение относится к способам и средствам для очистки воды методом кристаллизацией и может быть использовано в быту, пищевой промышленности и медицине. Техническим результатом заявляемого изобретения является создание такого способа и аппарата для очистки воды замораживанием, которые обеспечивают повышение качества и сокращение времени очистки воды. Способ очистки воды включает заполнение емкости водой для очистки, охлаждение и последующее ее замораживание в указанной емкости до формирования жидкого концентрата органических и неорганических примесей, слив указанного жидкого концентрата, плавление льда при положительной температуре до его размораживания с последующим сливом очищенной талой воды. Охлаждение, кристаллизацию воды и таяние льда нагревом осуществляют снаружи рабочей емкости посредством контактирующих с ее теплопроводящими стенками охлаждающих и нагревательных элементов, в емкости очищаемую воду перед охлаждением и замораживанием формируют в виде кольцевого слоя жидкости путем заполнения водой емкости, внутренний объем которой выполнен в виде кольцевой щелевой полости, а плавление льда под действием положительной температуры и слив талой воды осуществляют одновременно, причем талую воду сливают непрерывно или периодически в термостатированную накопительную емкость для ее последующего хранения при положительной температуре, близкой к температуре плавления льда. Аппарат для очистки воды включает емкость для очистки воды, выполненную из теплопроводного материала, блок управления, связанный с охлаждающими и нагревательными элементами, контактирующими поверхностью с теплопроводной стенкой емкости с наружной стороны.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024757	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.07.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025714
(13) B1
(45) 2017.01.30 .бюл. № 01
(21) 201300766
(22) 2013.07.10
(51) Int. Cl. **C02F 1/22 (2006.01)**
C02F 9/02 (2006.01)
C02F 103/04 (2006.01)
(43) 2015.03.31
(96) 2013000086 (RU) 2013.07.10
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ГРУППАА8" (RU)
(72) Зоткин Сергей Валерьевич (RU)

(54) СПОСОБ ОЧИСТКИ ВОДЫ

Изобретение относится к средствам и способам очистки воды методом кристаллизации и может быть использовано в быту, пищевой промышленности и медицине. Техническим результатом заявляемого изобретения является создание такого способа очистки воды замораживанием, который обеспечивает повышение качества очищенной талой воды и ее полезных свойств, а также более длительное их сохранение в потребительской емкости. Способ очистки воды включает заполнение емкости водой для очистки; охлаждение и последующее ее замораживание в указанной емкости до формирования жидкого концентрата органических и неорганических примесей; слив указанного жидкого концентрата; плавление льда при положительной температуре до его размораживания с последующим сливом очищенной талой воды. Охлаждение, кристаллизацию воды и таяние льда нагревом осуществляют снаружи рабочей емкости посредством контактирующих с ее теплопроводящими стенками охладительных и нагревательных элементов. После слива жидкого концентрата примесей слой льда дополнительно замораживают в течение времени, достаточного для полного промерзания массы льда, а плавление льда под действием положительной температуры и слив талой воды осуществляют одновременно, причем талую воду сливают непрерывно или периодически в термостатированную накопительную емкость для ее последующего хранения при положительной температуре, близкой к температуре плавления льда. Причем слой льда перед плавлением замораживают в течение 40-90 мин при температуре $-(10-15)^{\circ}\text{C}$.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025714	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.07.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025715
(13) B1
(45) 2017.01.30 .бюл. № 01
(21) 201300767
(22) 2013.07.10
(51) Int. Cl. **C02F 1/22 (2006.01)**
C02F 9/02 (2006.01)
C02F 103/04 (2006.01)
(43) 2015.02.27
(96) 2013000087 (RU) 2013.07.10
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ГРУППАА8" (RU)
(72) Зоткин Сергей Валерьевич (RU)

(54) СПОСОБ ОЧИСТКИ ВОДЫ

Изобретение относится к средствам и способам очистки воды методом кристаллизации и может быть использовано в быту, пищевой промышленности и медицине. Техническим результатом заявляемого изобретения является создание такого способа очистки воды замораживанием, который обеспечивает повышение качества очищенной талой воды и ее полезных свойств, а также более длительное их сохранение в потребительской емкости. Способ очистки воды включает заполнение емкости водой для очистки; охлаждение и последующее ее замораживание в указанной емкости до формирования жидкого концентрата органических и неорганических примесей; слив указанного жидкого концентрата; плавление льда при положительной температуре до его размораживания с последующим сливом очищенной талой воды. Охлаждение, кристаллизацию воды и таяние льда нагревом осуществляют снаружи рабочей емкости посредством контактирующих с ее теплопроводящими стенками охладительных и нагревательных элементов. После слива жидкого концентрата примесей слой льда дополнительно замораживают в течение времени, достаточного для полного промерзания массы льда, в процессе плавления льда после оттаивания его наружной поверхностной части полученную талую воду сливают в канализацию, а последующее плавление льда и слив талой воды осуществляют одновременно, причем талую воду сливают непрерывно или периодически в термостатированную накопительную емкость для ее последующего хранения при положительной температуре, близкой к температуре плавления льда. Причем слой льда перед плавлением замораживают в течение 40-90 мин при температуре -(10-15)°C.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025715	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.07.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025716
(13) B1
(45) 2017.01.30 .бюл. № 01
(21) 201300969
(22) 2013.09.11
(51) Int. Cl. **C02F 1/22 (2006.01)**
C02F 9/02 (2006.01)
C02F 103/04 (2006.01)
(43) 2015.05.29
(96) 2013000120 (RU) 2013.09.11
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ГРУППА А8" (RU)
(72) Зоткин Сергей Валерьевич (RU)

(54) СПОСОБ ОЧИСТКИ ВОДЫ МЕТОДОМ ПЕРЕКРИСТАЛЛИЗАЦИИ И ТЕПЛООБМЕННАЯ ЕМКОСТЬ (ВАРИАНТЫ) ДЛЯ ЕГО ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ

Изобретение относится к способам и средствам для очистки воды методом перекристаллизации и может быть использовано в быту, пищевой промышленности и медицине. Техническим результатом заявляемого изобретения является создание такого способа и теплообменной емкости для очистки воды методом перекристаллизации, которые обеспечивают повышение качества и сокращение времени очистки воды. Способ очистки воды включает заполнение теплообменной емкости водой для очистки, охлаждения и последующего ее замораживания в указанной емкости при температуре выше температуры кристаллизации жидкого концентрата находящихся в воде органических и неорганических примесей в течение времени, достаточного для кристаллизации чистой воды в виде слоя льда и формирования жидкого концентрата органических и неорганических примесей; слив указанного жидкого концентрата; плавление льда при положительной температуре до его размораживания с последующим сливом очищенной талой воды. Воду перед очисткой формируют в виде плоского или замкнутого в кольцо слоя путем заполнения водой теплообменной емкости, внутренний объем которой выполнен в виде плоской или замкнутой в кольцо щелевой полости. Теплообменная емкость для очистки воды (пять вариантов) выполнена из теплопроводного материала и имеет стенки, образующие плоскую вертикальную, или горизонтальную, или наклонную щелевую полость либо кольцевую коническую или цилиндрическую щелевую полость. Техническим результатом заявляемого изобретения является создание такого способа и теплообменной емкости для очистки воды методом перекристаллизации, которые обеспечивают повышение качества и сокращение времени очистки воды.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025716	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.09.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025739
(13) B1
(45) 2017.01.30 .бюл. № 01
(21) 201300765
(22) 2013.07.10
(51) Int. Cl. **C02F 1/22 (2006.01)**
C02F 9/02 (2006.01)
C02F 103/04 (2006.01)
(43) 2015.02.27
(96) 2013000085 (RU) 2013.07.10
(71)(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ГРУППА А8" (RU)
(72) Зоткин Сергей Валерьевич (RU)

(54) СПОСОБ ОЧИСТКИ ВОДЫ

Изобретение относится к способам очистки воды методом кристаллизации и может быть использовано в быту, пищевой промышленности и медицине. Техническим результатом заявляемого изобретения является создание такого способа очистки воды замораживанием, который обеспечивает более длительное сохранение биологически активные свойства талой воды. Способ очистки воды включает заполнение емкости водой для очистки; охлаждение и последующее ее замораживание в указанной емкости до формирования жидкого концентрата органических и неорганических примесей; слив указанного жидкого концентрата; плавление льда при положительной температуре до его размораживания с последующим сливом очищенной талой воды. Охлаждение, кристаллизацию воды и таяние льда нагревом осуществляют снаружи рабочей емкости посредством контактирующих с ее теплопроводящими стенками охладительных и нагревательных элементов. Плавление льда под действием положительной температуры и слив талой воды осуществляют одновременно, причем талую воду сливают непрерывно или периодически в термостатированную накопительную емкость для ее последующего хранения при положительной температуре, близкой к температуре плавления льда. Изобретение относится к способу очистки воды методом кристаллизации, улучшающим ее биологические свойства путем удаления растворимых в ней органических и неорганических веществ и газов, и может быть использовано в быту, пищевой промышленности и медицине.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025739	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.07.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026258
(13) B1
(45) 2017.03.31.бюл. № 03
(21) 201400191
(22) 2012.07.18
(51) Int. Cl. **C02F 1/469 (2006.01)**
C02F 1/00 (2006.01)
(31) 2211/MUM/2011
(32) 2011.08.04
(33) IN
(43) 2014.05.30
(86) PCT/EP2012/064100
(87) WO 2013/017412 2013.02.07
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Аленчерри Тинто Джохничан, Раджанараяна Венкатарагхаван (IN)
(74) Чекалкин А.Ю. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ПОВЫШЕНИЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ ДЕИОНИЗИРОВАННОЙ ВОДЫ

Раскрыт способ повышения извлечения деионизированной воды из потока подаваемой воды, включающий стадии, на которых вводят поток подаваемой воды в ячейку для емкостной деионизации; определяют концентрацию солей в воде, выходящей из ячейки для емкостной деионизации; собирают воду, выходящую из ячейки, если указанная концентрация солей ниже предварительно заданного нижнего значения для получения очищенной воды, или отводят воду, если указанная концентрация солей выше предварительно заданного верхнего значения; при этом осуществляют рециркуляцию выходящей из ячейки воды вместе с потоком подаваемой воды, если концентрация солей в воде, выходящей из ячейки, находится между указанным заданным нижним значением и указанным заданным верхним значением. Посредством предлагаемого в изобретении способа отводимая при проведении очистки методом емкостной деионизации сточная вода может быть рециркулирована, благодаря чему можно повысить извлечение деионизированной воды и продлить эксплуатационный ресурс электродов, используемых в ячейке для емкостной деионизации. Перечисленные и другие аспекты, признаки и преимущества настоящего изобретения будут очевидны специалистам в данной области техники после прочтения приведенного ниже подробного описания изобретения и прилагаемой формулы изобретения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026258	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.07.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026342
(13) B1
(45) 2017.03.31.бюл. № 03
(21) 201300275
(22) 2011.08.02
(51) Int. Cl. **C02F 1/00 (2006.01)**
C02F 1/68 (2006.01)
C02F 1/76 (2006.01)
C02F 1/28 (2006.01)
C02F 1/44 (2006.01)
(31) 2360/MUM/2010; 10186679.6
(32) 2010.08.24; 2010.10.06
(33) IN; EP
(43) 2013.07.30
(86) PCT/EP2011/063282
(87) WO 2012/025343 2012.03.01
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Мистри Махендракумар Маганлал, Мухерджи Нихилешвар, Шривастава
Мадалаза (IN)
(74) Пинчук Ю.В. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОДЫ, СОДЕРЖАЩЕЕ ГРАВИТАЦИОННЫЙ ФИЛЬТР

Изобретение относится к устройствам для очистки воды, в частности к гравитационным устройствам для очистки воды, которые действуют без электропитания и использования воды под давлением. Изобретение относится к гравитационному устройству для очистки воды, содержащему камеру, которая имеет осадочный фильтр, а также имеет перегородку, которая окружает осадочный фильтр. Перегородка имеет боковые стенки, которые продолжаются вверх от нижней части камеры и образуют открытую верхнюю часть с краем, имеющим выемку. Перегородка расположена на некотором расстоянии от стенок камеры для образования пространства вокруг перегородки. Неожиданно было установлено, что предпочтительные устройства решают проблему уменьшения расхода из устройства в течение периода использования и необходимости частой обратной промывки угольного фильтра, в частности в случае плохого качества воды, и в то же время обеспечивают требуемую продолжительность пребывания вещества для химической очистки с целью воздействия на патогенные микроорганизмы.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026342	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2017.08.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026481

(13) B1

(45) 2017.04.28.бюл. № 04

(21) 201490498

(22) 2012.08.16

(51) Int. Cl.

C02F 1/44 (2006.01)

B01D 61/02 (2006.01)

B01D 61/06 (2006.01)

B01D 61/10 (2006.01)

B01D 61/14 (2006.01)

B01D 61/58 (2006.01)

C02F 3/12 (2006.01)

(31) 2011-184648

(32) 2011.08.26

(33) JP

(43) 2014.06.30

(86) PCT/JP2012/070792

(87) WO 2013/031543 2013.03.07

(71)(73) ХИТАЧИ, ЛТД. (JP)

(72) Секине Ясунори, Нота Кадзухико, Сасаки Акира, Китамура Котаро (JP)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ОПРЕСНИТЕЛЬНАЯ СИСТЕМА И СПОСОБ ОПРЕСНЕНИЯ

В опреснительную систему по изобретению, в которой получают воду для промышленного применения и питьевую воду из морской воды и сточной воды, включены очищающее устройство, которое очищает сточную воду путем отделения от нее активированного ила; первая обратноосмотическая мембрана, которая отделяет соль от потока, выходящего из очищающего устройства, путем переноса вышеупомянутой соли в первую обогащенную воду, получая при этом воду для промышленного применения; ультрафильтрационная мембрана, через которую проходит морская вода и которая отделяет твердые частицы от вышеупомянутой морской воды; вторая обратноосмотическая мембрана, которая отделяет соль от обработанного потока, выходящего из ультрафильтрационной мембраны, путем переноса вышеупомянутой соли во вторую обогащенную воду, производя питьевую воду; перемешивающее устройство, в которое направляют для перемешивания вторую обогащенную воду из второй обратноосмотической мембраны и первую обогащенную воду из первой обратноосмотической мембраны; и третья обратноосмотическая мембрана, отделяющая соль от жидкой смеси, перемешиваемой перемешивающим устройством, путем переноса вышеупомянутой соли в третью обогащенную воду, получая воду для промышленного применения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026481	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.08.17

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026491
(13) B1
(45) 2017.04.28 .бюл. № 04
(21) 201300667
(22) 2013.07.01
(51) Int. Cl. **C02F 1/56 (2006.01)**
C02F 1/50 (2006.01)
B01D 21/01 (2006.01)
C02F 103/04 (2006.01)
(43) 2015.01.30
(96) 2013000088 (RU) 2013.07.01
(71)(73) ГЕТМАНЦЕВ СТЕПАН ВИКТОРОВИЧ; ЧЕСНОКОВ
ВЛАДИМИР АНАТОЛЬЕВИЧ (RU)
(72) Гетманцев Виктор Степанович, Гетманцев Степан Викторович,
Горячев Олег Сергеевич, Иванов Сергей Иванович, Сомов Александр
Александрович, Лимаренко Александр Евгеньевич, Новиков
Марк Григорьевич, Чесноков Владимир Анатольевич (RU)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) ФЛОКУЛИРУЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОДЫ

Изобретение относится к области водоснабжения, а именно к флокулирующим средствам, используемым для очистки преимущественно поверхностных вод, предназначенных для применения в хозяйственно-питьевых целях. Флокулирующее средство, содержащее соль полигексаметиленгуанидина (ПГМГ), дополнительно содержит компонент на основе алюминия при массовом отношении ПГМГ (в расчете на активный продукт) к соли алюминия. Изобретение обеспечивает возможность существенного сокращения расхода коагулянта, вводимого в воду перед флокулированием для образования в очищаемой воде микрохлопьев. Кроме того, достигается возможность уменьшения времени, необходимого для очистки воды, в том числе и от микробиологических загрязнений. Таким образом, выполненные исследования убедительно показали, что предложенное химическое средство, по существу, представляет собой композиционный состав, обеспечивающий возможность существенного сокращения расхода коагулянта, вводимого в воду перед флокулированием для образования в очищаемой воде микрохлопьев. Кроме того, достигается возможность уменьшения времени, необходимого для очистки воды, в том числе и от микробиологических загрязнений.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026491	AM, AZ, KG, TJ, TM	2017.07.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026795
(13) B1
(45) 2017.05.31.бюл. № 05
(21) 201391166
(22) 2011.09.12
(51) Int. Cl. **C02F 1/00 (2006.01)**
(31) 61/469,537; 13/136,474
(32) 2011.03.30; 2011.08.01
(33) US
(43) 2014.03.31
(86) PCT/US2011/051236
(87) WO 2012/134526 2012.10.04
(71)(73) КРИСТАЛ ЛАГУНС (КЮРАСАО) Б.В. (NL)
(72) Фишманн Т. Фернандо (CL)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) СПОСОБ И СИСТЕМА ОБРАБОТКИ ВОДЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ ЦЕЛЕЙ

Обеспечивают способ и систему для обработки воды, которую впоследствии применяют в промышленном процессе, при низких затратах. Система по изобретению в общем включает по меньшей мере один контейнер, по меньшей мере одно средство согласования, по меньшей мере одно средство введения химических веществ, по меньшей мере одно подвижное средство всасывания и по меньшей мере одно фильтрующее средство. Средство согласования может отслеживать необходимые операции, в зависимости от нужд системы (например, качество или чистота воды). Способ и система по изобретению позволяют очищать воду и устранять взвешенные твердые частицы без необходимости фильтрации всего объема воды, но только посредством фильтрации небольшой части, вплоть до 200 раз меньшей, чем поток, фильтруемый традиционной системой фильтрации для очистки воды.

Существует ряд причин обращения к проблеме улучшения существующих способов опреснения, поскольку данное производство растет по экспоненте и приобретет большое значение в будущем. Из всей имеющейся в мире воды 97% составляет морская вода. Из оставшихся 3% имеющейся пресной воды 2,1% находится в замороженном состоянии на полюсах и только 0,9% доступно для потребления человеком - это вода, которая находится в реках, озерах или грунтовых водах. Ограниченная доступность пресной воды для потребления человеком является проблемой, которая возрастет вместе с глобальным ростом населения и культурными изменениями. Приблизительно 40% мирового населения уже страдает от проблем, вызванных отсутствием доступа к источникам пресной воды.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027140

(13) B1

(45) 2017.06.30 .бюл. № 06

(21) 201690836

(22) 2014.12.29

(51) Int. Cl.

C02F 9/00 (2006.01)

C02F 1/52 (2006.01)

C02F 103/42 (2006.01)

C02F 1/40 (2006.01)

C02F 103/00 (2006.01)

C02F 1/76 (2006.01)

C02F 1/00 (2006.01)

(31) 61/915,331; 14/564,957

(32) 2013.12.12; 2014.12.09

(33) US

(43) 2016.09.30

(86) PCT/IB2014/002891

(87) WO 2015/087156 2015.06.18

(71)(73) КРИСТАЛ ЛАГУНС(КЮРАСАО)Б.В. (NL)

(72) Фишманн Торрес Фернандо Бенджамин (CL)

(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) СИСТЕМА И СПОСОБ ПОДДЕРЖАНИЯ КАЧЕСТВА ВОДЫ В КРУПНЫХ ВОДНЫХ ОБЪЕКТАХ

Энергосберегающая установка и способ для обработки крупных водных объектов, где способ включает: добавление эффективного количества флокулянта в воду водного объекта для поддержания мутности воды менее 2 НЕМ, причем флокулянт осуществляет флокуляцию суспендированных в воде твердых веществ с образованием частиц, которые оседают на дно водного объекта; приведение в действие мобильного отсасывающего устройства для поддержания увеличения черного компонента цвета дна менее 30% по шкале СМУК, причем мобильное отсасывающее устройство отсасывает со дна водного объекта часть воды, содержащую осажденные частицы, и при этом указанное устройство выполнено с возможностью очистки со скоростью очистки поверхности 10000 м² за 24 ч; фильтрацию воды, отсосанной мобильным отсасывающим устройством, и возвращение отфильтрованной воды в водный объект, причем вода, отсосанная мобильным отсасывающим устройством, не превышает 10% от общего объема воды водного объекта в течение 24-часового интервала; и приведение в действие системы обезжиривания для поддержания поверхностного слоя воды, имеющего менее приблизительно 20 мг/л плавающих жиров, причем жиры из поверхностной воды подают в систему обезжиривания и удаляют с помощью блока разделения, включающего обезжиривающее устройство, и обработанную воду возвращают в водный объект.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027742
(13) B1
(45) 2017.08.31.бюл. № 08
(21) 201490513
(22) 2012.08.28
(51) Int. Cl. **C02F 1/68 (2006.01)**
C02F 1/66 (2006.01) **C02F 103/42 (2006.01)** **C02F 103/06 (2006.01)**
(31) 11179541.5; 61/531,691
(32) 2011.08.31; 2011.09.07
(33) EP; US
(43) 2014.06.30
(86) PCT/EP2012/066673
(87) WO 2013/030185 2013.03.07
(71)(73) ОМИА ИНТЕРНЭШНЛ АГ (CH)
(72) Поффет Мартине, Сковби Микаэль (CH), Поль Михаэль (AT)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) РЕМИНЕРАЛИЗАЦИЯ ОПРЕСНЕННОЙ И ПРЕСНОЙ ВОДЫ ПУТЕМ ДОЗИРОВАНИЯ РАСТВОРА КАРБОНАТА КАЛЬЦИЯ В МЯГКОЙ ВОДЕ

Изобретение касается способа обработки воды и применения карбоната кальция в таком способе. В частности, изобретение касается способа реминерализации воды, содержащего этапы обеспечения исходной воды, обеспечения водного раствора карбоната кальция, где данный водный раствор карбоната кальция содержит растворенный карбонат кальция и продукты его реакции, и объединения исходной воды и водного раствора карбоната кальция. Питьевая вода стала дефицитной. Даже в странах, которые богаты водой, не все источники и резервуары подходят для получения питьевой воды, и многие источники сегодня отработывают с существенным ухудшением качества воды. Первоначально, исходная вода, используемая для питьевых целей, представляла собой, главным образом, поверхностные воды и подземные воды. Однако обработка морской воды, соленой воды, жесткой воды, сбросовых вод и загрязненных сточных вод приобретает все большее и большее значение по причинам, связанным с окружающей средой, и экономическим причинам. . Чтобы извлекать из морской воды или жесткой воды воду для питьевого использования, известно несколько способов, которые имеют существенное значение для сухих областей, прибрежных районов и морских островов, и такие способы содержат дистилляционные, электролитические, а также осмотические или обратноосмотические способы. Вода в отсутствие обработки она может вызывать сильные коррозионные затруднения во время ее транспортировки в обычных трубопроводах. Кроме того, необработанная опресненная вода не может прямо использоваться в качестве источника питьевой воды.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027742	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.08.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029882
(13) B1
(45) 2018.05.31.бюл. № 05
(21) 201600132
(22) 2015.03.17
(51) Int. Cl. **C02F 9/12 (2006.01)**
C02F 1/32 (2006.01)
C02F 1/467 (2006.01)
(31) 2014137034
(32) 2014.09.12
(33) RU
(43) 2016.06.30
(86) PCT/RU2015/000151
(87) WO 2016/039663 2016.03.17
(71)(72)(73) ГАШИНСКИЙ ВЛАДИМИР ВЛАДИМИРОВИЧ (RU)
(74) Колюбакин А.А. (RU)

(54)УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОЧИСТКИ И ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ВОДЫ

Заявленное изобретение относится к области обработки жидких сред, в частности воды, с целью ее очистки и обеззараживания и использования для получения питьевой воды, а также для получения воды, пригодной для сброса в поверхностные водоприемники. Техническим результатом является повышение эффективности очистки и обеззараживания воды. Поставленный технический результат достигается за счет устройства для очистки и обеззараживания воды, состоящее из корпуса с двумя патрубками для входа и выхода воды, защитной пробирки, куда помещена УФ-лампа, при этом штуцер входа воды расположен в нижней части корпуса, штуцер выхода воды расположен в верхней части корпуса, штуцеры для входа и выхода воды, имеющие насечки, крепятся к корпусу с помощью резьбового соединения болт-гайка, над входным штуцером размещены кольцевые рабочие нерастворимые электроды, соединенные через дополнительный выходной штуцер с источником постоянного тока низкого напряжения и блоком управления, защитная пробирка смонтирована в нижней части корпуса в отверстии по крайней мере с двумя уплотнительными кольцами, ультрафиолетовая лампа расположена внутри защитной пробирки. При этом используются электроды инертно-кремневые с внедрением в кристаллическую решетку SiO₂. Анализ полученных результатов показал, что после нахождения вирусосодержащей жидкости в устройстве и включения данного устройства в сеть на 1 мин вирус инактивировался.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029882	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.03.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030884
(13) B1
(45) 2018.10.31.бюл. № 10
(21) 201690700
(22) 2011.09.12
(51) Int. Cl. **C02F 1/00 (2006.01)**
(31) 61/469,537; 13/136,474
(32) 2011.03.30; 2011.08.01
(33) US
(43) 2016.07.29
(62) 201391166; 2011.09.12
(71)(73) КРИСТАЛ ЛАГУНС (КЮРАСАО) Б.В. (NL)
(72) Фишманн Т. Фернандо (CL)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) СИСТЕМА ОБРАБОТКИ ВОДЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ ЦЕЛЕЙ

Обеспечивают систему для обработки воды, которую впоследствии применяют в промышленном процессе, при низких затратах. Система по изобретению в общем включает по меньшей мере один контейнер, по меньшей мере одно средство согласования, по меньшей мере одно средство введения химических веществ, по меньшей мере одно подвижное средство всасывания и по меньшей мере одно фильтрующее средство. Средство согласования может отслеживать необходимые операции в зависимости от нужд системы (например, качество или чистоты воды). Система по изобретению позволяет очищать воду и устранять взвешенные твердые частицы без необходимости фильтрации всего объема воды, но только посредством фильтрации небольшой части, вплоть до 200 раз меньшей, чем поток, фильтруемый традиционной системой фильтрации для очистки воды. Традиционно, морская вода является наиболее обильным ресурсом на земле, фактически неисчерпаемым источником соленой воды, всегда доступным для использования. Таким образом, для решения глобальных проблем, связанных с недостаточным запасом пресной воды, наилучшим решением является обработка морской воды с целью обеспечения пресной воды для общего потребления. Безграничная доступность морской воды, содержащейся в океанах, привела к исследованиям и созданию технологий по удалению соли из воды различными способами и получению пресной воды. Наилучшей в мире существующей технологией для достижения данной цели является процесс опреснения. В настоящее время приблизительно 130 стран по всему миру реализуют некоторые виды процесса опреснения, и ожидается, что установленная мощность будет удвоена к 2015 г.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033485

(13) B1

(45) 2019.10.31 .бюл. № 10

(21) 201891265

(22) 2016.12.21

(51) Int. Cl.

C02F 1/461 (2006.01)

C02F 1/46 (2006.01)

C02F 103/34 (2006.01)

C02F 103/30 (2006.01)

C02F 103/28 (2006.01)

C02F 103/16 (2006.01)

C02F 103/10 (2006.01)

C02F 103/32 (2006.01)

(31) 20155993

(32) 2015.12.22

(33) FI

(43) 2018.12.28

(86) PCT/FI2016/050904

(87) WO 2017/109284 2017.06.29

(71)(73) ОУТОТЕК (ФИНЛЭНД) ОЙ (FI)

(72) Мартикайнен Мика, Карху Микко, Луукконен Матти, Исомяки Нико,

Ван Дер Меер Туомас (FI)

(74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А., Игнатьев А.В.(RU)

(54) ЭЛЕКТРОХИМИЧЕСКИЙ РЕАКТОР ДЛЯ ЭЛЕКТРОХИМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ВОДЫ, УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОБРАБОТКИ ВОДЫ И ПРИМЕНЕНИЕ УКАЗАННОГО ЭЛЕКТРОХИМИЧЕСКОГО РЕАКТОРА

Электрохимический реактор для электрохимической обработки воды, включающий корпус, ограничивающий внутреннее пространство. Корпус также содержит впускной участок, имеющий вход для введения потока воды во внутреннее пространство, и реакционную камеру реактора, находящуюся в соединении по текучей среде с впускным участком и, предпочтительно, с выпускным участком. Вход обеспечен так, что поток воды, поступающий во внутреннее пространство, направляют в сторону от реакционной камеры, чтобы вызвать перемешивание потока воды, заставляя поток воды изменять направление перед входом в реакционную камеру. Также предложено устройство для обработки воды, содержащее такой реактор, и применение такого реактора. Целью изобретения является обеспечение электрохимического реактора для проведения электрохимической обработки воды, в котором улучшены характеристики течения воды, что приводит к нескольким преимуществам. Другой целью является обеспечение устройства для обработки воды и применение электрохимического реактора в устройстве или способе электрохимической обработки воды.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033485	AM, AZ, BY, KG, TJ, TM	2019.12.22.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033762

(13) B1

(45) 2019.11.22 .бюл. № 11

(21) 201800161

(22) 2018.03.16

(51) Int. Cl. **C02F 1/78 (2006.01)**

H05F 7/00 (2006.01)

(43) 2019.09.30

(96) 2018000038 (RU) 2018.03.16

(71)(73) БЛЕСКИН БОРИС ИВАНОВИЧ (RU)

(72) Блескин Борис Иванович, Ипполитов Виктор Петрович, Чуракова

Екатерина Юрьевна, Вербов Дмитрий Валериевич, Блескина

Елизавета Ивановна, Блескина Татьяна Ивановна, Блескин Василий Иванович, Блескин Иван Борисович (RU)

(54) СТАНЦИЯ ОЧИСТКИ ВОДЫ МЕТОДОМ ОЗОНИРОВАНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АТМОСФЕРНОГО ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

Станция очистки воды методом озонирования с использованием атмосферного электричества состоит из устройства очистки воды методом озонирования, отличающегося от известных ранее наличием преобразователя напряжения, устройством для использования атмосферного электричества, содержащим приемный блок, выполненный в виде расположенных по вертикали крестообразного антенного элемента и соединенных вертикально с ним трибоэлементов, при этом нижний трибоэлемент выполнен шарообразной формы и на нем закреплена соединенная с верхним диском конденсатора игла, на основании устройства закреплена заземленная игла, соединенная своей вершиной с нижним диском конденсатора, к иглам присоединена сеть, имеющая на верхней ветви искровой разрядник, второй электрод которого соединен с катушкой индуктивности, которая соединена с нижней заземленной иглой, а вторая катушка самоиндукции соединена с выпрямителем, который соединен с конденсатором большой емкости, соединенным с аккумулятором, в камере из диэлектрика размещен конденсатор с верхним и нижним дисками, снабженный искровым разрядником, при этом верхняя и нижняя иглы выполнены с покрытием из диэлектрика, приемный блок имеет металлическую капсулу, содержащую радиоактивный изотоп, трибоэлементы покрыты материалом, обладающим высокой проводимостью, роль подъемника выполняют металлические опоры, соединенные вверху с металлическим кольцом, покрытым диэлектриком, а внизу с металлическим основанием, блок дистанционного управления соединен с двойным выключателем на верхней и нижней игле и индикатором заряженности аккумулятора, соединенным с аккумулятором, устройство покрыто металлическим защитным кожухом с антикоррозийным покрытием.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033762	AM, AZ, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.03.17.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033884
(13) B1
(45) 2019.12.05 .бюл. № 12
(21) 201790138
(22) 2011.09.12
(51) Int. Cl. **C02F 1/68 (2006.01)**
(31) 61/469,548; 13/136,458
(32) 2011.03.30; 2011.08.01
(33) US
(43) 2017.04.28
(62) 201391167; 2011.09.12
(71)(73) КРИСТАЛ ЛАГУНС (КЮРАСАО) Б.В. (NL)
(72) Фишманн Т. Фернандо (CL)
(74) Поликарпов А.В., Соколова М.В.,
Путинцев А.И., Черкас Д.А., Игнатьев А.В. (RU)

(54) СИСТЕМА ОБРАБОТКИ ВОДНЫХ ОБЪЕКТОВ, НАХОДЯЩИХСЯ ПОД ВОЗДЕЙСТВИЕМ БАКТЕРИЙ И МИКРОВОДОРОСЛЕЙ, ПРИ НИЗКОЙ СТОИМОСТИ

В изобретении описана система обработки и содержания водных объектов при низкой плотности рекреационного использования. Система по изобретению в общем включает контейнер, средство согласования, средство введения химических веществ, непогружное подвижное средство всасывания и средство фильтрации. Средство согласования позволяет получать информацию, относящуюся к регулируемым параметрам качества воды, и своевременно активировать операции, необходимые для поддержания параметров качества воды в их соответствующих пределах. Описанная система предусматривает фильтрацию только небольшой части всего объема воды, до 200 раз в сутки меньшей, чем поток, фильтруемый с помощью традиционных систем фильтрации плавательных бассейнов. В описанных способах и системе также применяют меньше химических веществ, чем в традиционных системах обработки воды плавательных бассейнов. Система по изобретению может быть использована для обработки рекреационных водных объектов и обеспечивает экологически безопасные способы получения воды, которая соответствует требованиям агентства охраны окружающей среды (АООС) для рекреационных вод, при купании при контакте всего тела с водой. Применение химических веществ также приводит к экологическим проблемам, относящимся к накоплению и сбросу этих химических веществ и ППД в окружающую среду. Таким образом, снижение применения таких химических веществ и образовавшихся ППД было бы выгодным.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033884	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034684
(13) B1
(45) 2020.03.06 .бюл. № 03
(21) 201800405
(22) 2017.07.12
(51) Int. Cl. **C02F 1/32 (2006.01)**
C02F 9/12 (2006.01)
(31) 2016145226
(32) 2016.11.18
(33) RU
(43) 2018.12.28
(86) PCT/RU2017/000514
(87) WO 2018/093291 2018.05.24
(71)(72)(73) ГАШИНСКИЙ ВЛАДИМИР ВЛАДИМИРОВИЧ (RU)
(74) Колюбакин А.А. (RU)

(54) МОБИЛЬНОЕ ИНДИВИДУАЛЬНО-ГРУППОВОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ВОДЫ

Изобретение относится к области обработки жидких сред, в частности воды, с целью ее обеззараживания. Поставленный технический результат достигается за счет мобильного индивидуально-группового устройства для обеззараживания воды, содержащего корпус с камерами обработки воды, со штуцерами входа и выхода воды, внутри корпуса расположен рабочий нерастворимый электрод, источник ультрафиолетового излучения, микросхемы и зарядное устройство, отличающееся тем, что штуцеры для входа и выхода воды крепятся к верхней части корпуса с помощью резьбовых соединений, при этом штуцеры имеют насечки, рабочий электрод внутри корпуса выполнен кольцевым перфорированным и расположен в верхней части камеры обработки воды, при этом в качестве второго электрода служит корпус устройства, причем ультрафиолетовый диод крепится внутри защитной пробирки, смонтированной в нижней части камеры обработки воды в отверстии с уплотнительными кольцами, а под камерой обработки воды установлены жестко микросхемы и батарейки. Технический результат: мобильность и компактность устройства при сохранении высокой надежности и эффективности в обеззараживании воды.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
034684	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.07.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035985

(13) В1

(45) 2020.09.09 .бюл. № 09

(21) 201900252

(22) 2019.05.22

(51) Int. Cl. **C02F 1/14 (2006.01)**

C02F 103/08 (2006.01)

(43) 2020.09.07

(96) 20190000050 (RU) 2019.05.22

(71)(73) ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО

ОБРАЗОВАНИЯ "ЮГОЗАПАДНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ" (ЮЗГУ) (RU)

(72) Ежов Владимир Сергеевич, Емельянов Сергей Геннадьевич,
Добросердов Олег Гурьевич (RU)

(54) АВТОНОМНАЯ ГЕЛИОТЕРМОЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРЕСНИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА

Изобретение относится к технике опреснения морских и соленых (минерализованных) вод и может быть использовано для получения опресненной воды и попутной генерации электрической энергии. Технической задачей предлагаемого изобретения является повышение эффективности автономной гелиотермоэлектрической опреснительной установки. Техническая задача реализуется тем, что в автономной гелиотермоэлектрической опреснительной установке камера испарения снабжена вантузом с запорным клапаном, выпускная щель камеры испарения соединена с гидрозатвором, нижняя конденсационная камера состоит из расположенных сверху вниз распределительного парового коллектора, представляющего собой полую емкость, соединенную сверху с испарительной камерой вертикальными щелями, а снизу сообщающегося с днищем корпуса, выполненным в виде ряда продольных вертикальных камер, расположенных с некоторым зазором между собой и соединенных с левого торца снизу с емкостью для сбора конденсата, причем уклоны днищ продольных вертикальных камер направлены в сторону выпуска питательной воды и емкости сбора конденсата с уклоном, равным углу естественного откоса воды, а соединения термоэлектрических элементов в П-образных рядах термоэлектрических преобразователей осуществляются через переключки и коллекторы одноименных зарядов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035985	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.05.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036366
(13) B1
(45) 2020.10.30 .бюл. № 10
(21) 201900185
(22) 2019.02.25
(51) Int. Cl. **C02F 1/48 (2006.01)**
(43) 2020.08.31
(96) 2019/009 (AZ) 2019.02.25
(71)(72)(73) ХАЛИЛОВ ЭЛЬЧИН НУСРАТ ОГЛЫ;
ХАЛИЛОВ ФАРИД ЭЛЬЧИН ОГЛЫ (AZ)

(54) ПЕРСОНАЛЬНЫЙ МАГНИТНЫЙ АКТИВАТОР ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ

Изобретение относится к области техники магнитной активации (омагничивания) воды. Задачей предлагаемого изобретения является снижение размеров и веса персонального магнитного активатора питьевой воды, обеспечение удобства ношения устройства с собой и его применения. Поставленная задача решается тем, что персональный магнитный активатор питьевой воды, включающий корпус, выполненный из немагнитного материала, содержит размещенную в корпусе камеру магнитной обработки воды, систему постоянных магнитов, установленные на обоих концах корпуса входной и выходной патрубки, где согласно изобретению выходной патрубков выполнен в виде мундштука со съемной крышкой, а на входном патрубке установлена защитная сетка и съемная крышка; где согласно изобретению на входной патрубке устанавливают адаптер для крепления на горловине стандартной пластиковой бутылки. Воздействие мощного магнитного импульса на вещество вызывает в нем ядерно-магнитный резонанс (ЯМР). Было установлено, что магнитная обработка ускоряет растворение некоторых веществ (например, сернистого магния в 120 раз). Она повышает скорость адсорбции поверхностно-активных веществ, как на твердых поверхностях, так и на разделе вода – воздух . Применение магнитных ванн, умывание магнитной водой, промывание ран и воспаленных участков кожи позволяет существенно повысить эффективность лечения кожных заболеваний, открытых ран, ушибов, повышает эффективность лечения дерматитов, омолаживает и смягчает кожу .

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036366	AM, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.02.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016462

(13) B1

(45) 2012.05.30 .бюл. № 05

(21) 200801401

(22) 2006.11.17

(51) Int. Cl.

C12P 19/04 (2006.01)

C12P 19/18 (2006.01)

C12N 9/10 (2006.01)

C07H 3/06 (2006.01)

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 1/09 (2006.01)

(31) 60/738,701

(32) 2005.11.22

(33) US

(43) 2008.10.30

(86) PCT/US2006/044813

(87) WO 2007/061918 2007.05.31

(71)(73) ДЖЕНЕНКОР ИНТЕРНЭШНЛ, ИНК. (US)

(72) Хендерсон Уэйн Е., Кинг Уилльям, Шетти Джаярама К. (US)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ АПЕЛЬСИНОВОГО ИЛИ ЯБЛОЧНОГО СОКОВ, СОДЕРЖАЩИХ ФРУКТООЛИГОСАХАРИДЫ, И СОКИ, ПОЛУЧЕННЫЕ ЭТИМ СПОСОБОМ

Настоящее изобретение относится к способу получения апельсинового или яблочного соков, содержащих фруктоолигосахариды, контактированием соков, содержащих сахарозу, с фруктозилтрансферазой для ферментативного превращения сахарозы во фруктоолигосахариды. Повышение содержания фруктоолигосахаридов в соках в результате приводит к повышению содержания в них клетчатки. В последние годы многочисленные исследования показали негативное воздействие на здоровье высокого уровня потребления простых сахаров и позитивное воздействие увеличения присутствия в диете человека растворимой пищевой клетчатки. В ответ на эти исследования и популярность определенных диет, делающих упор на снижение гликемического индекса, потребители требуют снижения гликемического индекса пищевых продуктов, которые содержат меньше сахаров и больше растворимой клетчатки. Для того чтобы отвечать этим требованиям пищевая промышленность должна уделять особое внимание количеству заменителей традиционных сладких углеводов. Заменители включают непитательные подсластители, сахарные спирты, изомальтоолигосахариды и фруктоолигосахариды.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016462	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.11.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016528

(13) B1

(45) 2012.05.30 .бюл. № 05

(21) 200970866

(22) 2008.03.19

(51) Int. Cl.

C12P 19/02 (2006.01)

C12N 9/42 (2006.01)

C12P 19/14 (2006.01)

C13K 1/02 (2006.01)

C12N 9/02 (2006.01)

C12P 19/16 (2006.01)

C13K 1/06 (2006.01)

C12S 3/04 (2006.01)

C12P 19/18 (2006.01)

C07H 1/08 (2006.01)

C12P 7/08 (2006.01)

C12P 19/20 (2006.01)

C12N 9/24 (2006.01)

C12P 19/12 (2006.01)

(54) СОЗДАНИЕ ХИМИЧЕСКИХ СТРОИТЕЛЬНЫХ БЛОКОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОЙ БИОМАССЫ ПОСРЕДСТВОМ ИЗБИРАТЕЛЬНОЙ ДЕПОЛИМЕРИЗАЦИИ

Изобретение относится к способу ферментативной обработки необработанного полимерного сырья, включающему следующие стадии: предпочтительно отделение растворимых компонентов от необработанного полимерного сырья, обработку необработанного полимерного сырья ферментативной системой для высвобождения определенных растворимых мономерных или олигомерных строительных блоков из нерастворимого необработанного полимерного сырья и отделение определенных мономерных или олигомерных строительных блоков, полученных на стадии , из остатков необработанного полимерного сырья. Предпочтительно ферментативная система, используемая на стадии , обладает не более чем 50%, предпочтительно не более чем 20%, более предпочтительно не более чем 10%, более предпочтительно не более чем 5%, более предпочтительно не более чем 2%, более предпочтительно не более чем 1% других ферментативных активностей, помимо ферментативной активности, приводящей к высвобождению указанных определенных мономерных или олигомерных строительных блоков из необработанного полимерного сырья согласно стадии . Дополнительные аспекты изобретения касаются применения "менее чистых" и, таким образом, менее дорогостоящих ферментативных систем на последующих стадиях ферментативной обработки и способов определения оптимальной последовательности стадий ферментативной обработки посредством анализа используемого необработанного полимерного сырья.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016528	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2018.03.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017162
(13) B1
(45) 2012.10.30 .бюл. № 10
(21) 201000128
(22) 2008.06.12
(51) Int. **Cl. C12P 3/00 (2006.01)**
C12P 7/06 (2006.01)
(31) 07252869.8
(32) 2007.07.19
(33) EP
(43) 2010.08.30
(86) PCT/EP2008/057407
(87) WO 2009/010347 2009.01.22
(71)(73) ИНЕОС ЮРОУП ЛИМИТЕД (GB)
(72) Белл Питер (GB)
(74) Веселицкая И.А., Пивницкая Н.Н., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б.,
Каксис Р.А., Комарова О.М., Белоусов Ю.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СПИРТОВ

Настоящее изобретение относится к способу получения одного или более C2+ спиртов. Прежде всего, настоящее изобретение относится к способу получения C2+ спиртов из метансодержащего сырья, причем способ заключается в том, что проводят следующие стадии: а) подают указанное метансодержащее сырье и диоксид углерода на стадию неокислительного риформинга, не обязательно в присутствии пара, и получают поток первого продукта, содержащий СО, Н₂ и СО₂, но при условии, что если в питающем потоке риформинга присутствует пар, то пар и СО₂ присутствуют в молярном соотношении менее 5:1; подают поток первого продукта, содержащий СО, Н₂ и СО₂, на стадию бактериальной ферментации, в результате указанный продукт превращается в поток второго продукта, содержащий один или более C2+ спиртов в жидкой фазе, и газообразный поток третьего продукта, содержащий СО, Н₂ и СО₂, причем стадию ферментации проводят при конверсии СО по крайней мере 60%, при этом СО, Н₂ и СО₂ из газообразного потока третьего продукта направляют в рециркулирующий поток и на стадию риформинга. Наиболее предпочтительным сырьем является природный газ (который может содержать или не содержать естественные примеси диоксида углерода, азота или высших углеводородов), в то же время пригодным сырьем является биогаз, образующийся при разложении отходов, биогаз вторичной переработки и газ, сопутствующий добыче и переработке нефти.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017162	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.06.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018687
 (13) B1
 (45) 2013.09.30 .бюл. № 09
 (21) 200801470
 (22) 2006.11.28
 (51) Int. Cl.

C12P 1/04 (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01)
A61K 31/739 (2006.01)
A61K 35/74 (2006.01)

A61P 37/04 (2006.01)
C12P 19/04 (2006.01)
C12R 1/01 (2006.01)

(31) 2005-342971
 (32) 2005.11.28
 (33) JP
 (43) 2009.02.27
 (86) PCT/JP2006/323625
 (87) WO 2007/061102 2007.05.31
 (71)(73) БАЙОМЕДИКАЛ РИСЕРЧГРУПИНК.; СОМА ГЕН-ИТИРО (JP)
 (72) Сома Ген-Итиро, Кохти Тие, Инагава Хироюки, Нисизава Такаси (JP)
 (74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ФРАКЦИЯ ГЛИКОЛИПИДОВ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ ЭКСТРАКТОВ БИОЛОГИЧЕСКОГО ПИЩЕВОГО МАТЕРИАЛА И ФАРМАЦЕВТИЧЕСКАЯ КОМПОЗИЦИЯ, СОДЕРЖАЩАЯ УКАЗАННУЮ ФРАКЦИЮ

Изобретение относится к фракции гликолипидов ферментированных экстрактов биологического пищевого материала, полученной ферментированием биологического пищевого материала, выбранного из пшеничной муки, сыворотки соевого творога, коричневой морской водоросли, в культуральном растворе с использованием *Acetobacter aceti*, смесей различных видов *Acetobacter*, *Gluconobacter suboxydans*, *Xanthomonas campestris* или *Enterobacter cloacae*, которая безопасна для добавления в фармацевтические препараты и продукты питания. Изобретение также относится к способу получения указанной фракции и фармацевтической композиции, содержащей указанную фракцию, обладающей анальгетическим и антиаллергическим действием. Авторы настоящего изобретения выявили, что *Limulus*-положительные гликолипиды присутствуют в пшенице, часть их представляет собой липополисахарид симбиотических бактерий пшеницы, и они мощно стимулируют врожденный иммунитет. Вышеупомянутые гликолипиды и липополисахариды являются безопасными и мощными стимуляторами врожденного иммунитета при подкожном или пероральном введении и проявляют профилактическое и терапевтическое действие для широкого диапазона заболеваний, включающих в себя инфекционные заболевания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018687	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.11.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019266

(13) B1

(45) 2014.02.28 .бюл. № 02

(21) 201071067

(22) 2009.02.18

(51) Int. Cl.

C12P 7/06 (2006.01)

C12N 1/20 (2006.01)

C12P 7/02 (2006.01)

C12P 7/16 (2006.01)

(31) 61/036,061; 61/084,257

(32) 2008.03.12; 2008.07.28

(33) US

(43) 2011.04.29

(86) PCT/NZ2009/000023

(87) WO 2009/113878 2009.09.17

(71)(73) ЛАНЗАТЕК НЬЮ ЗИЛЕНД ЛИМИТЕД (NZ)

(72) Симпсон Шон Деннис, Колле Кристоф, Тран Пхуонг Лоан, Ал-Синави Бакир, Форстер Ричард Ллуэллин Сидни, Роуэ Мэттью Джеймс, Чань Гэри, Махар Келли Мари (NZ), Фун Дженнифер Монь Е (US)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СПИРТА

Изобретение относится к производству спиртов путем микробной ферментации, в частности к производству спиртов путем микробной ферментации субстратов, содержащих СО.В конкретных вариантах осуществления реакцию ферментации с продуцированием кислоты или кислот и необязательно спирта или спиртов подвергают пертурбации таким образом, что по меньшей мере часть одной или нескольких кислот превращается в спирт. Спирты применяются во многих отраслях промышленности, включающих парфюмерное и фармацевтическое производство и топливную промышленность. Например, в мире быстро растет значение этанола и бутанола в качестве основных видов жидкого транспортного топлива. Общеизвестны способы производства различных спиртов. С возрастом интереса к производству и применению экологически рациональных видов топлива повысилась заинтересованность в биологических способах получения бутанола. Бутанол можно производить посредством микробиологической ферментации биомассы из зерновых культур, например из сахарной свеклы, зерна, пшеницы и сахарного тростника. Однако на стоимость исходного углеводного сырья влияет значение указанных зерновых культур как продуктов питания для человека или кормов для животных, и во всех географических регионах культивирование содержащих крахмал или сахарозу зерновых культур для производства бутанола экономически нерационально. Поэтому представляет интерес разработка технологии превращения в топливный бутанол более дешевых и/или более богатых углеродом источников.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019266	AM, BY, KG, MD, TJ	2015.02.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019352
(13) B1
(45) 2014.03.31 .бюл. № 03
(21) 201100276
(22) 2009.07.10
(51) Int. Cl. **C12P 7/10 (2006.01)**
C12P 19/02 (2006.01)
(31) 08161376.2
(32) 2008.07.29
(33) EP
(43) 2011.08.30
(86) PCT/EP2009/058871
(87) WO 2010/012579 2010.02.04
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Зорн Хольгер, Сцведа Ренате (DE), Кумар Манодж (US), Вилмс Йоханнес (NL)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) СПОСОБ МОДИФИКАЦИИ НЕКРАХМАЛЬНОГО УГЛЕВОДНОГО МАТЕРИАЛА

Способ модификации материала, содержащего некрахмальный углевод, включающий контактирование указанного материала, содержащего некрахмальный углевод, с полипептидом, который обладает пероксидазной активностью и который является: полипептидом, содержащим аминокислотную последовательность, обладающую по меньшей мере 55% гомологией с аминокислотной последовательностью, изложенной в любой из представленных: аминокислоты с 21 по 513 SEQ ID NO: аминокислоты с 20 по 510 SEQ ID NO: аминокислоты с 1 по 493 SEQ ID NO: 6 или аминокислоты с 1 по 491 SEQ ID NO: 8, или полипептидом, кодируемым полинуклеотидом, содержащим нуклеотидную последовательность, обладающую по меньшей мере 55% гомологией с нуклеотидной последовательностью, изложенной в любой из представленных: нуклеотиды с 61 по 1539 SEQ ID NO: нуклеотиды с 58 по 1530 SEQ ID NO: нуклеотиды с 1 по 1479 SEQ ID NO: 5 или нуклеотиды с 1 по 1473 SEQ ID NO: Настоящее изобретение относится к способам модификации материала, содержащего некрахмальный углеводный материал, для увеличения восприимчивости такого материала к ферментативной деградации, для деградации такого материала и для получения сахара или сахаров из такого материала с помощью пероксидазных ферментов. Изобретение также относится к применению пероксидазных ферментов в таких способах. Углеводы являются наиболее распространенными органическими соединениями на земле. Однако многие из этих углеводов депонируются в сложных полимерах, включая крахмал (основной запасующий углевод в семенах и зернах), и агрегатах углеводов и лигнина, известных как лигноцеллюлоза. Основными углеводными компонентами лигноцеллюлозы являются целлюлоза, гемицеллюлоза и пектины. Эти сложные полимеры часто упоминаются под общим названием лигноцеллюлоза.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019352	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.07.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021190

(13) B1

(45) 2015.04.30 .бюл. № 04

(21) 201171443

(22) 2010.05.18

(51) Int. Cl.

C12P 7/06 (2006.01)

C12P 7/10 (2006.01)

C12P 19/02 (2006.01)

C12P 3/00 (2006.01)

C12P 5/00 (2006.01)

(31) 61/180,032; 61/252,293

(32) 2009.05.20; 2009.10.16

(33) US

(43) 2012.05.30

(86) PCT/US2010/035290

(87) WO 2010/135347 2010.11.25

(71)(73) КСИЛЕКО, ИНК. (US)

(72) Медофф Маршалл, Мастерман Томас, Медофф Харрисон (US)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ФЕРМЕНТАЦИИ НИЗКОМОЛЕКУЛЯРНОГО САХАРА В ПРОДУКТ

Биомассу (например, растительную биомассу, животную биомассу и биомассу муниципальных отходов) обрабатывают для использования в производстве полезной продукции, включая топливо. Например, системы могут использовать материал биомассы, в том числе целлюлозные и/или лигноцеллюлозные материалы, для повышения производства продукции, например производства этанола и/или бутанола, путем ферментации. В некоторых случаях присутствие биомассы в процессе, например ферментации, способствует превращению низкомолекулярного сахара в промежуточный или конечный продукт. Авторы настоящего изобретения обнаружили, что включение биомассы в смеси с низкомолекулярным сахаром в среде, например, растворителя или системы растворителей и микроорганизмами может повысить выход и скорость производства промежуточного или конечного продукта, получаемого путем конверсии сахара, например спирта, в том числе этанола или бутанола. Включение биомассы может также предотвращать неполную, медленную или "застывшую" конверсию продукта, например, путем ферментации. Биомасса может сама не превращаться в продукт (например, спирт) или может частично или полностью превращаться в продукт вместе с низкомолекулярным сахаром конечный продукт.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021190	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2019.05.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023015

(13) B1

(45) 2016.04.29 .бюл. № 04

(21) 201171042

(22) 2010.02.11

(51) Int. Cl.

C12P 7/10 (2006.01)

C13K 1/02 (2006.01)

D21C 1/10 (2006.01)

C12P 7/04 (2006.01)

C13K 13/00 (2006.01)

C12P 19/14 (2006.01)

D21B 1/02 (2006.01)

(31) 61/151,695

(32) 2009.02.11

(33) US

(43) 2012.01.30

(86) PCT/US2010/023962

(87) WO 2010/093832 2010.08.19

(71)(73) КСИЛЕКО, ИНК. (US)

(72) Медофф Маршалл, Мастерман Томас (US)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ОСАХАРИВАНИЕ БИОМАССЫ

Исходные материалы, получаемые из биомассы, (например, растительной биомассы, животной биомассы и биомассы городских отходов) перерабатывают для получения полезных продуктов, таких как топливо. Например, описаны системы, которые могут превращать исходные материалы в раствор сахара, который затем можно ферментировать для получения этанола. Как правило, данное изобретение относится к процессам превращения целлюлозного или лигноцеллюлозного исходного материала в удобную и концентрированную форму, которую можно легко транспортировать и использовать, например, в существующих производственных установках, например, в установках, приспособленных для производства этанола из крахмалов, например, из зерновых или кукурузы, из материалов, содержащих сахарозу, или из материалов, содержащих лактозу, таких как сыворотка, для производства промежуточного продукта или продукта, например, энергии, топлива, такого как этанол, продукта питания или материала, и транспортировки превращенного материала на производственную установку. Такие концентраты позволяют использовать меньше воды, что может вести к существенному снижению затрат на производство и транспортировку. Концентрат также можно использовать в установках биологической переработки, таких как те, которые производят ферменты.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023015	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2019.02.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026127
(13) B1
(45) 2017.03.31 .бюл. № 03
(21) 201200561
(22) 2010.10.05
(51) Int. Cl. **C12P 7/10 (2006.01)**
C12P 19/02 (2006.01)
(31) 09172586.1
(32) 2009.10.08
(33) EP
(43) 2012.10.30
(86) PCT/EP2010/064830
(87) WO 2011/042437 2011.04.14
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Смитс Йоханнес Петрус, Ван Гирвелд
Элизабет Мария, Ван дер Хор Фоп Корнелис (NL)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) СПОСОБ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ГИДРОЛИЗА ЛИГНОЦЕЛЛЮЛОЗНОГО МАТЕРИАЛА И ФЕРМЕНТАЦИИ САХАРОВ

Изобретение относится к способу получения продукта ферментации из лигноцеллюлозного материала, который включает следующие стадии: необязательная предварительная обработка необязательная промывка; ферментативный гидролиз; ферментация и необязательное извлечение продукта ферментации, где на стадии используют ферментную композицию, которая имеет температурный оптимум при 55°C или выше, время гидролиза составляет 40 ч или больше и температура гидролиза равна 50°C или выше. Лигноцеллюлозный растительный материал, также называемый в изобретении сырьем, представляет собой возобновляемый источник энергии в виде сахаров, которые могут быть превращены в ценные продукты, например биотопливо, такое как биоэтанол. В ходе указанного процесса лигно- или гемицеллюлоза, присутствующая в сырье, таком как пшеничная солома, кукурузная солома, рисовая шелуха и т. п., превращается в редуцирующие сахара под действием гемицеллюлолитических ферментов, которые затем превращаются в ценные продукты, такие как этанол под действием микроорганизмов, подобных дрожжам, бактериям и грибам.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026127	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.10.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028020
(13) B1
(45) 2017.09.29 .бюл. № 09
(21) 201400922
(22) 2010.05.18
(51) Int. Cl. **C12P 7/10 (2006.01)**
C12P 5/00 (2006.01)
C12P 3/00 (2006.01)
C08H 7/00 (2011.01)
(31) 61/180,032; 61/252,293
(32) 2009.05.20; 2009.10.16
(33) US
(43) 2015.03.31
(62) 201171443; 2010.05.18
(71)(73) КСИЛЕКО, ИНК. (US)
(72) Медофф Маршалл, Мастерман Томас, Медофф Харрисон (US)
(74) Веселицкая И.А., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А., Белоусов Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В. (RU)

(54) ОБРАБОТКА БИОМАССЫ

Биомассу (например, растительную биомассу, животную биомассу и биомассу муниципальных отходов) обрабатывают для использования в производстве полезной продукции, включая топливо. Например, системы могут использовать материал биомассы, в том числе целлюлозные и/или лигноцеллюлозные материалы, для повышения производства продукции, например, производства этанола и/или бутанола путем ферментации. Целлюлозные и лигноцеллюлозные материалы производят, перерабатывают и используют в многочисленных применениях. Часто эти материалы используют однократно и затем выбрасывают в виде мусора или просто рассматривают в качестве отходов, включая, например, стоки, выжимки, опилки и солому. В некоторых случаях присутствие биомассы в процессе, например, ферментации, способствует превращению низкомолекулярного сахара в промежуточный или конечный продукт. Авторы настоящего изобретения обнаружили, что включение биомассы в смеси с низкомолекулярным сахаром в среде, например, растворителя или системы растворителей и микроорганизмами может повысить выход и скорость производства промежуточного или конечного продукта, получаемого путем конверсии сахара, например, спирта, в том числе этанола или бутанола. Включение биомассы может также предотвращать неполную, медленную или "застывшую" конверсию продукта, например, путем ферментации. Биомасса может сама не превращаться в продукт (например, спирт) или может частично или полностью превращаться в продукт вместе с низкомолекулярным сахаром. **Примечание:** Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028020	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2019.05.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028927
(13) B1
(45) 2018.01.31 .бюл. № 01
(21) 201491195
(22) 2013.01.25
(51) Int. Cl. **C12P 19/00 (2006.01)**
C12P 19/04 (2006.01)
C12P 19/16 (2006.01)
C12P 19/20 (2006.01)
(31) 12152502.6; 61/590,503
(32) 2012.01.25
(33) EP; US
(43) 2014.12.30
(86) PCT/EP2013/051477
(87) WO 2013/110778 2013.08.01
(71)(73) АРЛА ФУДС АМБА (DK)
(72) Бертельсен Ханс, Вейсе Петер Лангборг, Буш Йон Вейс (DK)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОМПОЗИЦИИ, СОДЕРЖАЩЕЙ ГАЛАКТООЛИГОСАХАРИДЫ

Изобретение относится к способу получения композиции, содержащей галактоолигосахариды, причем способ включает получение смеси, содержащей галактозильный донор и галактозильный акцептор, контактирование смеси с ферментом, обладающим бета-галактозидазной активностью и трансгалактозилирующей активностью, и инкубирование указанной смеси. В человеческом грудном молоке, как известно, содержится ряд различных олигосахаридов, которым приписываются некоторые из полезных для здоровья эффектов грудного вскармливания младенцев. Например, некоторые олигосахариды, такие как FOS, GOS или инулин, являются так называемыми пребиотиками, что означает, что они поддерживают полезные бактерии желудочнокишечного тракта и неблагоприятны для вредных бактерий. В связи с их полезными для здоровья эффектами олигосахариды часто применяют в функциональных пищевых продуктах, таких как детские смеси и лечебное питание. Настоящее изобретение открывает дешевое и эффективное получение композиций со сложными галактоолигосахаридами с высоким выходом. Настоящее изобретение к тому же уменьшает галактозилирование свободных отщепляемых групп, высвобожденных из галактозильного донора, а также самогалактозилирование галактозильного донора, которые оба приводят в результате к нежелательным побочным продуктам, которые дорого удалять из композиции.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028927	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2019.01.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030075
(13) B1
(45) 2018.06.29 .бюл. № 06
(21) 201490895
(22) 2012.12.20
(51) Int. Cl. **C12P 7/00 (2006.01)**
(31) 61/579,576
(32) 2011.12.22
(33) US
(43) 2014.12.30
(86) PCT/US2012/071083
(87) WO 2013/096693 2013.06.27
(71)(73)
КСИЛЕКО, ИНК. (US)
(72) Медофф Маршалл, Мастерман Томас, Мун Джаевунг, Ёсида Аитиро (US)
(74) Веселицкая И.А., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А.,
Белоусов Ю.В., Кузнецова Е.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ САХАРНОГО СПИРТА ИЗ БИОМАССЫ

Описанные в настоящем документе способы включают осахаривание целлюлозной и/или лигноцеллюлозной биомассы и ферментирование сахаров для производства сахарного спирта. Представлен способ получения сахарного спирта из целлюлозной или лигноцеллюлозной биомассы, содержащей один или более сахаров, который включает объединение целлюлозной или лигноцеллюлозной биомассы с микроорганизмом, способным превращать по меньшей мере один из сахаров в сахарный спирт, и поддержание комбинации "микроорганизм - биомасса" при условиях, дающих возможность микроорганизму превращать по меньшей мере один из сахаров в сахарный спирт. В некоторых вариантах реализации изобретения способ включает: обеспечение целлюлозной или лигноцеллюлозной биомассы, причем целлюлозная или лигноцеллюлозная биомасса содержит один или более сахаров; обеспечение микроорганизма, способного осуществлять превращение по меньшей мере одного из сахаров в сахарный спирт; объединение целлюлозной или лигноцеллюлозной биомассы и микроорганизма с образованием, таким образом, комбинации "микроорганизм - биомасса" и поддержание комбинации "микроорганизм - биомасса" в условиях, дающих возможность микроорганизму превращать по меньшей мере один из сахаров в сахарный спирт; с получением, таким образом, сахарного спирта из целлюлозной или лигноцеллюлозной биомассы. Целлюлозная или лигноцеллюлозная биомасса могут быть подвергнуты осахариванию .

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030075	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.12.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030216
(13) B1
(45) 2018.07.31 .бюл. № 07
(21) 201591323
(22) 2014.03.07
(51) Int. Cl. **C12P 7/10 (2006.01)**
(31) 61/774,684; 61/774,723; 61/774,731; 61/774,735; 61/774,744; 61/774,746; 61/774,750; 61/774,752; 61/774,754; 61/774,761; 61/774,773; 61/774,775; 61/774,780; 61/793,336
(32) 2013.03.08; 2013.03.08; 2013.03.08; 2013.03.08;
2013.03.08; 2013.03.08; 2013.03.08; 2013.03.08;
2013.03.08; 2013.03.08; 2013.03.08; 2013.03.08;
2013.03.08; 2013.03.15
(33) US
(43) 2016.01.29
(86) PCT/US2014/021815
(87) WO 2014/138600 2014.09.12
(71)(73) КСИЛЕКО, ИНК. (US)
(72) Медофф Маршалл, Мастерман Томас
Крейг, Мухерджи Майя Стэплтон, Купер Кристофер (US)
(74) Веселицкий М.Б., Веселицкая И.А., Кузенкова Н.В., Каксис Р.А., Белоусов
Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ЖИДКОЙ ОСАХАРЕННОЙ БИОМАССЫ

Биомассу (например, растительную биомассу, биомассу животного происхождения и биомассу бытовых отходов) обрабатывают с получением полезных промежуточных соединений и продуктов, таких как энергия, топливо, продукты питания или материалы. Описаны системы, способы и оборудование для повышения качества технологических потоков с помощью электродиализа или реверсивного электродиализа. На сегодняшний день доступно большое количество потенциального лигноцеллюлозного сырья, включающего, в частности, сельскохозяйственные отходы, древесную биомассу, бытовые отходы, масличные семена/жмых и морские водоросли. На сегодняшний день доступно большое количество потенциального лигноцеллюлозного сырья, включающего, в частности, сельскохозяйственные отходы, древесную биомассу, бытовые отходы, масличные семена/жмых и морские водоросли. В настоящее время указанные материалы часто используют недостаточно, применяя их, например, в качестве корма для животных, биогумусных материалов, топлива для сжигания в установке для совместного производства тепловой и электрической энергии или даже захоранивая на свалках .

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030216	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.03.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030282
(13) B1
(45) 2018.07.31 .бюл. № 07
(21) 201491785
(22) 2013.03.28
(51) Int. Cl. **C12P 7/12 (2006.01)**
C12P 7/40 (2006.01)
C12N 1/20 (2006.01)
(31) 61/618,207
(32) 2012.03.30
(33) US
(43) 2015.05.29
(86) PCT/NZ2013/000052
(87) WO 2013/147621 2013.10.03
(71)(73) ЛАНЦАТЕК НЬЮ ЗИЛЭНД ЛИМИТЕД (NZ)
(72) Михалцеа Кристоф, Харянто Прана (NZ)
(74) Осипов К.В., Ильмер Е.Г., Пантелеев А.С., Хмара М.В., Дощечкина В.В., Новоселова С.В., Липатова И.И., Рыбаков В.М. (RU)

(54) СПОСОБ ФЕРМЕНТАЦИИ

Изобретение в целом относится к способам повышения эффективности роста микроорганизмов и производства продуктов, таких как спирты и кислоты, путем микробиологической ферментации субстратов, содержащих монооксид углерода. Более конкретно, изобретение относится к обеспечению альтернативного источника серы в жидкую питательную среду, благодаря которому сера становится доступной для одного или более микроорганизмов указанной ферментации. Большую часть топливного этанола получают с помощью традиционных ферментационных процессов на основе дрожжей, для которых в качестве основного источника углерода используют углеводы, полученные из сельскохозяйственных культур, например, сахарозу, извлеченную из сахарного тростника, или крахмал, извлеченный из зерновых культур. Однако на стоимость такого углеводного сырья влияет то, что оно является ценным в качестве пищи для человека или кормов для животных, в то время как выращивание сельскохозяйственных культур, из которых можно получить крахмал или сахарозу для производства этанола, не рационально с экономической точки зрения во всех географических регионах.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030282	AM, AZ, BY, KG, TJ, TM	2020.03.29.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030665
(13) B1
(45) 2018.09.28 .бюл № 09
(21) 201591043
(22) 2012.12.05
(51) Int. Cl. **C12P 7/06 (2006.01)**
C12P 7/40 (2006.01)
C12M 1/107 (2006.01)
(43) 2016.07.29
(86) PCT/NZ2012/000226
(87) WO 2014/088427 2014.06.12
(71)(73) ЛАНЦАТЕК НЬЮ ЗИЛЭНД ЛИМИТЕД (NZ)
(72) Бенквитц Фрэнк, Михалцеа Кристоф, Хэйвилл Элис (NZ)
(74) Осипов К.В., Ильмер Е.Г., Пантелеев А.С., Хмара М.В., Дощечкина В.В., Новоселова С.В., Липатова И.И., Рыбаков В.М. (RU)

(54) СПОСОБ ФЕРМЕНТАЦИИ

Изобретение относится в целом к способу получения продуктов, в частности спиртов, путем микробиологической ферментации. В частности, изобретение относится к способам повышения эффективности ферментации путем обеспечения способа обработки использованного ферментативного бульона с получением обработанного фильтрата, который затем возвращают в биореактор. В изобретении предложен способ, в котором используют по меньшей мере одну стадию обработки для обработки фильтрата с получением газообразного продукта, который затем используют на одной или более стадиях процесса ферментации. Во всем мире этанол быстро становится главным жидким топливом с высоким содержанием водорода для транспорта. Глобальное потребление этанола в 2002 году, по оценкам, составило 10,8 млрд галлонов. Согласно прогнозам мировой рынок для промышленности топливного этанола в будущем также будет стремительно расти благодаря повышенному интересу к этанолу в Европе, Японии, США и некоторых развивающихся странах. Подавляющую часть топливного этанола получают традиционным способом дрожжевой ферментации, в которой в качестве основного источника углерода используют углеводы из зерновых культур, такие как сахароза, выделенная из сахарного тростника, или крахмал, выделенный из зерновых культур. Однако цена такого углеводородного сырья зависит от его ценности в качестве пищевого продукта для людей и корма для животных, а выращивание крахмалосодержащих или сахаросодержащих зерновых культур для производства этанола является экономически рациональным не во всех регионах .

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030665	AM, AZ, BY, KG, TJ, TM	2018.12.06.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030916
(13) B1
(45) 2018.10.31 .бюл. № 10
(21) 201600470
(22) 2014.11.04
(51) Int. Cl. **C12P 19/24 (2006.01)**
C12N 9/26 (2006.01)
(31) 20130524
(32) 2013.12.16
(33) UZ
(43) 2016.11.30
(86) PCT/UZ2014/000004
(87) WO 2015/095898 2015.06.25
(71)(72)(73) МКРТЧЯН ОВИК ЛЕОНАРДОВИЧ (UZ)
(74) Попеленский Н.К., Шерстин А.Ю. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ИНВЕРТИРОВАННОГО МЕДОВОГО КОНЦЕНТРАТА

Изобретение относится к биотехнологии и медицине, а именно к способам ферментативного гидролиза меда натурального, и может быть использовано в сельском хозяйстве, пищевой, фармацевтической и косметической промышленности. Техническим результатом предлагаемого способа является получение безопасного продукта, его удешевление и расширение области его применения. Способ включает растворение меда очищенной водой в соотношении 4,8:5,0 соответственно, поднятие температуры до 45°C и осуществление гидролиза собственными ферментами меда. рН раствора доводят до 6,0, через каждые 10 мин в течение 50-60 мин корректируют значение рН до достижения стабилизированного значения рН в пределах 4,5-5,0. Медовый концентрат охлаждают до комнатной температуры, перемешивают, добавляют в качестве стабилизатора спирт этиловый 96% в количестве 2% от общего объема. Питательные свойства меда обуславливаются тем, что в состав этого продукта входят углеводы, в основном фруктоза и глюкоза, витамины, ферменты, минеральные и другие вещества, которые активно участвуют в общем обмене организма. Однако, поскольку мед относится к высокомолекулярным природным соединениям, то нерешенной является задача повышения усвояемости меда организмом. а полученного медового концентрата, перемешивают и отстаивают в течение 60 мин. Мед является незаменимым продуктом, который используется в натуральном виде, входит в состав многих лекарств, его применяют в приготовлении лекарственных препаратов, рациональном и диетическом питании, косметике. Мед представляет собой комплексную смесь, содержащую более 300 веществ. В меде содержится около 25 сахаров. Главными сахарами меда являются моносахариды: глюкоза или виноградный сахар (27-36%) и фруктоза или плодовый сахар (33-42%). Кроме того, очень важными компонентами меда являются ферменты. В составе меда выявлено более 15 ферментов. Среди них основными являются инвертаза и диастаза

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031037
(13) B1
(45) 2018.11.30 .бюл. № 11
(21) 201692197
(22) 2015.04.29
(51) Int. Cl. **C12P 19/02 (2006.01)**
D21C 3/26 (2006.01)
C12P 19/14 (2006.01)
(31) 14166538.0; 14166539.8; 14166545.5;
14167284.0; 14167483.8
(32) 2014.04.30; 2014.04.30; 2014.04.30;
2014.05.07; 2014.05.08
(33) EP
(43) 2017.02.28
(86) PCT/EP2015/059316
(87) WO 2015/165951 2015.11.05
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Нордам Бертус, Беверс Лус Элизабет,
Партон Рюди Франсуа Мария Йозеф,
Беркхаут Михаэл Петрус Йозеф (NL)
(74) Саломатина И.С., Фелицына С.Б.(RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ САХАРНОГО ПРОДУКТА ИЗ ЛИГНОЦЕЛЛЮЛОЗНОГО МАТЕРИАЛА

Изобретение относится к способу получения сахарного продукта из лигноцеллюлозного материала, который включает предварительную обработку лигноцеллюлозного материала тепловой, механической и/или химической модификацией или любой комбинацией таких способов, и ферментативный гидролиз подвергнутого предварительной обработке лигноцеллюлозного материала с применением ферментной композиции, включающей по меньшей мере две целлюлазы, содержащей, по меньшей мере, литическую полисахаридамоноксигеназу, в котором количество образованной глюконовой кислоты в конце ферментативного гидролиза путем окисления лигноцеллюлозного материала, содержащего целлюлозу и/или целлоолигосахариды, поддерживают от 3 до 10 г/кг глюкана, присутствующего в лигноцеллюлозном материале, путем добавления подходящего количества кислорода после предварительной обработки и до и/или во время ферментативного гидролиза лигноцеллюлозного материала. Лигноцеллюлозный растительный материал, также называемый сырьевым материалом, является возобновляемым источником энергии в форме сахаров, которые можно превратить в ценные продукты, например сахара или биотопливо, такое как биоэтанол.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031037	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.04.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031867

(13) B1

(45) 2019.03.29 .бюл. № 03

(21) 201790303

(22) 2012.12.20

(51) Int. Cl.

C12P 19/24 (2006.01)

C12P 19/02 (2006.01)

C12P 7/10 (2006.01)

C12N 9/90 (2006.01)

C12N 1/16 (2006.01)

B01J 19/08 (2006.01)

(31) 61/579,552; 61/579,559

(32) 2011.12.22

(33) US

(43) 2017.10.31

(62) 201490886; 2012.12.20

(71)(73) КСИЛЕКО, ИНК. (US)

(72) Медофф Маршалл, Мастерман Томас, Финн Майкл (US)

(74) Веселицкая И.А., Веселицкий М.Б., Кузенкова Н.В., Каксис Р.А., Белоусов

(54) ПЕРЕРАБОТКА БИОМАССЫ

В изобретении представлены способы увеличения эффективности осахаривания биомассы. В частности, способы предусматривают пути предотвращения ингибирования по принципу обратной связи ферментативных реакций во время получения пригодных продуктов. Способы также включают осахаривание предварительно обработанной лигноцеллюлозной биомассы и добавление агента изомеризации к осахаренной биомассе. Осахаренная биомасса может быть дополнительно превращена в продукты с помощью микроорганизма. В настоящем изобретении представлены способы увеличения эффективности осахаривания биомассы. В частности, эффективности могут быть достигнуты путем предотвращения ингибирования по принципу отрицательной обратной связи ферментативных реакций. В настоящем изобретении представлены способы увеличения эффективности получения сахаров (и/или продуктов, полученных из сахаров) из осахаренной биомассы. Способы особенно применимы в тех случаях, когда один или более сахаров или продуктов вызывают отрицательный эффект обратной связи, ограничивая количество сахаров или продуктов, которые могут быть получены.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031867	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.12.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031875
(13) B1
(45) 2019.03.29 .бюл. № 03
(21) 201490893
(22) 2012.12.20 (51) Int. Cl. **C12P 7/10** (2006.01)
C12P 19/14 (2006.01)
C12M 1/00 (2006.01)
(31) 61/579,550; 61/579,562
(32) 2011.12.22
(33) US
(43) 2014.12.30
(86) PCT/US2012/071092
(87) WO 2013/096699 2013.06.27
(71)(73) КСИЛЕКО, ИНК. (US)
(72) Медофф Маршалл, Мастерман Томас, Линч Джеймс (US)
(74) Веселицкая И.А., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А., Белоусов Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ САХАРА

В данном изобретении предлагается способ получения сахара, включающий поддержание комбинации, содержащей водную среду, целлюлазу или продуцирующий целлюлазу микроорганизм, пористую структуру или носитель, содержащий мешок из ячеистого материала, имеющего максимальный диаметр отверстия, составляющий менее чем 1 мм, а также целлюлозную или лигноцеллюлозную биомассу со сниженной устойчивостью, расположенную внутри структуры или носителя в условиях, которые обеспечивают прохождение молекул целлюлозного или лигноцеллюлозного материала из и/или в пористую структуру или носитель и которые обеспечивают целлюлазе возможность превращать молекулы в один или более сахаров. Содержание материала подобным образом позволяет легко добавлять или удалять его в любой момент и в любой последовательности во время переработки. В любых предлагаемых в данном документе способах производимый продукт представляет собой сахар. В настоящий момент доступны многие виды потенциального лигноцеллюлозного сырья, в том числе, например, сельскохозяйственные остатки, древесная биомасса, муниципальные отходы, семена/жмыхи масличных культур и морские водоросли. В настоящее время эти материалы также используют в качестве корма для животных, биогумусных материалов, сжигают в когенерационной установке или закапывают на полигонах для захоронения отходов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031875	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.12.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031950
(13) B1
(45) 2019.03.29 .бюл. № 03
(21) 201490896
(22) 2012.11.15
(51) Int. Cl. **C12P 19/16 (2006.01)**
C12P 19/18 (2006.01)
C12P 19/20 (2006.01)
A23L 1/308 (2006.01)
C13K 13/00 (2006.01)
(31) EP11009055
(32) 2011.11.15
(33) EP
(43) 2014.11.28
(86) PCT/EP2012/004732
(87) WO 2013/072048 2013.05.23
(71)(73) ТЬЕНС СУИКЕРРАФФИНАДЕРИЖ Н.В. (BE)
(72) Ван Лоо Ян (BE), Вах Вольфганг (DE)
(74) Поликарпов А.В. (RU)

(54) СПОСОБ ИЗВЛЕЧЕНИЯ БЕТАИНА ИЗ ПАТОКИ

Изобретение относится к способу извлечения бетаина из сырья, состоящего в основном из патоки, причем способ включает стадию деминерализации, в которой суммарное содержание солей в патоке снижают до уровня ниже 2 мас.% в пересчете на суммарное сухое вещество; стадию превращения, в которой патоку подвергают действию образующего фруктан фермента с образованием содержащей фруктан патоки (фруктан-патока); стадию разделения, в которой фруктан-патоку подвергают хроматографическому разделению, таким образом получая содержащую бетаин фракцию, где стадию проводят перед стадией и где стадию можно проводить перед, во время или после стадии. Сырье может альтернативно содержать или, по сути, состоять из густого сока. Известно, что бетаин выполняет ряд функций в организме у млекопитающих, например он вносит вклад в осмотическое давление и выступает в роли донора метила. Эти функции приводят к тому обстоятельству, что на бетаин существует коммерческий спрос, поэтому желательно получать бетаин в качестве продукта эффективным путем. Одной известной группой источников бетаина является содержащая бетаин патока, например свекловичная патока. В способе настоящего изобретения используют сырье. В основном варианте осуществления сырье в основном состоит из патоки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031950	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.11.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033071
(13) B1
(45) 2019.08.30 .бюл. № 08
(21) 201690570
(22) 2014.09.22
(51) Int. Cl. **C12P 7/16 (2006.01)**
C12P 7/18 (2006.01)
(31) 61/880,970
(32) 2013.09.22
(33) US
(43) 2016.07.29
(86) PCT/US2014/056846
(87) WO 2015/042550 2015.03.26
(71)(73) ЛАНЦАТЕК НЬЮ ЗИЛЭНД ЛИМИТЕД (NZ)
(72) Сمارт Кэтлин Фрэнсис, Мюллер Александер Пол, Модсли Майкл Джеймс Гарри, Михалцеа КристофДаниэль (US)
(74) Осипов К.В., Липатова И.И., Новоселова С.В., Дощечкина В.В., Хмара М.В., Пантелеев А.С., Ильмер Е.Г. (RU)

(54) СПОСОБ УВЕЛИЧЕНИЯ ВЫХОДА ПРОДУКТОВ ИЗ АЦЕТОЛАКТАТА

Способы изменения профиля метаболитов ферментации путем увеличения потока через путь ферментации, приводящий к получению ацетолактата. Указанные способы включают увеличение выработки одного или более продуктов, полученных из ацетолактата. Дополнительно предложен способ увеличения продукции 2,3-бутандиола путем микробной ферментации газообразных субстратов, включающий добавление в ферментационную среду соединения, которое ингибирует один или более ферментов, которые превращают ацетолактат в аминокислоты с разветвленными цепями. Согласно изобретению дополнительно предложены способы увеличения продукции 2,3- бутандиола по сравнению с другими продуктами ферментации, такими как этанол и уксусная кислота. Тем не менее, на стоимость такого содержащего углеводы сырья влияет его ценность как пищи для человека или корма для животных, и культивирование сельскохозяйственных культур, продуцирующих крахмал или сахарозу. Согласно изобретению предложен отклик на потребность в данной области. Согласно настоящему изобретению предложены способы изменения профиля метаболитов ферментации. В особенности, согласно настоящему изобретению предложены способы увеличения потока через путь ацетолактата. Согласно настоящему изобретению дополнительно предложены способы увеличения продукции 2,3-бутандиола по сравнению с другими продуктами ферментации, такими как этанол и уксусная кислота.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033071	AM, AZ, BY, KG, TJ, TM	2019.09.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033687
(13) B1
(45) 2019.11.15 .бюл. № 11
(21) 201591330
(22) 2014.03.07
(51) Int. Cl. **C12P 7/52 (2006.01)**
(31) 61/774,684; 61/774,754; 61/774,775; 61/774,780; 61/774,761; 61/774,723; 61/774,773;
61/774,731; 61/774,735; 61/774,740; 61/774,744; 61/774,746; 61/774,750; 61/774,752; 61/793,336
(32) 2013.03.08; 2013.03.08; 2013.03.08; 2013.03.08;
2013.03.08; 2013.03.08; 2013.03.08; 2013.03.08; 2013.03.08; 2013.03.08;
2013.03.08; 2013.03.08; 2013.03.08; 2013.03.15
(33) US
(43) 2016.01.29
(86) PCT/US2014/021796
(87) WO 2014/138594 2014.09.12
(71)(73) КСИЛЕКО, ИНК. (US)
(72) Изобретатель: Медофф Маршалл, Мастерман Томас Крейг, Финн Майкл В., Папулис
Эндрю, Корябкина Наталья А. (US)
(74) Веселицкий М.Б., Веселицкая И.А., Кузенкова Н.В., Каксис Р.А., Белоусов
Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В. (RU)

(54) ОБРАБОТКА И ПРЕОБРАЗОВАНИЕ БИОМАССЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СПИРТОВ

Изобретение относится к способу получения одного или более спиртов, который включает осахаривание целлюлозного или лигноцеллюлозного материала с получением композиции сахаров осахаренной биомассы, содержащей глюкозу и ксилозу; селективную ферментацию глюкозы с получением ферментированной композиции сахаров, содержащей по существу ксилозу, причем концентрация ксилозы в ферментированной композиции сахаров повышена по сравнению с концентрацией ксилозы в композиции сахаров осахаренной биомассы; получение одной или более кислот из ферментированной композиции сахаров; превращение указанных одной или более кислот в один или более сложных эфиров; и гидрирование одного или более сложных эфиров с применением катализатора и водорода с получением указанных одного или более спиртов. Указанный способ дополнительно включает гидрирование одного или более сложных эфиров с помощью катализатора и водорода с получением одного или более продуктов, таких как спирты. Необязательно, одну или более кислот получают посредством ферментации сахаров осахаренной биомассы.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033687	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.03.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035176
(13) B1
(45) 2020.05.12 .бюл. № 05
(21) 201692187
(22) 2015.04.29
(51) Int. Cl. **C12P 19/02 (2006.01)**
C12P 19/14 (2006.01)
D21C 3/26 (2006.01)
(31) 14166538.0; 14166539.8; 14166545.5;
14167284.0; 14167483.8
(32) 2014.04.30; 2014.04.30; 2014.04.30;
2014.05.07; 2014.05.08
(33) EP
(43) 2017.02.28
(86) PCT/EP2015/059317
(87) WO 2015/165952 2015.11.05
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Нордам Бертус, Беркхаут Михаэл Петрус Йозеф (NL)
(74) Саломатина И.С., Фелицына С.Б. (RU)

(54) СПОСОБ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ГИДРОЛИЗА ЛИГНОЦЕЛЛЮЛОЗНОГО МАТЕРИАЛА И ФЕРМЕНТАЦИИ САХАРОВ

Изобретение относится к способу получения продукта ферментации из лигноцеллюлозного материала, включающему следующие этапы: необязательно, предварительная обработка лигноцеллюлозного материала; необязательно, промывание необязательно подвергнутого предварительной обработке лигноцеллюлозного материала; ферментативный гидролиз необязательно промытого и/или необязательно подвергнутого предварительной обработке лигноцеллюлозного материала с применением ферментной композиции, включающей по меньшей мере две целлюлазы, и при этом ферментная композиция, по меньшей мере, содержит ЛПМО, и необязательно очистка гидролизованного лигноцеллюлозного материала, ферментация гидролизованного лигноцеллюлозного материала до получения продукта ферментации, и необязательно, извлечение продукта ферментации; где кислород потребляется в количествах, соответствующих от 20 до 5000 ммоль молекулярного кислорода на 1 кг глюкозы, присутствующего в лигноцеллюлозном материале, кислород добавляют после предварительной обработки и до и/или во время ферментативного гидролиза лигноцеллюлозного материала предпочтительно в количестве, соответствующем по меньшей мере 30 ммоль молекулярного кислорода на 1 кг глюкозы, присутствующего в лигноцеллюлозном материале, более предпочтительно в количестве, соответствующем по меньшей мере 40 ммоль молекулярного кислорода на 1 кг глюкозы.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035176	KG, KZ, TJ, TM	2021.04.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 014759

(13) B1

(45) 2011.02.28 . бюл. № 01

(21) 200701127

(22) 2005.11.07

(51) Int. Cl.

C12M 1/02 (2006.01)

C12M 1/10 (2006.01)

C12M 1/16 (2006.01)

C12P 19/14 (2006.01)

C12P 19/00 (2006.01)

C12P 7/10 (2006.01)

C12P 19/12 (2006.01)

(31) PA 2004 01854

(32) 2004.11.29

(33) DK

(43) 2008.06.30

(86) PCT/IB2005/003308

(87) WO 2006/056838 2006.06.01

(71)(73) ИНБИКОН А/С (DK)

(72) Фелбю Клаус, Ларсен Ян, Йергенсен Хеннинг, Вибе-Педерсен Якоб (DK)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ФЕРМЕНТАТИВНЫЙ ГИДРОЛИЗ БИОМАСС, ИМЕЮЩИХ ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ СУХОГО ВЕЩЕСТВА

Настоящее изобретение относится к способу разжижения и осахаривания содержащих полисахариды биомасс, имеющих относительно высокое содержание сухого вещества. В настоящем изобретении ферментативный гидролиз комбинируют перемешиванием, основанным на принципе действия силы тяжести, обеспечивающим приложение к биомассам механических сил, главным образом усилия сдвига и силы разрыва. Кроме того, настоящее изобретение относится к дополнительной утилизации таких обработанных биомасс, например, для последующей ферментации в биоэтанол, биогаз, специализированные углеводы для продуктов питания и кормов, а также углеродсодержащее сырье для переработки в пластмассу и химические продукты. Углеводы, полученные из биомассы, имеют важное значение в качестве продуктов питания и кормов, они могут быть использованы в качестве сырья для ряда промышленных способов. В форме полимеров хорошо известным продуктом является бумага, в которой основным компонентом является целлюлоза. Однако и в случае преобразования в олигомеры и мономеры углеводы являются важным сырьем для ряда промышленных способов. Также олигомеры и мономеры углеводов могут заменять продукты нефтехимии для переработки в пластмассу и органические химические вещества. Кроме того, углеводы могут быть использованы в качестве носителей водорода при каталитической гидрогенизации.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
014759	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2011.11.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022004
(13) B1
(45) 2015.10.30 .бюл. № 10
(21) 201171445
(22) 2010.05.18
(51) Int. Cl.

C12M 1/02 (2006.01)

C12P 7/08 (2006.01)

C13K 1/02 (2006.01)

C12P 7/10 (2006.01)

C12P 19/02 (2006.01)

C12P 19/14 (2006.01)

(31) 61/179,995; 61/218,832
(32) 2009.05.20; 2009.06.19
(33) US
(43) 2012.05.30
(86) PCT/US2010/035315
(87) WO 2010/135365 2010.11.25
(71)(73) КСИЛЕКО, ИНК. (US)
(72) Медофф Маршалл, Мастерман Томас (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ОСАХАРИВАНИЯ БИОМАССЫ

Биомассу (например, растительную биомассу, животную биомассу и биомассу муниципальных отходов) обрабатывают для производства полезной продукции, включая топливо. Например, описаны системы, которые могут превращать исходные материалы в раствор сахара, который можно затем подвергать ферментации для производства этанола. Биомассу в качестве исходного материала осаживают в сосуде под действием струйного смесителя, причем сосуд также содержит текучую среду и осаживающий агент. Целлюлозные и лигноцеллюлозные материалы производят, перерабатывают и используют в многочисленных применениях. Часто эти материалы используют однократно и затем выбрасывают в виде мусора или просто рассматривают в качестве отходов, включая, например, стоки, выжимки, опилки и солому. В общем, настоящее изобретение относится к способам осаживания или ожижения материала, например целлюлозного или лигноцеллюлозного исходного материала, путем конверсии целлюлозной части материала, в низкомолекулярные сахара, например, используя фермент. Настоящее изобретение также относится к конверсии исходного материала в продукт, например, путем ферментации. Известно что осаживание можно осуществлять в процессе транспортировки. В некоторых случаях ферментация может происходить частично или полностью в процессе транспортировки.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022004	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2019.05.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026811
(13) B1
(45) 2017.05.31 .бюл. № 05
(21) 201171444
(22) 2010.05.18
(51) Int. Cl. **C12M 3/00 (2006.01)**
(31) 61/180,019; 61/252,300
(32) 2009.05.20; 2009.10.16
(33) US
(43) 2012.05.30
(86) PCT/US2010/035302
(87) WO 2010/135356 2010.11.25
(71)(73) КСИЛЕКО, ИНК. (US)
(72) Медофф Маршалл, Мастерман Томас, Медофф Харрисон (US)
(74) Веселицкая И.А., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А., Белоусов Ю.В., Куликов А.В., Кузнецова Е.В. (RU)
(54) **СПОСОБ КОНВЕРТАЦИИ УГЛЕВОДОВ**

Функционализированные материалы субстрата, например неорганические частицы и/или синтетические полимерные частицы, используют для ускорения таких биопроцессов, как осахаривание и ферментация. Углеводы можно конвертировать в другие материалы методами биообработки, в которых используются агенты, в том числе микроорганизмы или ферменты. Например, в процессе ферментации углеводы превращаются в спирты или кислоты под действием микроорганизмов, например сахар превращается в спирт при использовании дрожжей в анаэробных условиях. Когда ферментация останавливается до полной конверсии углевода в конечный продукт, например сахара в спирт, говорят, что происходит "застывание" ферментации. Другие способы биообработки включают ферментативный гидролиз целлюлозных и лигноцеллюлозных материалов в низкомолекулярные сахара. Термин "иммобилизованный" означает, что микроорганизм и/или фермент связан с субстратом непосредственно или косвенно, ковалентными, водородными, ионными или эквивалентными связями, и/или механическим взаимодействием, например, между микроорганизмом и порами волокна или частицы. Связь можно создавать, например, электрической поляризацией материала субстрата. Данное взаимодействие может быть постоянным, полупостоянным или кратковременным. Механическое взаимодействие может включать помещение или прикрепление микроорганизма или фермента в порах или других местах волокна или частицы. В целом, настоящее изобретение относится к способам, которые включают использование микроорганизма и/или фермента, который является иммобилизованным на субстрате, например волокнах или частицах, для конверсии углевода в продукт. Конверсия может включать возможность микроорганизма конвертировать по меньшей мере часть низкомолекулярного сахара в спирт, например этанол или бутанол, или в углеводород или водород. Конверсия может включать ферментацию.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026811	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2019.05.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027917
(13) B1
(45) 2017.09.29 .бюл. № 09
(21) 201301254
(22) 2012.07.13
(51) Int. Cl. **C12M 1/02 (2006.01)**
C12M 1/08 (2006.01)
C12N 1/12 (2006.01)
C12P 7/64 (2006.01)
(31) 61/507,390
(32) 2011.07.13
(33) US
(43) 2014.06.30
(86) PCT/US2012/046696
(87) WO 2013/010090 2013.01.17
(71)(73) ОЛЛТЕК, ИНК. (US)
(72) Реней Кайл А., Тиммонс Ребекка А.(US)
(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) ЛИПИДНЫЕ КОМПОЗИЦИИ ИЗ ВОДОРΟΣЛЕЙ И СПОСОБЫ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЯ

Изобретение касается композиций, содержащих водоросли с высоким содержанием липидов, и способов их получения и применения. В частности, изобретение касается биомассы водорослей с высоким содержанием липидов и полученных из неё липидных материалов, способов их получения, а также биотоплива и пищевых композиций содержащих или произведенных из них. Композиции и способы изобретения находят применение в различных приложениях, включая биотопливо, пищевое применение (например, для человека и для животных), терапевтическое применение, а также в научных исследованиях. В течение последних нескольких лет производство биотоплива из водорослей оказалось сферой интереса. В частности, это связано с тем, что для выращивания водорослей не требуется сельскохозяйственная земля высокого качества. Однако коммерческое производство биотоплива из водорослей остается нерешенной проблемой. Изобретение касается композиций, содержащих водоросли с высоким содержанием липидов, и способов их получения и применения. В частности, изобретение касается биомассы водорослей с высоким содержанием липидов и полученных из неё липидных материалов, способов их получения, а также биотоплива (например, дизельного биотоплива) и пищевых композиций (например, кормов для животных), содержащих или произведенных из них. Композиции и способы изобретения находят применение в различных приложениях, включая биотопливо, пищевое применение (например, для человека и для животных), терапевтическое применение, а также в научных исследованиях. Тем не менее, решающим фактором является стоимость. Идет постоянный поиск экономически эффективных кормов, не только для содержания животных, но во многих случаях для усиления откорма и повышения их ценности.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017515
(13) B1
(45) 2013.01.30 .бюл. № 01
(21) 201001342
(22) 2009.03.26
(51) Int. Cl. **F16K 11/02 (2006.01)**
B67C 3/06 (2006.01)
B67D 1/06 (2006.01)
(31) 2008112626
(32) 2008.04.01
(33) RU
(43) 2011.04.29
(86) PCT/RU2009/000141
(87) WO 2009/123504 2009.10.08
(71)(72)(73) БУЧИК СЕРГЕЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ (RU)
(74) Стручков М.Н. (RU)

(54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ РОЗЛИВА ГАЗИРОВАННЫХ НАПИТКОВ И ТРЕХХОДОВОЙ КРАН

Изобретение относится к области пищевой промышленности, в частности к торговому оборудованию, и может быть использовано в устройствах для отпуска пива и других пенящихся и/или газированных напитков из изобарической емкости в пластиковые бутылки или стаканы в киосках розничной торговли, в магазинах, ресторанах и барах. Техническим результатом изобретения является упрощение технологического обслуживания как всего устройства для ручного розлива напитка за счет исключения необходимости санитарной обработки части наливной трубки после каждого наполнения тары, так и упрощение обслуживания кранов, что связано с отсутствием необходимости частой промывки узлов и деталей этих механизмов после окончания розлива пива или другого напитка. Указанный технический результат достигается двумя вариантами выполнения трехходовых кранов, которые установлены в устройстве для ручного розлива пенящихся и/или газированных напитков в открытую тару. Устройство включает корпус с платформой для размещения на ней открытой тары и установленную на платформе наливную трубку для подачи напитка, один конец которой расположен над местом для размещения открытой тары. Оно снабжено герметично прикрепленным к платформе с возможностью разъема колпаком, под которым расположены наливная трубка и место установки открытой тары, узлом для крепления колпака и подачи или удаления из-под него тары и узлом для подачи под давлением напитка или газа под колпак и удаления из него газа.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017515	AM, AZ, KG, MD, TJ, TM	2015.03.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

- (11) 039616
- (13) B1
- (45) 2022.02.17 .бюл. № 02
- (21) 202000221
- (22) 2019.02.12
- (51) Int. Cl. **F28C 3/14 (2006.01)**
F26B 17/12 (2006.01)
F26B 17/16 (2006.01)
F28D 9/00 (2006.01)
F28D 21/00 (2006.01)
- (31) PV 2018-73
- (32) 2018.02.14
- (33) CZ
- (43) 2020.10.30
- (86) PCT/CZ2019/000008
- (87) WO 2019/158134 2019.08.22
- (71)(73) ФАРМЕТ А.С. (CZ)
- (72) Здарски Карел, Степанек Джозеф (CZ)
- (74) Наумов В.Е. (RU)

(54) **ЖАРОВНЯ**

Жаровня, в частности жаровня для масличных семян , включающая изолированный кожух , имеющий впускное отверстие для материала , выпускное отверстие для материала, впускное отверстие для нагревательной среды и выпускное отверстие для воздуха , и в которой внутри изолированного кожуха располагается как минимум один теплообменник для конденсации остатков после испарения, соединенный с источником остатков после испарения. Целью настоящего изобретения является разработка жаровни для сыпучих материалов, в частности разработка жаровни для предварительного нагрева масличных семян, которая не будет нуждаться в каком-либо специальном источнике нагревательной среды для того, чтобы функционировать надлежащим образом. Точнее, для нее не потребуется никакой источник энергии для производства нагревательной среды, специально предназначенной для того, чтобы он функционировал надлежащим образом, и в то же время, не будет происходить нежелательное увлажнение нагреваемого сыпучего материала в ходе процесса нагрева. Существуют нагревательные устройства, в которых нагревательной средой является горячий воздух или горячий пар, проходящий непосредственно через сам сыпучий материал. Однако присутствует недостаток, заключающийся в том, что сыпучий материал обычно становится влажным в процессе нагрева. Недостаток известных на данный момент решений и конструкций заключается в том, что они нуждаются в специальном источнике энергии для нагревательной среды, или в том, что они должны быть соединены с центральной системой распределения энергии, чтобы функционировать надлежащим образом. В обоих случаях они используют энергию, которая должна быть произведена специально для них .

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015288

(13) B1

(45) 2011.06.30 .бюл. №03

(21) 200701408

(22) 2004.12.30

(51) Int. Cl.

A47G 21/02 (2006.01)

A47G 21/04 (2006.01)

A47G 19/30 (2006.01)

A47J 43/28 (2006.01)

B65D 83/06 (2006.01)

B65D 85/72 (2006.01)

(43) 2007.12.28

(86) PCT/AU2004/001818

(87) WO 2005/065498 2005.07.21

(71)(73) СЭНДС ИННОВЕЙШНС ПТИ ЛТД. (AU)

(72) Тейс Брэдли Дональд, Бивен Гленн Майкл, Моббс Кевин Джеймс (AU)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ДОЗИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО

Данное изобретение относится к устройствам, которые могут хранить и дозированно выдавать жидкие или твердые материалы. Данное изобретение относится, в частности, но не исключительно, к дозировочным ложкам. Ссылки на дозировочные ложки в описании приводятся лишь в качестве примера, и данное изобретение не ограничивается дозировочной ложкой. Понятие устройство в описании включает ложку, вилку, нож, мешалку и любой подходящий инструмент или дополнение к нему. Дозирующее устройство предпочтительно является экономичным в изготовлении и заполнении. Полость, образованная боковыми стенками, может иметь относительно большую площадь, так что ее можно заполнять содержимым сверху и затем герметично закрывать с помощью верхней стенки, что является более эффективным, чем система заполнения через концевую часть. Заполнение через концевую часть трубчатой полости является менее эффективным, поскольку небольшое концевое отверстие обеспечивает ограниченную площадь заполнения. Кроме того, использование трубчатой полости требует конструкции с толстыми стенками для обеспечения достаточной прочности устройства. Комбинация этих факторов делает заполнение через концевую часть дорогим. В противоположность этому дозирующее устройство согласно данному изобретению можно формировать из тонкостенной раковины, имеющей относительно большую площадь, которую можно очень быстро заполнять, а затем закрывать или герметизировать с помощью сгибаемой верхней стенки. Пустые раковины можно предпочтительно вкладывать друг в друга для хранения и транспортировки с уменьшением пространства, необходимого для транспортировки и хранения. Этот процесс изготовления обеспечивает уменьшение стоимости материала и затрат времени и поэтому может быть высокoэкономичным.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015288	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2013.12.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025192
(13) B1
(45) 2016.11.30 .бюл. № 11
(21) 201300115
(22) 2011.09.08
(51) Int. Cl. **A47G 19/16 (2006.01)**
(31) 2010134801
(32) 2010.08.20
(33) RU
(43) 2013.05.30
(86) PCT/RU2011/000689
(87) WO 2012/023883 2012.02.23
(71)(72)(73) МЕРИНОВА ЕЛЕНА АРКАДЬЕВНА(RU)
(74) Мызников Б.В. (RU)

(54) ОДНОРАЗОВОЕ СИТО ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ С СИСТЕМОЙ ОТЖИМА

Изобретение относится к одноразовым средствам для заваривания чая или иных настоев. Устройство представляет собой складное сито с отжимным механизмом. Сито состоит из основы - жесткого контура, кладущейся на край сосуда с водой, и влагопроницаемой заварочной емкости, которая погружается в воду. Основа сита имеет перфорацию, по линии которой основа сита складывается по окончании заваривания. По поверхности влагопроницаемой заварочной емкости проложены нити, составляющие отжимной механизм. Отжимной механизм может содержать неограниченное количество нитей, а также для равномерного отжима заварки иметь средства для закрепления нитей на поверхности заварочной емкости сита без ограничения свободы хода нитей. Основа устройства может иметь замок, позволяющий зафиксировать сито в сложенном положении. Устройство может выпускаться различного объема и дизайна и изготавливаться: основа - из пластика, картона и других материалов, а заварочная емкость - из целлюлозы, фильтр-бумаги и других материалов, обеспечивающих функционирование устройства. Данная задача решается за счет того, что заявленное изобретение представляет собой одноразовое сито для заваривания чая, включающее в себя жесткую основу с линией сгиба, складывающуюся по линии сгиба после заваривания чая, легко деформируемую влагопроницаемую заварочную емкость и отжимной механизм из нитей, проложенных вдоль границы тела влагопроницаемой заварочной емкости сита, который методом вытягивания нитей позволяет отжать заварку, находящуюся внутри сита, после того, как оно сложено.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025192	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU	2019.09.09.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026383
(13) B1
(45) 2017.04.28.бюл. № 04
(21) 201200704
(22) 2012.05.02
(51) Int. Cl. **A47G 19/22 (2006.01)**
A47G 7/06 (2006.01)
F21V 33/00 (2006.01)
(43) 2013.11.29
(96) 2012000114 (RU) 2012.05.02
(71)(72)(73) ДМИТРИЕВ ЮРИЙ НИКОЛАЕВИЧ (RU)
(74) Сапега Л.Л. (BY)

(54) ЁМКОСТЬ С ЭФФЕКТАМИ (ВАРИАНТЫ)

Настоящее изобретение относится к ёмкостям, в частности, для жидкостей, которые в различных вариантах выполнения изобретения могут быть снабжены различными дополнительными эффектами, например элементами подсветки в виде светодиодов, жидкокристаллическими индикаторами, жидкокристаллическими экранами и т.п. и/или источниками звука, и могут представлять собой столовую посуду для питья, бутылки или подобные сосуды, вазы для цветов и т.д. Предложена ёмкость с эффектом, в которой средство управления электрической цепью выполнено составным в виде электронного блока, содержащего плату управления, и связанных с платой управления по меньшей мере двух основных бесконтактных датчиков, размещённых в зонах несмежных участков поверхности корпуса и выполненных с возможностью замыкания электрической цепи между по меньшей мере одним источником оптического излучения и источником питания при одновременном бесконтактном воздействии на указанные основные датчики жидкой среды, контактирующей с внутренней поверхностью корпуса. Таким образом, задачей настоящего изобретения является предложение конструкции ёмкости с различными эффектами, которая имела бы по сравнению с известными более простую и более надёжную систему срабатывания источников эффектов, более высокую компактность, более высокую надёжность и обеспечивала бы увеличение длительности и расширение возможных эффектов, в том числе за счет возможности автоматического управления режимами/характеристиками эффектов (например, в зависимости от уровня заполнения ёмкости жидкой средой или для отключения эффектов при мытье ёмкости, в том числе в посудомоечной машине), а также многовариантность в отношении источников оптического и/или акустического излучения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026383	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2017.05.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027169

(13) B1

(45) 2017.06.30.бюл. № 06

(21) 201492192

(22) 2013.04.26

(51) Int. Cl.

A47G 19/22 (2006.01)

A47G 23/03 (2006.01)

B65D 51/20 (2006.01)

B65D 51/24 (2006.01)

B65D 77/00 (2006.01)

B65D 77/30 (2006.01)

B65D 85/72 (2006.01)

(31) 61/651,808

(32) 2012.05.25

(33) US

(43) 2015.04.30

(86) PCT/US2013/038411

(87) WO 2013/176833 2013.11.28

(71)(73) ЗИПЗ, ИНК. (US)

(72) Скотт Дж. Генри (US)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ОДНОРАЗОВЫЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ НАПИТКА

Контейнер для напитка, вмещающий напиток, включает в себя крышку которая может использоваться для предотвращения загрязнения напитка между приемами. Крышка имеет соответствующий размер для посадки на основание контейнера для напитка для использования в качестве нескользящей подставки. Контейнер для напитка представляет собой термоусадочную оболочку для удержания крышки сверху контейнера для напитка. Термоусадочная оболочка включает в себя пару расположенных вертикально перфорационных отверстий облегчающих открытие контейнера для напитка. Термоусадочная оболочка также помогает сохранять санитарное состояние контейнера для напитка, предотвращая доступ загрязняющих частиц к поверхностям контейнера для напитка. Настоящее описание относится, в общем, к контейнерам для напитка и, более конкретно, к одноразовым контейнерам для напитков. Напитки часто продаются в портативных контейнерах для напитков, например, в бутылках и банках, облегчающих транспортировку напитков. Контейнеры для напитков обычно устроены для вмещения конкретного объема текучей среды, часто одной порции напитка. Контейнеры для напитков могут влиять на вкус, качество, внешний вид и срок годности напитка, содержащегося в них. В одном варианте осуществления изобретения, контейнер для напитка содержит одну порцию напитка, например, вина. Данные и другие преимущества настоящего изобретения будут очевидны специалистам в данной области техники посредством ссылки на последующее подробное описание и прилагаемые чертежи.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027169	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.04.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027755
(13) B1
(45) 2017.08.31.бюл. № 08
(21) 201590947
(22) 2013.07.17
(51) Int. Cl. **A47G 21/18 (2006.01)**
(31) P1200663
(32) 2012.11.16
(33) HU
(43) 2015.08.31
(86) PCT/HU2013/000070
(87) WO 2014/076513 2014.05.22
(71)(73) ЭЧЕРИ ФЕРЕНЦ (HU)
(72) Эчери Ференц, Эчери Моника (HU)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) СОЛОМИНКА ДЛЯ ПИТЬЯ

Изобретение относится к соломинке для питья, содержащей термопластичную стенку, имеющую продолговатую контейнерную часть; проницаемые для жидкости перегородки, закрывающие контейнерную часть; по меньшей мере одну шипучую таблетку, расположенную в контейнерной части, так что остается зазор между внутренней стороной стенки и по меньшей мере одной таблеткой; гигроскопичный наполнитель, расположенный по обе стороны по меньшей мере одной таблетки в контейнерной части. Изобретение относится к соломинке для питья для постепенного добавления активных ингредиентов в жидкость, проходящую через соломинку для питья. Известны соломинки для питья для придания вкуса или изменения вкуса жидкости, проходящей через соломинку для питья. Такие соломинки для питья могут придавать различные вкусы (например, какао, фруктовый и т.п.) жидкости, например молоку. Имеются решения, в которых вкусовую добавку наносят на часть соломинки для питья, и она растворяется, когда эту часть погружают в жидкость. В заявке на патент US 3615595 описана такая придающая вкус соломинка для питья. В другом варианте осуществления согласно документу US 3615595 вкусовую добавку наносят на внутреннюю стенку соломинки для питья. Недостатком этого решения является то, что растворение вкусовой добавки, а следовательно и эффект придания вкуса, являются неудовлетворительными.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027755	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2020.07.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029550
(13) B1
(45) 2018.04.30 .бюл. № 04
(21) 201690254
(22) 2014.07.15
(51) Int. Cl. **A47G 21/08 (2006.01)**
(31) 002589
(32) 2013.07.18
(33) BG
(43) 2016.09.30
(86) PCT/BG2014/000028
(87) WO 2015/006837 2015.01.22
(71)(72)(73) ИЛИЕВ ИВАЙЛО (BG)
(74) Носырева Е.Л. (RU)

(54) СТОЛОВЫЙ ПРИБОР

Изобретение относится к столовому прибору, который объединяет в себе возможности вилки, характеризуемой выполнением функции прокалывания пищи, и ножа, характеризуемого выполнением функции разрезания пищи, и может быть использовано людьми с физическими или психическими дефектами и людьми с уменьшенными функциональными возможностями посредством одной из их верхних конечностей. Столовый прибор состоит из рукоятки и рабочей части с отформованными неподвижными прокалывающими зубцами и встроенными поворотными режущими зубцами. Рукоятка имеет полость, в которую встроен полуавтоматический пружинный механизм возвратно-поступательного действия. На наружной периферийной поверхности рукоятки образованы пазы и в них размещены ползунки с эргономичной формой для использования правой или левой рукой. Когда прибор расположен боком для разрезания пищи, местоположение ползунка совпадает с опорной контактной поверхностью указательного пальца пользователя над рукояткой. Передача состоит из монолитного гибкого вала, изогнутого в средней части при повороте и закрученного на 90° относительно плоскости изгиба, образуя тем самым петлю (внутри шейки рукоятки). Вызванное механизмом вращательное перемещение на 180° подается через контактную поверхность петли и передается к двум активным концам передачи, размещенным в отверстиях и рабочей части. Активные концы передачи соединены с несущими валами поворотных режущих зубцов и, встроенных в переднюю сторону рабочей части в отверстия. Внутренние продольные стороны поворотных режущих зубцов профилированы в виде лезвий ножа для разрезания и могут поворачиваться в двух направлениях на 180°.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029550	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2018.07.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038242
(13) B1
(45) 2021.07.29.бюл. № 07
(21) 201891426
(22) 2015.12.22
(51) Int. Cl. **A47G 21/18 (2006.01)**
A61J 7/00 (2006.01)
(43) 2019.01.31
(86) PCT/SI2015/000037
(87) WO 2017/111704 2017.06.29
(71)(73) АЛТЕРНО ЛАБС Д.О.О. (SI)
(72) Нолимал Борис (SI)
(74) Хмара М.В., Липатова И.И., Новоселова С.В., Дощечкина В.В.,
Пантелеев А.С., Ильмер Е.Г., Осипов К.В. (RU)

(54) ПРЕДВАРИТЕЛЬНО НАПОЛНЕННАЯ СОЛОМИНКА ДЛЯ ПИТЬЯ, ИМЕЮЩАЯ НА ОБОИХ КОНЦАХ ЗАТВОР С КРОСС-ЩЕЛЕВЫМ КЛАПАНОМ

Настоящее изобретение отличается тем, что корпус соломинки состоит из двух или более сегментов, скрепленных с помощью соединения, и что на обоих концах корпуса соломинки имеется затвор с кросс-щелевым клапаном, причем клапаны и корпус соломинки объединены в одно целое за счет молекулярного сцепления. Входной и выходной клапаны представляют собой клапаны щелевого типа. Корпус соломинки предпочтительно изготовлен из термопластичного материала, а клапаны предпочтительно изготовлены из эластомерного материала. Край корпуса соломинки имеет геометрическую форму, обеспечивающую увеличенную поверхность соединения между корпусом соломинки и клапаном. Эта геометрическая форма предпочтительно представляет собой канавку. На стенке на конце корпуса соломинки на стороне поверхности выполнена канавка в виде язычка. Объектом настоящего изобретения является предварительно наполненная соломинка, содержащая на обоих концах затвор с кросс-щелевым клапаном, и способ ее изготовления. Соломинка в соответствии с настоящим изобретением предпочтительно предназначена для орального введения любых растворимых в жидкости ингредиентов, предпочтительно гранул, предпочтительно для орального введения лекарственных средств. Для введения заполняющего соломинку ингредиента нижний конец соломинки вставляется в жидкость, а ее верхний конец вводится в рот, и жидкость всасывается. Всасываемая жидкость растворяет ингредиент, и раствор поступает пользователю.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038242	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.12.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038718

(13) B1

(45) 2021.10.08 .бюл. № 10

(21) 202000161

(22) 2020.06.15

(51) Int. Cl. **A47G 19/03 (2006.01)**

C08L 101/16 (2006.01)

(31) 2019145596

(32) 2019.12.30

(33) RU

(43) 2021.07.31

(71)(73) ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ

УНИВЕРСИТЕТ (НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ) (RU)

(72) Потороко Ирина Юрьевна, Малинин Артем Владимирович, Цатуров

Арам Валерикович, Сердюк Артем Юрьевич, Науменко Наталья Владимировна (RU)

(74) Нуркенов А.Х. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА БИОРАЗЛАГАЕМОЙ ПОСУДЫ

Предполагаемое изобретение относится к одноразовой посуде и упаковочным материалам, полностью разлагающимся в естественных условиях, не нанося вреда окружающей среде и способу ее производства. Конкретнее, изобретение относится к одноразовой посуде, не содержащей в своем составе синтетических полимеров, устойчивых к агрессивным средам, таким образом, обуславливая способность изделия подвергаться биоразложению в условиях окружающей среды при компостировании. Известные способы получения композиционной биоразлагаемой формованной посуды из растительного сырья, которые применяются на промышленных предприятиях подразумевают использование пшеничной соломы, отрубей, композиций из остатков сбора урожая, композиционных смесей из растительного сырья, в составе которых находится синтетический полимер. Такие способы позволяют получить изделия ограниченной применимости, с низкими эксплуатационными характеристиками, низкой способностью к биоразложению за счет присутствия в составе синтетических компонентов. Недостатком данного способа является трудоемкость технологического процесса изготовления изделия, подбор сырьевых компонентов, трудность поддержания связующей способности при соотношении компонентов, незначительные отклонения от установленных требований отрицательно сказываются на деформационно-механических показателях, повышается срок биоразложения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038718	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2022.06.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038998
(13) B1
(45) 2021.11.19.бюл. № 11
(21) 201900404
(22) 2018.02.06
(51) Int. Cl. **A47G 19/16 (2006.01)**
B65D 85/808 (2006.01)
A47J 31/18 (2006.01)
(31) 2017104889
(32) 2017.02.15
(33) RU
(43) 2020.01.31
(86) PCT/RU2018/000067
(87) WO 2018/151625 2018.08.23
(71)(73) НОНИАШВИЛИ АЛЕКСЕЙ ИЛЬИЧ (RU)
(72) Нониашвили Алексей Ильич, Гольдберг Андрей Рудольфович (RU)

(54) ОДНОРАЗОВОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА

Одноразовое средство для приготовления напитка из завариваемого продукта, содержащее сгибаемую пластинчатую основу с намеченной линией сгиба и влагопроницаемый пакетик для завариваемого продукта, причем пакетик имеет верхнюю часть, прикрепленную одной стороной к указанной пластинчатой основе, и неприкрепленную нижнюю часть, при этом пластинчатая основа и пакетик выполнены и взаимно расположены с возможностью накрывания пластинчатой основой емкости с жидкостью, в которую погружается пакетик при заваривании продукта, и с возможностью отжима продукта после заваривания путем сгибания пластинчатой основы и сжатия пакетика сгибаемой пластинчатой основой с двух противоположных сторон, причем для более аккуратного отжима настоя из продукта в пакете после заваривания зона прикрепления к пластинчатой основе указанной прикрепленной стороны верхней части пакетика расположена вдоль линии, пересекающей линию сгиба пластинчатой основы, причем линия, вдоль которой расположена зона прикрепления пакетика, по существу, совпадает со сгибом пакетика в его подвешенном состоянии на основе при использовании.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038998	AM, KG, TJ, TM	2022.02.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016555

(13) B1

(45) 2012.05.30 .бюл. № 05

(21) 201070564

(22) 2008.10.30

(51) Int. Cl.

A23F 3/16 (2006.01)

A23F 3/18 (2006.01)

A23F 3/30 (2006.01)

(31) 07119988.9; 07119984.8; 07120448.1;

07120447.3; 07123586.5; 08151155.2;

08165775.1; 08165776.9

(32) 2007.11.05; 2007.11.05; 2007.11.12; 2007.11.12; 2007.12.19; 2008.02.07;

2008.10.02; 2008.10.02

(33) EP

(43) 2010.10.29

(86) PCT/EP2008/064716

(87) WO 2009/059926 2009.05.14

(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)

(72) Колливер Стивен Питер (AE), Шарп Дэвид Джордж (GB)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЗЕЛЕННОГО ЛИСТОВОГО ЧАЯ

Настоящее изобретение относится к способу производства зеленого листового чая, в котором отжимают сок из свежего чайного листа с получением отжатого листа и чайного сока, причем количество отжатого сока составляет более 300 мл на кг свежего чайного листа; и сушат отжатый чайный лист с получением листового зеленого чая, причем свежий чайный лист перед отжимом сока и/или отжатый чайный лист после отжима сока подвергают инактивирующей ферменты обработке для предотвращения ферментации отжатого чайного листа. Зеленый чай представляет собой популярный напиток, потребляемый в Китае и Японии на протяжении многих столетий. Лабораторные исследования показали, что соединения, присутствующие в зеленом чае, могут снижать риск возникновения различных заболеваний. Катехины продемонстрировали способность подавлять накопление висцерального жира и, следовательно, могут быть использованы для контроля массы тела и формы. Авторы настоящего изобретения обнаружили, что предшественники напитка, включающие листовой чай с высокой эффективностью доставки катехинов, может быть получен из отжатого чайного листа, оставшегося после отжатия из него сока прессованием. Отжим сока из листьев снижает общее содержание катехинов в листьях.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016555	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.10.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016863
(13) B1
(45) 2012.08.30 .бюл. № 08
(21) 201070563
(22) 2008.10.30
(51) Int. Cl. **A23F 3/16 (2006.01)**
A23F 3/18 (2006.01)
A23F 3/30 (2006.01)
(31) 07119988.9; 07119984.8; 07120448.1;
07120447.3; 07123586.5; 08151155.2;
08165775.1; 08165776.9
(32) 2007.11.05; 2007.11.05; 2007.11.12; 2007.11.12; 2007.12.19; 2008.02.07;
2008.10.02; 2008.10.02
(33) EP
(43) 2010.12.30
(86) PCT/EP2008/064714
(87) WO 2009/059925 2009.05.14
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Колливер Стивен Питер (АЕ), Шарп Дэвид Джордж, Смит Ян (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЧАЙНЫХ ПРОДУКТОВ И ПОЛУЧАЕМЫЕ ПРИ ЭТОМ ПРОДУКТЫ

Способ, включающий стадии получения свежего чайного материала с высоким содержанием стебля и отжатия сока из свежего чайного материала с получением выжимок чайного стебля и чайного сока, содержащего смесь чайных соединений. Изобретение относится к способу промышленного производства продуктов из чая. А именно настоящее изобретение относится к способу, в котором из чайного стебля выжимают сок. Изобретение также относится к соку, выжатому из стебля. Чай представляет собой напиток, традиционно получаемый путем заваривания сухих листьев растения *Camellia sinensis* в кипящей воде. Чай представляет собой (за исключением воды), возможно, наиболее популярный в мире напиток, а в некоторых частях света он традиционно считается обладающим потенциальной возможностью поддерживать здоровье. За последнее время обширные лабораторные и эпидемиологические исследования показали, что многие соединения, присутствующие в чае, проявляют биоактивность и могут быть полезными, например, при лечении ряда заболеваний и/или при осуществлении усиленной физической и умственной деятельности. Чайный стебель представляет собой богатый источник чайных активных веществ.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016863	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.10.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016894

(13) B1

(45) 2012.08.30 .бюл. № 08

(21) 201070565

(22) 2008.10.30

(51) Int. Cl.

A23F 3/06 (2006.01)

A23F 3/18 (2006.01)

A23F 3/08 (2006.01)

A23F 3/30 (2006.01)

A23F 3/16 (2006.01)

(31) 07119988.9; 07119984.8; 07120448.1;

07120447.3; 07123586.5; 08151155.2;

08165775.1; 08165776.9

(32) 2007.11.05; 2007.11.05; 2007.11.12;

2007.11.12; 2007.12.19; 2008.02.07;

2008.10.02; 2008.10.02

(33) EP

(43) 2010.12.30

(86) PCT/EP2008/064717

(87) WO 2009/059927 2009.05.14

(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)

(72) Колливер Стивен Питер (AE), Дауни Эндрю Ли, Шарп Дэвид Джордж, Ю

Сяоцин (GB)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЧАЙНЫХ ПРОДУКТОВ

Способ, включающий стадии заготовки свежих чайных листьев, содержащих катехины; мацерации свежих чайных листьев с получением дхула; ферментации дхула в течение определенного времени ферментации, достаточного для снижения содержания катехинов в дхуле до значения менее 50% содержания катехинов в свежих чайных листьях перед мацерацией по сухому веществу; и затем отжатие сока из ферментированного дхула с получением листовой выжимки и чайного сока, при этом количество отжатого сока составляет по меньшей мере 50 мл на 1 кг свежих чайных листьев. Пакетированные готовые к употреблению чайные напитки иногда могут быть нестабильными. А именно, такие напитки часто могут приобретать мутность при хранении. Образование такой мутности объясняют, по меньшей мере, частично плохой растворимостью в холодной воде полифенольных продуктов, присутствующих в числе сухих веществ чая и содержащих фрагмент галлата. Такие галлатированные полифенолы могут также вносить нежелательные горечь или вяжущий вкус в чайные напитки. Поэтому разрабатываются технологии снижения количества галлатированных полифенолов в сухих веществах чая.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016894	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.10.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 016902
(13) B1
(45) 2012.08.30 .бюл. № 08
(21) 201070930
(22) 2009.02.04
(51) Int. Cl. **A23F 3/00 (2006.01)**
A23F 3/16 (2006.01)
(31) 08151155.2; 08172694.5
(32) 2008.02.07; 2008.12.23
(33) EP
(43) 2010.12.30
(86) PCT/EP2009/051271
(87) WO 2009/098231 2009.08.13
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Колливер Стивен Питер (AE), Шарп Дэвид Джордж (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЧАЙНОГО ПРОДУКТА

Настоящее изобретение относится к способу получения чайного продукта, включающему стадию объединения чайного сока, отжатого из свежих чайных листьев, с листовым чаем, полученным из свежих чайных листьев, не подвергавшихся отжиму чайного сока, и/или с сухими веществами чая, экстрагированными из такого листового чая. Изобретение также относится к чайному продукту, получаемому указанным способом. Напитки на основе чайного растения (*Camellia sinensis*) популярны во многих странах мира на протяжении сотен лет. Как правило, такие напитки получают завариванием чайного листа в горячей воде. Свойства листовых чаев любого типа, как правило, обусловлены местом их получения и, как правило, ограничиваются выбором сортов чая, агротехникой и используемым способом получения. Сегодня напитки на основе чая могут быть получены способами, иными, чем заваривание листьев в горячей воде, и использоваться способами, иными, чем наливание из заварного чайника. Например, могут быть получены концентраты или порошки, которые смешивают с горячей водой в торговых автоматах или используют для получения готовых к потреблению напитков в банках или бутылках. Также потребители требуют большего от чая, а именно, ускоренное настаивание, больше цвета и/или больше аромата. Следовательно, продолжает существовать необходимость в способе получения чайного продукта, позволяющем приспособлять физико-химические свойства готового продукта к требованиям потребителя после получения на чайной плантации и, если, необходимо, изменить традиционные правила получения чая для придания чаю специфических свойств, модифицированных ароматических характеристик или для специфического применения продукта.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
016902	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.02.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 017663
(13) B1
(45) 2013.02.28 бюл. № 02
(21) 201070375
(22) 2008.08.06
(51) Int. Cl. **A23F 3/14 (2006.01)**
A23F 3/16 (2006.01)
A23F 3/30 (2006.01)
(31) 07116753.0
(32) 2007.09.19
(33) EP
(43) 2010.08.30
(86) PCT/EP2008/060323
(87) WO 2009/037048 2009.03.26
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Смит Ян (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ПРЕДШЕСТВЕННИК НАПИТКА, СОДЕРЖАЩИЙ ЧЕРНЫЙ ЛИСТОВОЙ ЧАЙ, И СПОСОБ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изобретение раскрывает предшественник напитка, содержащий черный листовой чай, отличающийся тем, что предшественник содержит теанин в количестве по меньшей мере 4% сухого веса предшественника, при этом по меньшей мере часть черного листового чая покрыта по меньшей мере частью указанного теанина. Настоящее изобретение также касается способа приготовления предшественника напитка, где на черный чай наносят покрытие с теанином, а затем смешивают с чаем без покрытия. Обычно для приготовления черного листового чая свежие зеленые листья растения *Camellia sinensis* сушат (процесс, удаляющий влагу из собранных чайных листьев и вызывающий химические/биохимические изменения, особенно в аромате), мацерируют, ферментируют (в этом процессе ферменты в чайных листьях используют атмосферный кислород для окисления различных субстратов с получением окрашенных продуктов), а затем сушат при высокой температуре (для инактивации ферментов). Производство зеленого чая не включает ферментирование, хотя частичная ферментация может использоваться для получения чаев промежуточного типа, известных как чай "улунг". Чай может потребляться как горячий напиток или как холодный напиток (например, чай со льдом). Многочисленные соединения в листьях, которые придают напитку его уникальные органолептические свойства, являются только слегка растворимыми в холодной воде, по этой причине чай обычно заваривают в воде при температурах, близких к 100°C.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
017663	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.08.07.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018074
(13) B1
(45) 2013.05.30 .бюл. № 05
(21) 201000996
(22) 2008.12.12
(51) Int. Cl. **A23F 3/42 (2006.01)**
A23F 3/40 (2006.01)
(31) 2456/MUM/2007; 08154310.0
(32) 2007.12.14; 2008.04.10
(33) IN; EP
(43) 2010.10.29
(86) PCT/EP2008/010836
(87) WO 2009/077189 2009.06.25
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Исрани Самеер Харнам, Наик Виджай Мукунд, Сингх Гурмеет, Синкар Суранджан (IN)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) СПОСОБ ИЗВЛЕЧЕНИЯ ЛЕТУЧИХ СОЕДИНЕНИЙ ЧАЯ

Раскрыт способ извлечения летучих соединений из водного чайного экстракта с помощью дистилляции указанного экстракта путем фракционной перегонки, предусматривающий конденсацию паров, отделение конденсата масляной фазы от водной фазы и дефлегмацию практически не содержащей масла водной фазы. Изобретение относится к способу извлечения летучих соединений из водного экстракта чая. Изобретение, в частности, относится к способу извлечения и концентрирования летучих соединений чая, например ароматических соединений из стоков конденсата разбавленного водной чая и других парообразных отходов. Зеленый чай и черный чай являются продуктами, которые заваривают в горячей воде с получением чайных настоев в горячей воде, из которых нерастворимые части чайных листьев следует отфильтровывать перед употреблением настоев. Горячий быстрорастворимый чай является продуктом, который не содержит нерастворимых в воде соединений. Этот горячий быстрорастворимый чайный продукт является полностью растворимым в горячей воде, и этот солюбилизированный продукт можно употреблять как таковой без какого-либо фильтрования. Холодный чай является продуктом, приготовленным из чая, где полностью водорастворимые фракции чая растворяют в воде со вкусоароматическими добавками или без них, и растворенный чайный раствор хранят охлажденным в холодильнике до употребления.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018074	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.12.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018210
(13) B1
(45) 2013.06.28.бюл. № 06
(21) 201070562
(22) 2008.10.30
(51) Int. Cl. **A23F 3/16 (2006.01)**
A23F 3/18 (2006.01)
A23F 3/30 (2006.01)
(31) 07119988.9; 07120448.1; 07123586.5;
08151155.2; 08165775.1; 08165776.9
(32) 2007.11.05; 2007.11.12; 2007.12.19;
2008.02.07; 2008.10.02; 2008.10.02
(33) EP
(43) 2010.10.29
(86) PCT/EP2008/064713
(87) WO 2009/059924 2009.05.14
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Колливер Стивен Питер (АЕ), Шарп Дэвид Джордж (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)
(54) **СПОСОБ ОБРАБОТКИ СВЕЖИХ ЧАЙНЫХ ЛИСТЬЕВ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЛИСТОВОГО ЧАЯ ИЛИ ЧАЙНОГО НАПИТКА И ЛИСТОВОЙ ЧАЙ, ПОЛУЧЕННЫЙ ЭТИМ СПОСОБОМ**

Настоящее изобретение относится к способу, включающему стадии отжима сока из свежего листового чая с получением листовых остатков и чайного сока, причем количество отжатого сока составляет от 10 до 300 мл на 1 кг свежего чайного листа; и обработки листовых остатков с получением листового чая и/или экстракта листового чая. Например, напитки могут быть получены из быстрорастворимых порошков, свободных от нерастворимого чайного листа и поэтому растворяющихся более быстро и полно при контактировании с горячей водой. Эти порошкообразные продукты обычно получают способом, включающим экстрагирование чайного листа водой и сушку полученного в результате экстракта. Также популярны расфасованные, готовые к употреблению напитки, содержащие растворенные сухие вещества чая. Такие готовые к употреблению чаи обычно получают из быстрорастворимых порошков, таких как описанные выше, или непосредственно из экстрактов чайного листа. Также значительно возрос интерес потребителей к пищевым продуктам и напиткам, прошедшим минимальную обработку и имеющих имидж натуральных и/или имеющих высокое содержание биологически активных соединений. Ввиду этого были предприняты усилия для получения порошкообразного чая или готовых к употреблению напитков из сока, извлеченного из чайного листа, в качестве альтернативы экстрактам чая.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018210	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.10.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018213
(13) B1
(45) 2013.06.28 бюл. № 06
(21) 201070718
(22) 2008.12.12
(51) Int. Cl. **A23F 3/16 (2006.01)**
A23F 3/18 (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01)
(31) 12/001,721
(32) 2007.12.12
(33) US
(43) 2010.12.30
(86) PCT/EP2008/010838
(87) WO 2009/074352 2009.06.18
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Чжан Ши-Цю (US), Астилл Конрад (GB), О'Коинсанаинн МаиртинСеосамх (IE)
(74) Медведев В.Н. (RU)
(54) **ПРЕДШЕСТВЕННИК ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА, ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ ИЛИ НАПИТКА**

Настоящее изобретение относится к пищевому продукту, такому как напиток. Пищевой продукт содержит небелковую аминокислоту, такую как теанин, стабилизированный антиоксидантами в пищевом продукте. Пищевой продукт содержит по меньшей мере 125 м.д. и по меньшей мере 25 м.д. антиоксиданта. Для привлечения внимания потребителей производят множество различных пищевых продуктов. Действительно, современный потребитель, по существу, интересуется питательными продуктами, формирующими часть здорового образа жизни-белковые батончики, пищевые продукты с ограниченным содержанием транс-жирных кислот, пищевые продукты с низким содержанием углеводов наряду с пищевыми продуктами, обогащенными витаминами, но с низким содержанием соли. Возрастает интерес к стабилизации небелковых аминокислот в пищевых продуктах способом, который не делает такие пищевые продукты менее привлекательными для потребителя. Настоящее изобретение относится к пищевому продукту, включающему стабилизированную небелковую аминокислоту. Также пищевой продукт по настоящему изобретению включает антиоксиданты, которые неожиданно стабилизируют небелковую аминокислоту в пищевом продукте. Пищевой продукт по настоящему изобретению имеет превосходный вкус и внешний вид, несмотря на повышенное содержание небелковых аминокислот и антиоксидантов.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018213	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2013.12.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018249
(13) B1
(45) 2013.06.28 .бюл. № 06
(21) 201000997
(22) 2008.12.12
(51) Int. Cl. **A23F 3/14 (2006.01)**
A23F 3/40 (2006.01)
(31) 2462/MUM/2007; 08154304.3
(32) 2007.12.14; 2008.04.10
(33) IN; EP
(43) 2010.10.29
(86) PCT/EP2008/010834
(87) WO 2009/077188 2009.06.25
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Банерджее Гаутам, Бансал Виши, Бхат Джиоти, Добрийал Раджендра Мохан, Джоши Хем Чандра, Упадхйайа Смитха Ашок, Вайшнава Панкадж Прадьюмнараи (IN)
(74) Павлюченко И.В. (RU)

(54) ЧАЙНАЯ КОМПОЗИЦИЯ, УЛУЧШАЮЩАЯ ИММУНИТЕТ, И СПОСОБ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА

Раскрыта композиция, содержащая чай, 0,1-15 мас.% растений, выбранных из Shankhpushpi, Shatavari, Vidarikhand, Arogiaracha или их смеси; и 0,01-0,5 мас.% вкусоароматического агента. Также раскрыт способ изготовления композиции. Настоящее изобретение относится к чайной композиции. Более конкретно изобретение относится к чайным композициям, содержащим растительные материалы и/или экстракты растений, которые обеспечивают улучшение иммунитета у потребителя, в то время как чайная композиция обладает вкусом и другими органолептическими свойствами, предпочитаемыми постоянными потребителями чая. Настоящие изобретатели работали над проблемой обеспечения повышения иммунитета при использовании растений и экстрактов из растений. Одна из проблем, с которой столкнулись, состоит в том, что, хотя множество растений упоминают в традиционной медицинской системе для повышения иммунитета, часто не хватает научных доказательств эффективности. Кроме того, если эффективность выбранных растений продемонстрирована, их включение в пищевой продукт вызывает проблемы, когда речь идет об их приемлемости с точки зрения вкуса и вкусоароматических свойств.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018249	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2013.12.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 018366
(13) B1
(45) 2013.07.30 .бюл. № 07
(21) 201070118
(22) 2008.07.08
(51) Int. Cl. **A23F 3/16** (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01)
A23L 2/38 (2006.01)
A23L 2/52 (2006.01)
(31) 11/775,526
(32) 2007.07.10
(33) US
(43) 2010.06.30
(86) PCT/EP2008/058822
(87) WO 2009/007360 2009.01.15
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Чжан Ши-Цю (US)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ГОТОВЫЙ К УПОТРЕБЛЕНИЮ НАПИТОК ЗЕЛЕННОГО ЧАЯ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к готовому к употреблению напитку зеленого чая, в который добавлен кислотный стабилизатор, такой как галловая кислота, чтобы стабилизировать повышенные уровни антиоксидантов, таких как катехины, представленные в напитке. Изобретение также раскрывает способ получения готового к употреблению напитка зеленого чая, включающий добавление к твердым веществам чая галловой кислоты и катехина и последующее добавление воды с получением готового напитка. За исключением воды, чай является самым популярным напитком, потребляемым человеком. Чай очень освежающий, может быть подан как горячим так и холодным, и имеется в продаже многие годы. Например, Lipton® - ведущий мировой бренд чая представлен компанией Unilever более чем в 110 странах. В настоящее время современные ученые исследуют существующий потенциал чая, который имеет уникальное объединение природных антиоксидантов, известных как флавоноиды, которые могут включать катехины, флавонолы и флавонолгликозиды. При регулярном приеме чай может помочь улучшить работу сосудистой системы, стрессовое состояние, снизить уровень холестерина и повысить энергичность.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
018366	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.07.09.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 019809
(13) B1
(45) 2014.06.30 .бюл. № 06
(21) 201100760
(22) 2009.10.27
(51) Int. Cl. **A23F 3/40 (2006.01)**
A23F 3/14 (2006.01)
(31) 2386/MUM/2008
(32) 2008.11.11
(33) IN
(43) 2011.10.31
(86) PCT/EP2009/064149
(87) WO 2010/054932 2010.05.20
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР НВ (NL)
(72) Кханиджов Сахил, Маллик Ашим, Синкар Вилас П., Сэплэй Кишор М. (IN)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ЧЕРНОГО ЧАЯ

Раскрывается композиция черного чая, содержащая 1-5 мас.% галловой кислоты и 0,01-6,5 мас.% ароматической композиции, включающей лимонный, персиковый или имбирный ароматизатор. Потребители ожидают получить все больше и больше полезных ингредиентов из их чайных напитков. Двумя из важнейших характеристик чая, ожидаемых потребителями чая, являются аромат и вкусовое впечатление чайного напитка. Аромат воспринимается посредством обоняния и обычно зависит от летучих компонентов чая. Дегустаторы чая оценивают аромат с помощью трех обозначений, а именно чайного аромата, зеленого аромата и свежего аромата. Вкусовое впечатление ощущается как комбинация вкуса, воспринимаемого языком, и запаха, воспринимаемого носом ретро-назально. Таким образом, за вкусовое впечатление ответственны как летучие, так и нелетучие компоненты.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
019809	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2014.10.28.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020175
(13) B1
(45) 2014.09.30 .бюл. № 09
(21) 201100771
(22) 2011.04.19
(51) Int. Cl. **A23F 3/00 (2006.01)**
A23F 3/40 (2006.01)
A23L 2/00 (2006.01)
(31) а 20101611
(32) 2010.11.11
(33) BY
(43) 2012.05.30
(96) 2011/EA/0020 (BY) 2011.04.19
(71)(72)(73)ПАРАСКЕВИЧ ЕЛЕНА АЛЕКСАНДРОВНА (BY)
(74) Самцов В.П. (BY)

(54) **ЧАЙНАЯ КОМПОЗИЦИЯ (ВАРИАНТЫ)**

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ароматизированным напиткам. Технические результаты: повышение потребительских и целебных свойств чайной композиции и расширение их ассортимента. Введение новой рецептуры отличается высокими органолептическими свойствами и острым пряным ароматом. Чайные композиции включают зелёный и/или черный чай и траву базилика в качестве органолептического корректора. При этом используют траву базилика с содержанием эфирного масла в количестве 0,2-1,5%, которую вводят в смесь в дисперсном виде с получением композиций, имеющих следующее соотношение компонентов, вес.‰: чай черный байховый или зеленый - 64,0-98,0 или чай черный байховый и зеленый в отношении 4:1 - 64,0-98,0; трава базилика - 2,0-36,0. Дисперсность травы базилика выбирают в интервале 0,3-1,6 мм. Порошок травы базилика обладает высокими экстрактивными свойствами, добавление к чаю делает его привлекательным ингредиентом для производства пакетированного чая, что позволяет расширить ассортимент чайной продукции и предложить потребителю новый чайный напиток с высокими органолептическими показателями, приятный для регулярного употребления и оказывающий благотворное воздействие на самочувствие и здоровье организма. Задачей изобретения является расширение ассортимента чайных продуктов и диапазона вкусовых свойств чайных напитков на их основе в сочетании с целебным воздействием на организм человека.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020175	AM, AZ, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.04.20.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020611

(13) B1

(45) 2014.12.30 .бюл. № 12

(21) 201170516

(22) 2009.09.30

(51) Int. Cl.

A23F 3/00 (2006.01)

A23F 3/08 (2006.01)

A23F 3/16 (2006.01)

A23F 3/18 (2006.01)

(31) 08165776.9; 08172696/0

(32) 2008.10.02; 2008.12.23

(33) EP

(43) 2011.08.30

(86) PCT/EP2009/062671

(87) WO 2010/037769 2010.04.08

(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)

(72) Колливер Стивен Питер (АЕ), Дауни Эндрю Ли, Шарп Дэвид Джордж, Ю
Сяоцин (GB)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЧАЙНОГО ПРОДУКТА, ЧАЙНЫЙ ПРОДУКТ И ОЗДОРОВЛИВАЮЩАЯ КОМПОЗИЦИЯ

Изобретение относится к способу, включающему стадии: отжатие сока из первой партии свежего чайного листа с получением остатков листьев и чайного сока; обработку первой партии свежего чайного листа и/или чайного сока на стадии ферментации таким образом, что чайный сок проходит, по меньшей мере частичную, ферментацию; и объединение, по меньшей мере частично, ферментированного чайного сока, по существу, с неферментированным чайным материалом. Зеленый чай содержит гораздо больше катехинов, чем черный чай. Однако, несмотря на растущую обеспокоенность состоянием здоровья среди потребителей, обычно в Западных странах отказываются от зеленого чая из-за того, что он слишком бледный и обладает неприятным вкусом. Кроме того, обычно он медленно заваривается и, следовательно, не подходит для Запада, где качеству предпочитают удобство. Для преодоления этих недостатков были приложены большие усилия по обеспечению чайных продуктов, обладающих преимуществами черного чая, но с более высоким содержанием катехинов по сравнению с традиционным черным чаем. Было установлено, что сок черного чая имеет относительно низкое содержание кофеина.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020611	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.10.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 020639
(13) B1
(45) 2014.12.30.бюл. № 12
(21) 201170515
(22) 2009.09.30
(51) Int. Cl. **A23F 3/00 (2006.01)**
A23F 3/16 (2006.01)
A23F 3/18 (2006.01)
(31) 08165776.9; 08172695.2
(32) 2008.10.02; 2008.12.23
(33) EP
(43) 2011.08.30
(86) PCT/EP2009/062670
(87) WO 2010/037768 2010.04.08
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Колливер Стивен Питер (АЕ), Дауни Эндрю Ли, Шарп Дэвид Джордж, Ю
Сяоцин (GB)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЧАЙНЫХ ПРОДУКТОВ

Настоящее изобретение относится к способу, включающему следующие стадии: отжатие сока из первой партии свежего чайного листа с получением остатков листьев и чайного сока; обработку первой партии свежего чайного листа и/или чайного сока для инактивации фермента, чтобы предотвратить ферментацию чайного сока; и объединение чайного сока, ферменты которого были инактивированы, с ферментированным чайным сырьем или чайным сырьем, которое может быть ферментировано. Авторы настоящего изобретения установили, что сок, отжатый из свежего чайного листа, имеет более низкое отношение галатированных катехинов к негаллатированным по сравнению со свежим чайным листом самим по себе. Следовательно, сок зеленого чая может быть добавлен в продукты из черного чая для повышения содержания катехинов, сохраняя при этом низкую горечь, независимо от разновидностей, из которых получен свежий чайный лист. В зеленом чае сохраняется наибольшее количество катехинов, но их содержание в черном чае значительно снижено как из-за химического, так и ферментативного окисления, имеющих место во время ферментации, с переходом в теафлавины и теарубигины.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
020639	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.10.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023449
(13) B1
(45) 2016.06.30.бюл. № 06
(21) 201300353
(22) 2013.02.26
(51) Int. Cl. **A23F 3/34 (2006.01)**
(31) а 20120717
(32) 2012.05.08
(33) BY
(43) 2013.11.29
(96) 2013/EA/0014 (BY) 2013.02.26
(71)(73) ГОСУДАРСТВЕННОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ БОТАНИЧЕСКИЙ САД НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК БЕЛАРУСИ" (BY)
(72) Башилов Антон Вячеславович, Великий Сергей Викторович, Спиридович Елена Владимировна (BY)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ФИТОКОМПОЗИЦИИ

Изобретение относится к пищевой промышленности и касается способа производства фитокомпозиций. Фитокомпозиция содержит соцветия таволги вязолистной, траву мяты перечной и траву пятилистника кустарникового в соотношении по массе 1:1:1. Фитокомпозицию получают перемешиванием в нужном весовом соотношении ранее высушенных и измельченных растительных компонентов. Заваривают непосредственно перед употреблением. 1/3-2/3 ч.л. травяной смеси заливается 150 мл воды (температура 85-95°C) и настаивается в течение 5-10 мин. Фитокомпозиция, как и обычный чай, обладает тонизирующим действием, а также проявляет антиоксидантный, противовоспалительный и антиульцерогенный эффекты за счет влияния компонентов, входящих в ее состав. Задачей нашего технического решения является расширение ассортимента фитокомпозиций, проявляющих антиоксидантный, противовоспалительный и антиульцерогенный эффекты, обладающих малокомпонентностью и имеющих доступную сырьевую базу. Поставленная задача решается тем, что предложенная фитокомпозиция содержит соцветия таволги вязолистной, траву пятилистника кустарникового и траву мяты перечной в равных весовых соотношениях. Это позволяет получить фитокомпозицию, обладающую антиоксидантным, противовоспалительным и антиульцерогенным действиями.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023449	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.02.27.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023488
(13) В1
(45) 2016.06.30 .бюл. № 06
(21) 201300570
(22) 2013.04.02
(51) Int. Cl. **A23F 3/34 (2006.01)**
(31) a20120884
(32) 2012.06.05
(33) ВУ
(43) 2014.03.31
(96) 2013/ЕА/0020 (ВУ) 2013.04.02
(71)(73) ГОСУДАРСТВЕННОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ БОТАНИЧЕСКИЙ САД НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК БЕЛАРУСИ" (ВУ)
(72) Башилов Антон Вячеславович, Великий Сергей Викторович, Спиридович Елена Владимировна (ВУ)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ФИТОКОМПОЗИЦИИ НА ОСНОВЕ ТАВОЛГИ ВЯЗОЛИСТНОЙ

Изобретение относится к пищевой промышленности и касается производства фитокомпозиций. Фитокомпозиция "Мядовы водар" содержит соцветия таволги вязолистной и траву пятилистника кустарникового в соотношении по массе 1:1:1. Фитокомпозицию получают перемешиванием в нужном весовом соотношении ранее высушенных и измельченных растительных компонентов. Заваривают непосредственно перед употреблением. 1/3-2/3 ч.л. травяной смеси заливается 150 мл воды (температура 85-95°) и настаивается в течение 5-10 мин. Фитокомпозиция, как и обычный чай, обладает тонизирующим действием, а также проявляет антиоксидантный, противовоспалительный и антиульцерогенный эффекты за счет влияния компонентов, входящих в ее состав. Задачей нашего технического решения является расширение ассортимента фитокомпозиций, проявляющих антиоксидантный, противовоспалительный и антиульцерогенный эффекты, обладающих малокомпонентностью и имеющих доступную сырьевую базу. Поставленная задача решается тем, что предложена фитокомпозиция, содержащая соцветия таволги вязолистной и траву пятилистника кустарникового в равных весовых соотношениях. Это позволяет получить фитокомпозицию, обладающую антиоксидантным, противовоспалительным и антиульцерогенным действиями.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023488	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.04.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023905
(13) B1
(45) 2016.07.29 .бюл. № 07
(21) 201390540
(22) 2011.08.10
(51) Int. Cl. **A23F 3/12** (2006.01)
(31) 10187233.1
(32) 2010.10.12
(33) EP
(43) 2013.08.30
(86) PCT/EP2011/063747
(87) WO 2012/048925 2012.04.19
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Колливер Стивен Питер (AE), Дауни Эндрю Ли (GB), Мутаи Феликс Кипкорир (KE), Шарп Дэвид Джордж (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЧАЙНОГО ПРОДУКТА ИЗ ЗЕЛЕННОГО ЛИСТОВОГО ЧАЯ И ПРОДУКТ, ПОЛУЧЕННЫЙ ЭТИМ СПОСОБОМ

Изобретение относится к способу получения чайных продуктов из зеленого листового чая, способ включает стадии получения свежего чайного листа, содержащего катехины и активные эндогенные ферменты; измельчения свежего чайного листа, содержащего активные эндогенные ферменты, в аэробных условиях, достаточного для того, чтобы вызвать значительное повреждение листа; инактивации эндогенных ферментов в измельченном свежем чайном листе для, по существу, предотвращения ферментации свежего листа; сушки измельченного свежего чайного листа с получением чайного продукта из зеленого листового чая. Авторы настоящего изобретения обнаружили, что измельчение свежего чайного листа, достаточное для того, чтобы вызвать значительное повреждение листа, в аэробных условиях перед стадией деактивации ферментов в результате приводит к получению чайных продуктов из зеленого чайного листа, которые при заваривании имеют неожиданно мягкий вкус и пониженные уровни органических кислот, таких как галловая кислота и хинная кислота (которые ассоциируются с неким привкусом, таким как металлический привкус), которые при этом имеют существенное количество полезной аминокислоты теанин.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023905	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2016.08.11.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023943
(13) B1
(45) 2016.07.29 .бюл. № 07
(21) 201290950
(22) 2011.03.09
(51) Int. Cl. **A23F 3/14 (2006.01)**
A23F 3/16 (2006.01)
(31) 10157812.8
(32) 2010.03.25
(33) EP
(43) 2013.02.28
(86) PCT/EP2011/053562
(87) WO 2011/117075 2011.09.29
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Шарп Дэвид Джордж, Смит Элистер Дэвид (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЧАЙНЫХ ПРОДУКТОВ

Изобретение относится способу, включающему стадии отжима сока из первой партии свежего чайного листа с получением первого листового остатка и чайного сока; обработки партии свежего чайного листа и/или чайного сока на стадии ферментации с получением таким образом, по меньшей мере, частично ферментированного чайного сока; и объединение, по меньшей мере, частично ферментированного чайного сока, по существу, с неферментированным чайным материалом, включающим активные эндогенные ферменты, с получением таким образом смеси; и обработку смеси на стадии инактивации ферментов таким образом, чтобы предотвратить ферментацию, по существу, неферментированного чайного материала в смеси. Считается, что катехины оказывают разнообразное биологическое воздействие, включая противоопухолевую активность и модулирующее воздействие на форму тела и/или жировые ткани. Наряду с тем, что теафлавины оказывают воздействие на цвет чая, установлено, что они обеспечивают такие качественные характеристики черного чая как "яркость цвета" и "живость". Действительно известно, что содержание теафлавина коррелирует с качеством черного чая. Дополнительно, установлено положительное воздействие теафлавинов на здоровье. Указанное положительное воздействие включает снижение уровня липидов в крови (например, холестерина), противовоспалительное действие и противоопухолевое действие. Зеленый чай содержит гораздо больше катехинов, чем черный чай.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023943	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.03.10.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024505
(13) B1
(45) 2016.09.30 .бюл. № 09
(21) 201390186
(22) 2011.07.15
(51) Int. Cl. **A23F 3/14 (2006.01)**
A23F 3/40 (2006.01)
(31) 10171398.0
(32) 2010.07.30
(33) EP
(43) 2013.05.30
(86) PCT/EP2011/062136
(87) WO 2012/013519 2012.02.02
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Купер Майкл Алан, Смит Ян (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)
(54) ИЗГОТОВЛЕННЫЙ ИЗ ЛИСТОВОГО ЧАЯ ПРОДУКТ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Настоящее изобретение относится к изготовленному из листового чая продукту и способу его получения. Способ включает стадии: получения концентрированной жидкой чайной композиции; получения основы из листового чая; объединения концентрированной жидкой чайной композиции с основой из листового чая с получением чайной смеси с общим содержанием растворимых сухих веществ по меньшей мере 50% в расчете на массу сухой смеси и высушивания чайной смеси. При этом по меньшей мере 20 вес.% частиц основы из листового чая имеет размер +16 меш и/или чайную смесь сортируют по размеру частиц с получением фракции, в которой по меньшей мере 20 вес.% частиц фракции имеет размер +16 меш; и время между получением чайной смеси и высушиванием составляет по меньшей мере 5 мин. Следовательно, авторы настоящего изобретения ставят своей задачей получить изготовленный из листового чая продукт, который, несмотря на крупный размер листа и высокий уровень содержания растворимых сухих веществ, может быть эффективно упакован в чайные пакетики или капсулы. Свойства листовых чаев любого типа, как правило, зависят от места их производства, что ограничивает выбор сортов чая, агрономию и процессы, используемые при их получении. Часто размер листа рассматривается как показатель качества; многие потребители считают крупнолистовой чай самым качественным. Однако, к сожалению, традиционный крупнолистовой чай медленно заваривается. Следовательно, были разработаны технологии, позволяющие получать крупнолистовой чай с улучшенной завариваемостью.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024505	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.07.16.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025286
(13) B1
(45) 2016.12.30 .бюл. № 12
(21) 201390882
(22) 2011.11.14
(51) Int. Cl. **A23F 3/06 (2006.01)**
A23F 3/16 (2006.01)
A23F 3/20 (2006.01)
(31) 10195311.5
(32) 2010.12.16
(33) EP
(43) 2013.11.29
(86) PCT/EP2011/070006
(87) WO 2012/079876 2012.06.21
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Мутаи Феликс Кипкорир (KE), Нили Тереза Джейн, Шарп Дэвид Джордж(GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) НАПИТКИ НА ОСНОВЕ ЧАЯ

Настоящее изобретение относится к напитку на основе чая, содержащему выжатый чайный сок, где напиток имеет общее содержание алюминия менее 8 миллионных долей; или общее содержание фтора менее 8 миллионных долей; или и то и другое. Авторы настоящего изобретения неожиданно обнаружили, что в процессе отжата значительные количества алюминия и фторида могут быть отжаты вместе с соком, таким образом, что сухие вещества чая в чайном соке могут содержать относительно больше алюминия и фторида, чем некоторые традиционные экстракты чая. Это является большой проблемой, поскольку для получения чайных напитков с наилучшими органолептическими свойствами, обеспечиваемыми выжатым соком, может потребоваться смешать сухие вещества сока в напитке на высоком уровне. Таким образом, авторы настоящего изобретения установили, что существует проблема в обеспечении напитков на основе выжатого чайного сока, который может быть потреблен в традиционных количествах обычными потребителями. Авторы настоящего изобретения разрешили эту проблему путем разработки напитков на основе чая, которые содержат выжатый чайный сок, но которые имеют определенные уровни алюминия и/или фторида.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025286	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.11.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025538
(13) B1
(45) 2017.01.30 .бюл. № 01
(21) 201300500
(22) 2013.03.14
(51) Int. Cl. **A23F 3/00 (2006.01)**
(31) a20121439
(32) 2012.10.16
(33) BY
(43) 2014.09.30
(96) 2013/EA/0017 (BY) 2013.03.14
(71)(73) ГОСУДАРСТВЕННОЕ НАУЧНО УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ БОТАНИЧЕСКИЙ САД НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК БЕЛАРУСИ" (BY)
(72) Башилов Антон Вячеславович, Спиридович Елена Владимировна (BY)

(54) КОМПОЗИЦИЯ ЧАЙНОГО НАПИТКА

Композиция чайного напитка, содержащая купаж воздушно-сухих растительных ингредиентов - черного листового чая, соцветий таволги вязолистной и травы пятилистника кустарникового, при следующем соотношении компонентов, мас. %: 60% черный листовый чай и 40% соцветия таволги вязолистной и травы пятилистника кустарникового в равных весовых соотношениях. Сырье купажируют в купажном барабане, частота оборотов и время купажа зависят от плотности и гомогенности компонентов растительного сырья и характеристик используемого купажного барабана. Хранение полученного продукта в промышленных условиях производится в бумажной чайной упаковке, в домашних условиях - в негерметичной керамической или глиняной посуде в сухом месте. Чайный напиток заваривают непосредственно перед употреблением. Необходимое количество (в зависимости от желаемого уровня вкусовой насыщенности) чайного напитка заливается кипятком и настаивается в течение 5-10 мин. Продукт может употребляться как в горячем, так и в холодном виде. Установленное соотношение компонентов смеси обеспечивает чайному напитку насыщенный янтарный цвет, приятный терпкий вкус и тонкий медовый аромат. Чайный напиток заваривают непосредственно перед употреблением. Необходимое количество чайного напитка заливается кипятком и настаивается в течение 5-10 мин. Продукт может употребляться как в горячем, так и в холодном виде.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025538	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2017.03.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025556
(13) B1
(45) 2017.01.30 .бюл. № 01
(21) 201491430
(22) 2013.01.18
(51) Int. Cl. **A23F 3/14 (2006.01)**
A23F 3/16 (2006.01)
A23F 3/18 (2006.01)
(31) 12152821.0
(32) 2012.01.27
(33) EP
(43) 2015.04.30
(86) PCT/EP2013/050906
(87) WO 2013/110550 2013.08.01
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Смит Элистер Дэвид, Вилкс Ллойд (GB), Чжан Ши Цю (US)
(74) Нилова М.И. (RU)
(54) **ЖИДКАЯ КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ С ПОЛУЧЕНИЕМ НАПИТКА**

Настоящее изобретение относится к жидкой композиции, содержащей отжатый чайный сок и от 5 до 30 вес.% экзогенного биополимера. Также настоящее изобретение относится к напитку, получаемому разведением жидкой композиции, и способу получения жидкой композиции. Сегодня такие напитки могут быть получены более удобными способами без необходимости манипуляций с нерастворимым растительным материалом конечным пользователем или потребителем. В частности, напитки могут быть получены из быстрорастворимых порошков, гранул или жидких концентратов, которые могут быть удобным образом растворены и/или разведены водой. Было обнаружено, что сок, отжатый из чайного листа, позволяет получить напитки с органолептическими свойствами, отличающимися от таковых, полученных из традиционных жидких концентратов чая. Авторы настоящего изобретения обнаружили, что внешний вид чайного сока может быть сохранен в процессе хранения добавлением экзогенного биополимера. В частности, после пролонгированного хранения чайный сок имеет более светлый цвет, он менее мутный и содержит меньше видимого осадка. Напитки на основе чайного листа популярны во многих странах мира на протяжении сотен лет. Как правило, такие напитки получают завариванием чайного листа в горячей воде и отделением водного экстракта растений от остального нерастворимого растительного материала.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025556	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.01.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025589
(13) B1
(45) 2017.01.30 .бюл. № 01
(21) 201391749
(22) 2012.05.14
(51) Int. Cl. **A23F 3/06** (2006.01)
(31) 11167053.5
(32) 2011.05.23
(33) EP
(43) 2014.03.31
(86) PCT/EP2012/058878
(87) WO 2012/159910 2012.11.29
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Пьер Франсуа-Ксавье Анри (FR)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЗЕЛЕННОГО ЧАЯ

Способ производства продукта на основе зеленого листового чая, включающий стадии: обеспечение свежего чайного материала, содержащего катехины и активные эндогенные ферменты, при этом указанный свежий чайный материал содержит листовой материал и стеблевый материал; если требуется, завяливание свежего чайного материала; отделение листового материала от стеблевого материала, в то время как указанный свежий чайный материал содержит активные эндогенные ферменты для обеспечения чайного материала с высоким содержанием листьев; инактивация эндогенных ферментов в чайном материале с высоким содержанием листьев, по существу, для предотвращения ферментации указанного чайного материала с высоким содержанием листьев; и сушка указанного чайного материала с высоким содержанием листьев для получения продукта на основе зеленого листового чая. При сборе чая собирают побеги, при этом каждый из них содержит стебель и листья, при этом указанные листья обычно содержат активную растущую почку, например, в форме первых двух, трех или четырех листьев вместе с неоткрытой почкой (например, так называемый материал "два листа и почка" и/или "три листа и почка")

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025589	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.05.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025594
(13) B1
(45) 2017.01.30 .бюл. № 01
(21) 201490167
(22) 2012.05.30
(51) Int. Cl. **A23F 3/08 (2006.01)**
A23F 3/12 (2006.01)
A23F 3/16 (2006.01)
(31) 11171425.9
(32) 2011.06.27
(33) EP
(43) 2014.04.30
(86) PCT/EP2012/060190
(87) WO 2013/000653 2013.01.03
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Шарп Дэвид Джордж (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)
(54) **ОТЖАТЫЙ ЧАЙНЫЙ СОК И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ**

Изобретение относится к отжатому чайному соку и способу его получения, включающему стадии: нагревание свежего чайного листа и отжим сока из свежего чайного листа, при этом температура свежего чайного листа составляет более 40 и менее 77°C, с получением, таким образом, листового остатка и чайного сока. Неожиданно авторы настоящего изобретения обнаружили, что отжим сока из чайного листа при определенных температурах позволяет получить соки с улучшенными свойствами, особенно в отношении вкуса чая и/или цвета получаемых из них напитков. Используемый здесь термин "свежий чайный лист" относится к незаверенным чайному листу и/или стеблям, которые никогда не подвергались сушке до содержания влаги менее 30 вес.% и, как правило, имеют содержание влаги от 60 до 90%. Несмотря на то что большая часть потребителей все еще предпочитает напитки, приготовленные из листового чая, растет популярность чайных напитков, полученных более удобными способами. Например, чайные напитки могут быть получены из быстрорастворимых порошков, которые не содержат нерастворимый листовой чай и, таким образом, быстро и полностью растворяются при контакте с горячей водой. Обычно такие порошкообразные продукты получают при использовании способа, включающего экстрагирование листового чая водой и сушку полученного в результате экстракта. Также популярны пакетированные готовые к употреблению напитки, содержащие растворенные твердые вещества чая. Обычно такие готовые к употреблению чаи получают из быстрорастворимых порошков, таких как указанные выше, или непосредственно из экстракта чайного листа.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025594	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.05.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 026958
(13) B1
(45) 2017.06.30 .бюл. № 06
(21) 201591386
(22) 2014.03.07
(51) Int. Cl. **A23F 3/10 (2006.01)**
A23F 3/14 (2006.01)
A23F 3/16 (2006.01)
(31) 13161398.6
(32) 2013.03.27
(33) EP
(43) 2016.01.29
(86) PCT/EP2014/054450
(87) WO 2014/154469 2014.10.02
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Мутуа Мутуку Джон (KE), Шарп Дэвид Джордж (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЧЕРНОГО ЧАЯ И СОКА ЗЕЛЕННОГО ЧАЯ

Согласно настоящему изобретению предложен способ получения черного чая и сока зеленого чая, включающий помещение цельных свежих чайных листьев в пресс и отжатие листьев с получением чайного сока и остатка чайного листа с подачей пара снаружи пресса, так что пар вступает в контакт с соком по мере его выхода из пресса; сбор сока зеленого чая и обработку отжатого чайного листа с получением черного чая. Согласно данному изобретению также предложен сок зеленого чая, получаемый способом согласно настоящему изобретению. Сок содержит более 3,0% теанина по массе от общей массы сухих веществ чая и обладает массовым соотношением теанина к общим полифенолам менее 1:6. Авторы настоящего изобретения разработали способ, который позволяет получать черный листовый чай и сок зеленого чая, обладающего вкусом пропаренного зеленого чая, из одного и того же источника чайных листьев в ходе одного процесса. Соответственно, в первом аспекте согласно настоящему изобретению предложен способ получения чайных продуктов, включающий помещение цельных свежих чайных листьев в пресс и отжатие листьев с получением чайного сока и остатка чайного листа с подачей пара снаружи пресса, так что пар вступает в контакт с соком по мере его выхода из пресса; сбор сока зеленого чая; обработку отжатого чайного листа с получением черного чая.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
026958	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.03.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028117
(13) B1
(45) 2017.10.31 .бюл. № 10
(21) 201500658
(22) 2013.12.02
(51) Int. Cl. **A23F 3/14 (2006.01)**
A23F 3/16 (2006.01)
A23F 3/30 (2006.01)
A23L 1/20 (2006.01)
(31) 12198233.4
(32) 2012.12.19
(33) EP
(43) 2015.09.30
(86) PCT/EP2013/075221
(87) WO 2014/095324 2014.06.26
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Бенджамин Миа Клэр, Биалек Ядвига Малгорзата, Верслёйс Питер (NL)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) НАПИТОК НА ОСНОВЕ ЧАЯ

Изобретение относится к композиции напитка на основе чая, содержащей в расчете на массу сухого вещества: 0,3-10% сухих чайных компонентов; 10-80% сахара, выбираемого из сахарозы, глюкозы, фруктозы и их комбинаций. Полезные эффекты данного изобретения могут быть реализованы в готовых к употреблению напитках, а также в восстанавливаемых порошках. Изобретение также обеспечивает способ приготовления вышеупомянутой композиции напитка на основе чая, при этом указанный способ содержит добавление муки, выбираемой из бобовой муки, зерновой муки и их комбинаций. Напиток на основе чая настоящего изобретения содержит сухие компоненты чая, сахарид, масло, желатинизированный крахмал и растительный белок, выбираемый из бобового белка, зернового белка и их комбинаций. Напиток настоящего изобретения может быть в готовой к употреблению жидкой форме или в форме восстанавливаемого порошка. Готовый к употреблению напиток на основе чая настоящего изобретения сочетает высокую устойчивость эмульсии с очень приятным сливочным вкусовым впечатлением. Настоящее изобретение также обеспечивает способ приготовления вышеупомянутой композиции напитка на основе чая.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028117	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2017.12.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029188
(13) B1
(45) 2018.02.28 .бюл. № 02
(21) 201500657
(22) 2013.12.02
(51) Int. Cl. **A23F 3/14 (2006.01)**
A23L 1/308 (2006.01)
A23L 1/0534 (2006.01)
C08L 1/02 (2006.01)
(31) 12198229.2
(32) 2012.12.19
(33) EP
(43) 2015.11.30
(86) PCT/EP2013/075216
(87) WO 2014/095323 2014.06.26
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Копперт Ремко Йоханнес, Великов Крассимир Петков (NL)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) ГОТОВЫЙ К УПОТРЕБЛЕНИЮ ЧАЙНЫЙ НАПИТОК И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

Изобретение относится к готовому к употреблению чайному напитку, содержащему воду, сухие вещества чая, белок и материал первичной оболочки клеток. Изобретение, кроме того, относится к способу приготовления указанного готового к употреблению чайного напитка согласно изобретению, содержащему этапы смешивания по меньшей мере части воды и материала первичной оболочки клеток и подвергания этой смеси воздействию механической энергии и/или кавитации. Если не считать воду, то чай потребляется в объемах больших, чем любой другой напиток. В Англии семнадцатого столетия, когда чай был роскошью и употреблялся в фарфоровых чашечках, пьющие чай беспокоились о том, что заливка горячего чая непосредственно в тонкие чашечки может привести к их раскалыванию, и в результате они прежде всего стали добавлять небольшое количество молока. Во многих странах потребители до сих пор предпочитают добавлять молоко к черному чаю перед его употреблением. Такой чай с молоком или молочный чайный напиток может подаваться в горячем или холодном виде. Многие потребители предпочитают чаи, которые являются готовыми к употреблению, т.е. заранее приготовленными и поступающими в продажу в бутылках или в другой упаковке.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029188	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.12.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 029401
(13) B1
(45) 2018.03.30 .бюл. № 03
(21) 201390778
(22) 2011.11.22
(51) Int. Cl. **A23F 3/16 (2006.01)**
A23F 3/06 (2006.01)
(31) 10192688.9
(32) 2010.11.26
(33) EP
(43) 2013.09.30
(86) PCT/EP2011/070640
(87) WO 2012/069452 2012.05.31
(71)(73) УНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Шарп Дэвид Джордж, Вулли Хелен Джейн, Ю Сяоцин (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)

(54) УПАКОВАННЫЙ ЖИДКИЙ ЧАЙНЫЙ ПРОДУКТ

Изобретение относится к упакованному жидкому продукту для разведения с получением напитка, причем жидкий продукт содержит отжатый сок, общее содержание сухих веществ чая в жидком продукте составляет от 0,42 до 1,5 г, сухие вещества чая содержат менее 10 вес.% катехинов, при этом упакованный жидкий продукт имеет общий объем от 6,0 до 15 мл. Было обнаружено, что сок, отжатый из чайного листа, позволяет получить напитки с органолептическими свойствами, отличными от таковых, полученных из традиционных жидких концентратов чая. Неожиданно авторы настоящего изобретения обнаружили, что благодаря уникальным органолептическим свойствам чайного сока потребители предпочитают напитки, полученные с определенным количеством сухих веществ чайного сока, и, таким образом, авторы настоящего изобретения установили, что необходимо обеспечить упакованные жидкие продукты, содержащие чайный сок и имеющие определенное содержание сухих веществ чая. Дополнительно авторы настоящего изобретения обнаружили, что необходимо контролировать количество катехинов в жидком продукте в определенных пределах, позволяя получить напитки, приемлемые для потребителей. Было обнаружено, что сок, отжатый из чайного листа (а не экстрагированный из листа растворителем), позволяет получить напитки с органолептическими свойствами, отличными от таковых, полученных из традиционных жидких концентратов чая.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
029401	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2018.11.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031984
(13) B1
(45) 2019.03.29 .бюл. № 03
(21) 201790739
(22) 2015.09.14
(51) Int. Cl. **A23F 3/18 (2006.01)**
A23F 3/22 (2006.01)
A23F 3/30 (2006.01)
(31) 14187257.2
(32) 2014.10.01
(33) EP
(43) 2017.08.31
(86) PCT/EP2015/070920
(87) WO 2016/050489 2016.04.07
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Гуттападу Срирамулу, Говиндасвами Вадивел, Джахабардин Мохамед Сираджудин, Сингх Гурмит (IN)
(74) Воробьева Е.В., Фелицына С.Б. (RU)
(54) **ЧАЙНЫЙ ПРОДУКТ И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ**

Согласно настоящему изобретению предлагается способ получения чайного продукта, который включает стадии экстракции растворителем как растворимой, так и нерастворимой частей; отделения нерастворимой части от растворимой части; уплотнения нерастворимой части с получением базового чайного материала; сушки базового чайного материала до влагосодержания менее 5 мас.%; контактирования растворимой части, полученной на стадии , с высушенным базовым чайным материалом; последующей сушки смеси с получением чайного продукта. Среди различных сортов чая очень популярны продукты из черного листового чая. Черный листовый чай можно заваривать и потреблять по-разному. Черный листовый чай можно заварить прямо в горячей воде или чайный пакетик, содержащий черный листовый чай, можно опустить в горячую воду для заваривания. Однако в процессе заваривания чая в горячей воде заявители обнаружили, что каждый, кто хочет получить чайный напиток хорошего качества, должен затратить достаточно времени на заваривание. Качество напитка из черного чая зависит главным образом от крепости настоя и цвета напитка. В большинстве случаев потребители отдают предпочтение напитку из черного чая, имеющему насыщенный красный цвет. Крепость настоя чайного продукта зависит от количества растворимых сухих веществ чая, которые высвобождаются из листового чая в процессе его заваривания. Заявители установили также, что даже после затрачивания достаточного времени на заваривание отходы чайного листа, образующиеся после заваривания, содержат достаточное количество сухих веществ чая, полифенолы и все ассоциируемые с чаем "вкусоности". Потребители обычно выбрасывают эти отходы листового чая после процесса заваривания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031984	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2019.09.15.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033902
(13) B1
(45) 2019.12.06 .бюл. № 12
(21) 201791513
(22) 2016.03.07
(51) Int. Cl. **A23F 3/16 (2006.01)**
(31) 15161832.9
(32) 2015.03.31
(33) EP
(43) 2018.01.31
(86) PCT/EP2016/054819
(87) WO 2016/155983 2016.10.06
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Маринов Георг Симёнов, Митчелл Джон Тернер (GB), Якубов Глеб (AU)
(74) Нилова М.И. (RU)
(54) **НАПИТОК НА ОСНОВЕ ЧАЯ**

Изобретение относится к предшественнику напитка на основе чая, содержащему сухие вещества чая и по меньшей мере 0,01% по массе диспергируемого в воде биополимера, при этом диспергируемый в воде биополимер имеет коэффициент Трутона по меньшей мере 300, предпочтительно 400, более предпочтительно 450, измеренный в 0,2% по массе водном растворе при 20°C, при этом массовое отношение сухих веществ чая к диспергируемому в воде биополимеру составляет по меньшей мере 2:1, предпочтительно по меньшей мере 3:1. Настоящее изобретение также относится к напитку на основе чая, содержащему воду и предшественник напитка на основе чая согласно первому аспекту настоящего изобретения, при этом напиток на основе чая содержит от 0,0001 до 0,1% по массе диспергируемого в воде биополимера. Авторы настоящего изобретения заметили, что ощущаемый потребителем вязущий вкус напитков на основе зеленого и черного чая неожиданно значительно уменьшается при добавлении выбранного диспергируемого в воде биополимера, в частности, диспергируемого в воде биополимера, коэффициент Трутона которого, измеренный в 0,2% по массе водном растворе при 20°C, составляет по меньшей мере 300, предпочтительно 400, более предпочтительно 450. Для целей настоящего изобретения термин "коэффициент Трутона" обозначает безразмерное число, полученное путем деления продольной вязкости на кажущуюся сдвиговую вязкость. Коэффициент Трутона измеряют в 0,2% по массе водном растворе указанного ингредиента при 20°C. Согласно второму аспекту настоящего изобретения предложен напиток на основе чая, содержащий воду и предшественник напитка на основе чая согласно первому аспекту настоящего изобретения, при этом указанный напиток на основе чая содержит от 0,0001 до 0,1% по массе диспергируемого в воде биополимера.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033902	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.03.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

- (11) 036798
(13) B1
(45) 2020.12.22 .бюл. № 12
(21) 201792563
(22) 2016.05.24
(51) Int. Cl. **A23F 3/32 (2006.01)**
A23F 3/12 (2006.01)
A23F 3/14 (2006.01)
(31) 15177155.7
(32) 2015.07.16
(33) EP
(43) 2018.06.29
(86) PCT/EP2016/061703
(87) WO 2017/008943 2017.01.19
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Ансари Мансур Ахмед, Ормерод Эндрю Пол, Раджапандян Бенджамин
Джесукумар (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)
(54) **ПРЕДШЕСТВЕННИК НАПИТКА**

В изобретении предложены пористые чайные гранулы, содержащие частицы листового чая и связующее вещество, где по меньшей мере 50 мас.% частиц листового чая имеют размер от 100 до 300 мкм; связующее вещество содержит экзогенный биополимер; чайные гранулы содержат связующее вещество в количестве от 0,01 до 3% по массе сухого вещества; и пористые чайные гранулы имеют D[4,3] более 350 мкм. Чай потребляют в течение веков, и он пользуется популярностью как в развитых, так и в развивающихся странах. Чай является наиболее широко употребляемым напитком в мире после воды. Популярность чая обусловлена рядом факторов: он в целом считается полезным, он может являться безопасной альтернативой необработанной воде, он способствует таким эффектам как расслабление и умственная активность и он обладает широким спектром вкусов. Польза чая для здоровья объясняется, главным образом, наличием высоких уровней полифенолов. Как черный чай, так и зеленый чай богаты полифенолами, которые могут включать катехины, теафлавины и теарабугины. Напитки на основе чая традиционно производят путем погружения чайных листьев в горячую воду и отделения заварки от отработанного чайного материала. Предполагают, что полифенолы чая способствуют органолептическим характеристикам заварки. К сожалению, значительная часть полифенолов чая не переходит в заварку и, таким образом, отбрасывается вместе с отработанным чайным материалом. Следовательно, существует возможность обеспечения предшественника напитка с улучшенной эффективностью заваривания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036798	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.05.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036866
(13) B1
(45) 2020.12.29 .бюл. № 12
(21) 201990658
(22) 2017.08.24
(51) Int. Cl. **A23F 3/06 (2006.01)**
A23F 3/08 (2006.01)
(31) 16187380.7
(32) 2016.09.06
(33) EP
(43) 2019.07.31
(86) PCT/EP2017/071356
(87) WO 2018/046310 2018.03.15
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Басавараджу Локеш, Гуттападу Срирамулу, Палагири Сватхи, Сингх Гурмит (IN)
(74) Представитель:
Фелицына С.Б. (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЧАЙНОГО ПРОДУКТА

Изобретение относится к способу производства длиннолистового чайного продукта с характеристиками черного чая, включающему стадии: а) выдерживание свежего чайного листа при температуре в диапазоне от 4 до 60°C в анаэробных условиях в течение периода от 4 до 50 ч; б) создание в выдержанном чайном листе микропор диаметром в диапазоне от 5 до 100 мкм, причем микропоры созданы с помощью лазера, пескоструйной обработки, обдувки сухим льдом, микроигл, электропорации и комбинаций одного или нескольких из вышеупомянутого; в) подвергание чайного листа воздействию температуры от 15 до 35°C в течение от 15 мин до 4 ч. Изобретение также относится к длиннолистовому чайному продукту с характеристиками черного чая, полученному указанным выше способом, и к листовой чайной смеси, содержащей от 5 до 50% указанного длиннолистового чайного продукта с характеристиками черного чая. Заявители настоящего изобретения в процессе поиска решения данной задачи неожиданно обнаружили, что процесс, включающий в себя начальную стадию анаэробной обработки с последующим микропорированием и подверганием воздействию условий окружающей среды, обеспечивает возможность получения длиннолистового чайного продукта с характеристиками черного чая без измельчения и, таким образом, отвечает одному или нескольким вышеуказанным требованиям.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036866	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2022.08.25.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 036952
(13) B1
(45) 2021.01.19 .бюл. № 01
(21) 201990139
(22) 2017.08.02
(51) Int. Cl. **A23F 3/06** (2006.01)
(31) 16184172.1
(32) 2016.08.15
(33) EP
(43) 2019.08.30
(86) PCT/EP2017/069560
(87) WO 2018/033393 2018.02.22
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Гуттападу Срирамулу, Говиндасвами Вадивел, Сингх Гурмит (IN)
(74) Нилова М.И. (RU)
(54) **СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОДУКТА ИЗ ЛИСТОВОГО ЧАЯ**

Изобретение относится к способу получения продукта из черного чая, включающему стадию нагревания исходного материала черного листового чая, имеющего содержание влаги менее 10 мас.%, при температуре от 55 до 90°C в течение по меньшей мере 20 ч. Напитки на основе чая традиционно получают путем заваривания чайных листьев в горячей воде и отделения настоя от отработанного чайного материала. Потребители в регионах, в которых по традиции употребляют черный чай, часто отдают предпочтение чаям с высокой скоростью заваривания и/или насыщенным цветом настоя. К сожалению, изменение свойств настоя для удовлетворения этой потребности может оказать отрицательное влияние на вкус заваренного напитка, особенно с точки зрения увеличения горечи. Авторы настоящего изобретения обнаружили, что обработка черного чая после аукциона при определенных термических условиях приводит к получению продукта из черного листового чая, который может обеспечивать получение настоя более темного/красного цвета, не оказывая отрицательного влияния на вкус заваренного напитка. Конечным продуктом этого способа является продукт из черного чая, который имеет свойства, отличающиеся от исходного материала. Таким образом, во втором аспекте настоящее изобретение относится к продукту из черного листового чая, получаемому способом согласно первому аспекту настоящего изобретения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
036952	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.08.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037723
(13) B1
(45) 2021.05.14 .бюл. № 05
(21) 201990112
(22) 2017.08.02
(51) Int. Cl. **A23F 3/06 (2006.01)**
(31) 16184171.3
(32) 2016.08.15
(33) EP
(43) 2019.08.30
(86) PCT/EP2017/069561
(87) WO 2018/033394 2018.02.22
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР АйПи ХОЛДИНГС Б.В. (NL)
(72) Говиндасвами Вадивел, Гуттападу Срирамулу, Сингх Гурмит (IN)
(74) Нилова М.И. (RU)
(54) **СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОДУКТА НА ОСНОВЕ ЛИСТОВОГО ЧАЯ**

Изобретение относится к способу получения продукта на основе черного листового чая, включающему стадию нагревания исходного материала в виде черного листового чая, имеющего содержание влаги менее 10 мас.%, при температуре от 170 до 250°C в течение менее 60 с. Характеристики чая с конкретной чайной плантации не являются постоянными и будут варьироваться от сезона к сезону и в зависимости от условий, применяемых для обработки урожая чая. Это означает, что ассортимент предлагаемых на аукционе чаев не всегда является одинаковым. Следовательно, существует насущная потребность в способах обработки после аукциона, которые позволили бы привести свойства конечного чайного продукта в соответствие с требованиями потребителя. Напитки на основе чая традиционно получают путем заваривания чайных листьев в горячей воде и отделения настоя от отработанного чайного материала. Потребители в регионах, в которых по традиции употребляют черный чай, часто отдают предпочтение чаям с высокой скоростью заваривания и/или насыщенным цветом настоя. Авторы настоящего изобретения обнаружили, что постаукционная обработка черного чая при определенных термических условиях приводит к получению продукта на основе черного листового чая, который может обеспечивать получение настоя более темного/более красного цвета. Конечным продуктом этого способа является продукт в виде черного чая, который имеет свойства, отличающиеся от свойств исходного материала. Таким образом, во втором аспекте настоящее изобретение относится к продукту в виде черного листового чая, полученному способом согласно первому аспекту настоящего изобретения.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037723	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.08.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037803
(13) B1
(45) 2021.05.24 .бюл. № 05
(21) 201890955
(22) 2016.10.03
(51) Int. Cl. **A23F 3/06 (2006.01)**
(31) 15190010.7
(32) 2015.10.15
(33) EP
(43) 2018.09.28
(86) PCT/EP2016/073552
(87) WO 2017/063906 2017.04.20
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР Н.В. (NL)
(72) Басавараджу Локеш, Гуттападу Срирамулу, Сингх Гурмит (IN)
(74) Воробьева Е.В., Фелицына С.Б. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЧАЙНОГО ПРОДУКТА

Изобретение предлагает способ получения чайного продукта, включающий стадии обеспечения черного листового чая, имеющего содержание влаги менее 5%; добавления воды в количестве от 30 до 80 мас.% черного листового чая стадии и сублимационной сушки или вакуумной сушки черного листового чая стадии при уровне вакуума менее 600 Па и при температуре от -60 до +60°C с получением чайного продукта. Считается, что черный чай, дающий настой насыщенного красного цвета, особенно предпочитается потребителями. Среди потребителей пользуются спросом такие продукты из черного чая, которые дают настой насыщенного красного цвета с низкой мутностью. Другая цель настоящего изобретения состоит в том, чтобы предложить способ обработки готового продукта из черного чая, чтобы получить продукт из черного чая, который способен дать настой более насыщенного красного цвета с пониженной мутностью. Еще одна цель настоящего изобретения состоит в том, чтобы предложить способ, который улучшает экстрагируемость полифенолов из чайного листа. Авторами настоящего изобретения в ходе активной работы по решению этих проблем неожиданно было обнаружено, что добавление воды в определенном соотношении к готовому продукту из черного листового чая с последующей сублимационной сушкой позволяет получить чайный продукт, который дает настой более насыщенного красного цвета и с меньшей величиной мутности.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037803	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.10.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038570
(13) B1
(45) 2021.09.16 .бюл. № 09
(21) 201990269
(22) 2017.08.02
(51) Int. Cl. **A23F 3/06 (2006.01)**
(31) 16184168.9
(32) 2016.08.15
(33) EP
(43) 2019.08.30
(86) PCT/EP2017/069563
(87) WO 2018/033396 2018.02.22
(71)(73) ЮНИЛЕВЕР АйПи ХОЛДИНГС Б.В. (NL)
(72) Нунн Люк Ричард, Шарп Дэвид Джордж (GB)
(74) Нилова М.И. (RU)
(54) **СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОДУКТА ИЗ ЛИСТОВОГО ЧАЯ**

Изобретение относится к способу получения продукта из черного листового чая, при этом способ включает обеспечение материала черного листового чая, имеющего содержание влаги менее 20 мас.%; и затем проведение стадии термической обработки данного исходного материала черного листового чая путем приведения его в контакт с нагретой поверхностью при температуре от 60 до 100°C в присутствии пара в течение по меньшей мере 2 мин. Изобретение также относится к продукту из черного листового чая, получаемому данным способом. Черный листовый чай чаще всего продают в виде смеси. Чайные смеси разрабатывают с помощью обширного изучения потребительского спроса. Смесь должна быть постоянной с точки зрения внешнего вида, качества и вкуса, чтобы потребитель не мог обнаружить разницу от одной покупки к другой. Достижение однородности смеси является сложной задачей и в значительной степени зависит от компетентности обученных дегустаторов чая. Данная смесь может содержать чаи из множества разных чайных плантаций. Кроме того, характеристики чая из данной чайной плантации не являются постоянными и будут изменяться от сезона к сезону и в зависимости от условий, применяемых для обработки урожая чая. Это означает, что ассортимент чая, доступного на аукционе, не всегда является одинаковым, и из-за этого однородность смеси может быть особенно сложной задачей, особенно когда ее необходимо достичь в пределах определенного ценового диапазона. Следовательно, существует интерес к обработке чая после аукциона как пути к обеспечению более стабильного качества смеси и/или более высокой гибкости в композиции смеси.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038570	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2022.08.03.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035424

(13) B1

(45) 2020.06.11 .бюл. № 06

(21) 201792089

(22) 2016.03.23

(51) Int. Cl. **A23P 20/10** (2016.01)

A23L 29/212 (2016.01)

A23L 29/219 (2016.01)

A23L 19/18 (2016.01)

(31) 2014504; 62/164,138; 2016396

(32) 2015.03.23; 2015.05.20; 2016.03.08

(33) NL; US; NL

(43) 2018.07.31

(86) PCT/NL2016/050202

(87) WO 2016/153350 2016.09.29

(71)(73) ФРАИЗФОРОЛЛ Б.В. (NL)

(72) Вос Паулус Бартхоломёс Якобус, Доктор Яннес (NL)

(74) Воробьева Е.В., Фелицына С.Б. (RU)

(54) ПОКРЫТИЕ ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПРОДУКТА ДЛЯ ЕГО ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ОБЖАРИВАНИЯ, КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ С ТАКИМ ПОКРЫТИЕМ И СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ТАКОГО ПРОДУКТА

Изобретение относится к композиции покрытия, картофельному продукту для необязательного окончательного обжаривания, содержащему указанное покрытие, и к способу получения такого продукта. Картофельные продукты для окончательного обжаривания, в частности картофель фри для традиционного обжаривания во фритюре, производятся и потребляются в больших количествах во всём мире. Эти продукты обычно богаты (доступными) углеводами, а также являются высококалорийными, т.е. имеют высокую энергетическую ценность. Естественным, что потребление их в больших количествах может содействовать нездоровому образу жизни потребителя, что может привести к медицинским и другим проблемам. Традиционные покрытия для картофельных продуктов для их окончательного обжаривания нацелены, как правило, на достижение желательного цвета готового продукта, в частности окончательно обжаренного картофеля фри, максимизацию сохраняемости после процесса обжаривания, в частности, для так называемых ресторанов быстрого питания и/или на улучшение хрусткости. Для этой цели картофель фри обычно окончательно обжаривается с маслом во фритюрнице. Достижаемое снижение калорий и снижение количества углеводов, а также жира приводит к получению более здорового готового продукта, который способен противостоять или даже полностью устранить вредное влияние, которое может оказывать традиционный картофель фри на потребителя. Разумеется, это зависит также от физической формы и образа жизни потребителя. Однако снижение калорий и количества углеводов делает готовый продукт, такой как картофель фри, намного здоровее, причём его потребление не приводит к большим проблемам, к каким приводит избыточное потребление традиционных продуктов, доступных в настоящее время в ресторанах быстрого питания.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

- (11) 036753
- (13) B1
- (45) 2020.12.16 .бюл. № 12
- (21) 201792088
- (22) 2016.03.23
- (51) Int. Cl. **A23P 20/10** (2016.01)
A23L 29/212 (2016.01)
A23L 29/219 (2016.01)
A23L 19/18 (2016.01)
- (31) 2014505; 2016397
- (32) 2015.03.23; 2016.03.08
- (33) NL
- (43) 2018.03.30
- (86) PCT/NL2016/050201
- (87) WO 2016/153349 2016.09.29
- (71)(73) ФРАИЗФОРЛЛ Б.В. (NL)
- (72) Де Винтер Леон, Эйсман Леон, Ван Дорн Йоханнес Элисаберт (NL)
- (74) Воробьева Е.В., Фелицына С.Б. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПРОДУКТА ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ОБЖАРИВАНИЯ И КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ОБЖАРИВАНИЯ, ПОЛУЧЕННЫЙ ТАКИМ СПОСОБОМ

Изобретение относится к способу получения картофельного продукта для окончательного обжаривания, производственной линии для осуществления такого способа и к картофельному продукту для окончательного обжаривания. Картофельные продукты, в частности картофель фри, производятся и потребляются в больших количествах во всем мире. Эти продукты обычно богаты (доступными) углеводами и жирами, а также являются высококалорийными, т.е. имеют высокое содержание энергии/высокую энергетическую ценность. Естественно, что потребление их в больших количествах может способствовать нездоровому образу жизни потребителя, что может привести к медицинским и другим проблемам. Настоящее изобретение имеет целью предложить способ получения картофельного продукта для окончательного обжаривания, позволяющий реализовать получение картофельного продукта, в частности картофеля фри с предпочтительно относительно низким содержанием (доступных) углеводов, предпочтительно низким содержанием жира и с относительно низкой энергетической ценностью, который будет восприниматься потребителем как вкусный продукт хорошего качества в отношении, среди прочих качеств, хрусткости, раскусываемости, ощущения во рту, цвета, вкуса/аромата и т.п.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038852
(13) B1
(45) 2021.10.28 .бюл. № 10
(21) 201792393
(22) 2016.05.04
(51) Int. Cl. **A23P 20/10** (2016.01)
A23L 7/161 (2016.01)
(31) P201530621
(32) 2015.05.07
(33) ES
(43) 2018.05.31
(86) PCT/ES2016/070340
(87) WO 2016/177926 2016.11.10
(71)(73) ДОДЕ, С.А. (ES)
(72) Гальсеран Марторель Карлос (ES)
(74) Рыбина Н.А., Рыбин В.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ОБРАБОТКИ ЗЕРЕН КУКУРУЗЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОПКОРНА ПРИ ПОМОЩИ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ, И КОНЕЧНЫЙ ПРОДУКТ

В способе получают зерна кукурузы, покрытые подсолнечным лецитином и добавками. При этом добавки и подсолнечный лецитин можно добавлять в жидком состоянии, твердом состоянии или в обоих состояниях и смешивать с последующей фильтрацией перед их поступлением в конечный смеситель, в который добавляют не только указанные добавки и подсолнечный лецитин в любом состоянии, но и зерна кукурузы, для того, чтобы покрыть зерна кукурузы в этом смесителе. Способ также предусматривает возможность замены подсолнечного лецитина другими веществами, такими как фруктозный сироп, глюкозный сироп, кукурузный сироп, меласса, инвертный сахарный сироп или кукурузный крахмал, с получением подобных результатов, причем полученные зерна могут быть покрыты более чем одним покрытием различного происхождения. Целью изобретения является получение улучшенного конечного продукта, а именно зерен кукурузы, покрытых добавкой и лецитином, путем выполнения определенных этапов процесса и введения лецитина и добавок или вкусовых и ароматических веществ различными способами. Другой целью изобретения является предоставление других ингредиентов, которые обеспечивают такие же результаты, что и подсолнечный лецитин, таких как фруктозный сироп, глюкозный сироп, кукурузный сироп, меласса, инвертный сахарный сироп, кукурузный крахмал и/или любой другой пищевой продукт с подобными характеристиками.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038852	KG, TM	2022.05.05.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

- (11) 014705
(13) B1
(45) 2011.02.28 .бюл. № 01
(21) 200601669
(22) 2005.03.09
(51) Int. Cl. **C12N 15/82 (2006.01)**
A01H 5/10 (2006.01)
C12C 1/18 (2006.01)
(31) 10/800,200
(32) 2004.03.11
(33) US
(43) 2007.12.28
(86) PCT/DK2005/000160
(87) WO 2005/087934 2005.09.22
(71)(73) КАРЛСБЕРГ А/С (DK)
(72) Бреддам Клаус, Ольсен Оле, Скадхауге Биргитте, Лок Финн, Кнудсен Серен, Бек Лене Мельскоу (DK)
(74) Медведев В.Н., Павловский А.Н. (RU)

(54) РАСТЕНИЕ ЯЧМЕНЯ ИЛИ ЕГО ЧАСТЬ С МУТАНТНЫМ ГЕНОМ ЛИПОКСИГЕНАЗЫ LOX-1 И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ

Согласно данному изобретению обеспечен нуль-LOX-1-ячмень и продукты растительного происхождения, полученные из него, такие как солод, приготовленный с использованием зерен ячменя, дефектных в синтезе превращающего жирные кислоты фермента. Указанный фермент является ответственным за основную активность, связанную с превращением линолевой кислоты в 9-гидропероксиоктадекадиеновую кислоту, метаболит липоксигеназного пути, которая посредством дополнительных ферментативных и спонтанных реакций может приводить к появлению трансноненаля. Данное изобретение позволяет пивоварам производить пиво, лишенное детектируемых специфических привкусов, даже после продолжительного хранения этого напитка. Селекционеры ячменя непрерывно пытаются развить стабильные высокоурожайные сорта, которые являются агрономически надежными. Для выполнения этой задачи попытки включали неспецифический мутагенез посредством химической обработки или облучения для модификации представляющих интерес признаков, например, для изменения экспрессии специфических генов, которые могут иметь вредные действия на рост растений и продуктивность сельскохозяйственной культуры в целом - но также на признаки, придающие дополнительное качество продукту, произведенному из этой сельскохозяйственной культуры. Кроме того, целью данного изобретения является обеспечение композиций, например, пищевых композиций, кормовых композиций или ароматных композиций сырьевых материалов, которые содержат растение ячменя или его части в соответствии с данным изобретением.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 014853
(13) B1
(45) 2011.02.28 .бюл. № 01
(21) 200700852
(22) 2005.10.13
(51) Int. Cl. **C12N 9/80 (2006.01)**
A23L 1/015 (2006.01)
(31) 04105077.4; 04107053.3; 05106200.8
(32) 2004.10.15; 2004.12.29; 2005.07.07
(33) EP
(43) 2007.10.26
(86) PCT/EP2005/055242
(87) WO 2006/040345 2006.04.20
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Стрекстра Хуго (NL)
(74) Соболев А.Ю. (RU)
(54) **АМИДАЗА ИЗ ASPERGILLUS NIGER И ПРИМЕНЕНИЕ АМИДАЗЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ АКРИЛАМИДА**

Настоящее изобретение относится к области биотехнологии и пищевой промышленности и обеспечивает способ получения пищевого продукта или продукта питания с пониженным содержанием акриламида, включающий стадию тепловой обработки с последующим добавлением фермента - амидазы к промежуточной форме пищевого продукта или продукта питания. Изобретение также относится к пищевым продуктам или продуктам питания с пониженным содержанием акриламида, полученным способом по изобретению. Изобретение также относится к изолированным амидазам из *Aspergillus niger* и рекомбинантным амидазам, кодирующим их полинуклеотидам, векторам и рекомбинантным клеткам-хозяевам. Применение амидазы позволяет снизить уровень акриламида в пищевом продукте или продукте питания. В интересах общественного здравоохранения существует острая потребность в пищевых продуктах, которые имеют существенно более низкие уровни акриламида или предпочтительно лишены его. В первую очередь инициирована исследовательская деятельность для того, чтобы разгадать механизм образования акриламида в пищевых продуктах. До настоящего времени результаты не привели к удовлетворительному решению проблемы. В настоящее время пищевые компании исследуют возможности избежать образования акриламида за счет снижения температуры тепловой обработки в печи и в процессах обжарки. Однако такие адаптации, по существу, приведут к пищевым продуктам с изменившимися вкусовыми свойствами или изменившимся составом.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
014853	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2011.10.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 014887
(13) B1
(45) 2011.02.28 .бюл. № 01
(21) 200600050
(22) 2004.06.17
(51) Int. Cl. **C12N 15/82 (2006.01)**
C07K 14/62 (2006.01)
A01H 5/00 (2006.01)
(31) 60/478,818; 60/549,539
(32) 2003.06.17; 2004.03.04
(33) US
(43) 2006.06.30
(86) PCT/CA2004/000896
(87) WO 2004/111244 2004.12.23
(71)(73) СЕМБАЙОСИЗ ДЖИНЕТИКС ИНК. (СА)
(72) Молони Морис М., Бут Джозеф, Кеон Ричард, Найкифорук Кори, Ван Розейн Гейс (СА)
(74) Медведев В.Н., Павловский А.Н. (RU)
(54)**СПОСОБ ЭКСПРЕССИИ ИНСУЛИНА В СЕМЕНАХ РАСТЕНИЯ, СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СЕМЯН РАСТЕНИЙ, СОДЕРЖАЩИХ ИНСУЛИН, И РАСТЕНИЯ, СПОСОБНЫЕ ПРОИЗВОДИТЬ СЕМЕНА, СОДЕРЖАЩИЕ ИНСУЛИН**

Описаны способы получения инсулина в растениях. В одном варианте данное изобретение относится к способу экспрессии инсулина в растениях, включающему: получение конструкции химерной нуклеиновой кислоты, содержащейся в 5'-3' направлении транскрипции в виде функционально связанных компонентов: последовательности нуклеиновой кислоты, способной контролировать экспрессию в клетках семян растений; и последовательности нуклеиновой кислоты, кодирующей полипептид инсулина; введение конструкции химерной нуклеиновой кислоты в клетку растения и выращивание клетки растений в зрелом растении, способном давать семена, где семена экспрессируют инсулин. У Arakawa et al. описано получение слитого белка, содержащего инсулин, в клубнях трансгенного картофеля. Однако инсулин присутствует только в количествах не более 0,05% от общего количества растворимого белка, присутствующего в трансгенных клубнях. При уровне 0,05% от общего растворимого белка большие количества биомассы должны быть обработаны для экстрагирования белка, что не выгодно с точки зрения экономического применения картофельных клубней. Более того, у Arakawa et al. не описано выделение инсулина из ткани картофельного клубня, но вместо этого предложен подход к профилактике наступления диабета I типа путем получения иммунотолерантности, который включает введение инсулина при поедании трансгенных картофельных клубней.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
014887	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2012.06.18.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015509
 (13) B1
 (45) 2011.08.30 .бюл. № 04
 (21) 200500046
 (22) 2003.06.20
 (51) Int. Cl.

C12N 1/00 (2006.01)

C12N 1/12 (2006.01)

C12N 1/14 (2006.01)

C12N 1/16 (2006.01)

C12N 1/20 (2006.01)

(31) 02254262.5; 02258713.3

(32) 2002.06.19; 2002.12.18

(33) EP

(43) 2005.06.30

(86) PCT/EP2003/006553

(87) WO 2004/001021 2003.12.31

(71)(73) ДСМ АйПи ЭССЕТС Б.В. (NL)

(72) Схап Альберт, Веркулин Данил (NL)

(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) МИКРОБНОЕ МАСЛО, СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ И ПИЩЕВОЙ ИЛИ КОРМОВОЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАЩИЙ ЕГО

Раскрывается усовершенствованный способ пастеризации микробных клеток. Способ включает три стадии, первую стадию нагревания, вторую стадию плато, на которой клетки выдерживают при максимальной и постоянной температуре, и третью стадию охлаждения. Скорость нагревания составляет по меньшей мере 0,5°C/мин, а скорость охлаждения по меньшей мере -0,5°C/мин. Максимальная температура на стадии плато составляет от 70 до 85°C. При представлении протокола пастеризации в виде графика зависимости времени (t, мин) от температуры (T, °C) получают трапецию, имеющую площадь менее 13000°C·мин. Указанный способ приводит к получению менее окисленного масла, имеющего значение перекисного числа (POV) менее 1,5 и значение анизидинового числа (AnV) менее 1,0. Арахидоновая кислота является одним из основных предшественников самых разнообразных биологически активных веществ, известных под общим названием эйкозаноиды, группы, включающей простагландины, тромбоксаны и лейкотриены. Также арахидоновая кислота является одним из компонентов липидной фракции женского молока, и полагают, что она является необходимой для оптимального развития нервной системы младенцев. Арахидоновая кислота имеет широкий ряд различных применений, включая применение в детских молочных смесях, продуктах питания и кормах для животных.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015509	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.06.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 015800

(13) B1

(45) 2011.12.30 .бюл. № 06

(21) 200800289

(22) 2006.07.12

(51) Int. Cl.

C12N 9/00 (2006.01)

C12N 5/00 (2006.01)

C12N 15/52 (2006.01)

A23L 1/27 (2006.01)

C12N 15/63 (2006.01)

C12N 15/79 (2006.01)

C12N 1/21 (2006.01)

(31) PCT/EP2005/053329; PCT/EP2005/056825

(32) 2005.07.12; 2005.12.15

(33) EP

(43) 2008.06.30

(86) PCT/EP2006/064132

(87) WO 2007/006792 2007.01.18

(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)

(72) Зорн Хольгер, Шайбнер Мануэла, Хюльсдау Бербел, Бергер Ральф Гюнтер (DE), Бур Де Лекс, Мейма Рульф Бернхард (NL)

(74) Соболев А.Ю. (RU)

(54) **НОВЫЕ ФЕРМЕНТЫ ДЛЯ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ОТБЕЛИВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Данное изобретение относится к новым полипептидам, соответствующим кароазам или любым функциональным эквивалентам любых из них, подходящим для применения в способе приготовления пищевых продуктов, обладающих повышенной белизной, применению фермента для увеличения белизны по меньшей мере части пищевого продукта, способу приготовления пищевого продукта, где фермент применяют, и полученному пищевому продукту. В некоторых типах пищевых продуктов белый цвет по меньшей мере части пищевого продукта представляется желательным, например, в молочных продуктах, например сырах, сыворотке, масле и сухом молоке, и в продуктах на основе муки, например хлебе и макаронных изделиях. Примерами таких пигментов являются каротиноиды флавоны. В белом хлебе, например, белый мякиш считают желательным свойством. Целью данного изобретения является предложение новых ферментов, подходящих для приготовления пищевого продукта, обладающего повышенной белизной по меньшей мере части пищевого продукта.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
015800	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2012.07.13.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 021491

(13) B1

(45) 2015.06.30 .бюл. № 06

(21) 201290013

(22) 2011.11.03

(51) Int. Cl. **C12N 9/20 (2006.01)**

C12P 7/64 (2006.01)

C12N 11/02 (2006.01)

C11C 3/10 (2006.01)

(31) 2011/0619.1

(32) 2011.06.09

(33) KZ

(43) 2012.12.28

(96) KZ2011/040 (KZ) 2011.11.03

(71)(73) ТОВАРИЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"КАЗАХСКИЙ НАУЧНОИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ" (KZ)

(72) Шаймерденова Даригааш Арыновна, Бекболатова Меруерт Болатовна,
Садырбаева Жанна Дюсенбаевна, Темирова Индира Жанатовна,
Альдиева Акмарал Беимбетовна, Буденеева Аимкуль Естемесовна (KZ)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОМБИНИРОВАННОГО ЖИРА НА ОСНОВЕ КОЗЬЕГО ЖИРА И САФЛОРОВОГО МАСЛА

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к способу переэтерификации жиров и масел. Техническим результатом изобретения является способ получения высококачественного жира на основе козьего жира и сафлорового масла в различных соотношениях, с помощью энзимов Липозим ТЛ ИМ (Липаза из гриба *Thermomyces lanuginosus*). Способ пригоден также для изготовления жировой основы маргариновой продукции. Для процесса энзимной переэтерификации был использован козий жир и сафлоровое. Реакция энзимной переэтерификации проведена с использованием колбы Вюрца, со скоростью перемешивания жировой смеси 1500 об./мин при температуре 60°C, в течение 6 ч. Количество вносимого биокатализатора составило 4-6% от общей массы. Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности". Благодаря сравнительно низким техническим затратам этот способ, кроме того, хорошо пригоден для применения в промышленном масштабе. Технической задачей изобретения является устранение отмеченных недостатков, которое достигается за счет того, что способ предусматривает получения комбинированного жира на основе козьего жира и сафлорового масла.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
021491	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2015.11.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022713
(13) B1
(45) 2016.02.29 .бюл. № 02
(21) 201100995
(22) 2009.12.18
(51) Int. Cl. **C12N 15/82 (2006.01)**
C12N 9/26 (2006.01)
(31) 10 2008 064 184.7
(32) 2008.12.22
(33) DE
(43) 2012.02.28
(86) PCT/DE2009/001797
(87) WO 2010/072210 2010.07.01
(71)(73) КВС ЗААТ АГ; ЗЮДЦУКЕР АГ МАННХАЙМ/ОКЗЕНФУРТ (DE)
(72) Хармс Карстен, Шульц Бритта (DE)
(74) Королева С.В., Кудашов В.И. (BY)
(54) **СПОСОБ ПОВЫШЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ САХАРОЗЫ В САХАРНОЙ СВЕКЛЕ И САХАРНОМ ТРОСТНИКЕ ПРИ ИХ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОМ ВЫРАЩИВАНИИ**

Применение нуклеиновой кислоты, предназначенной для снижения в растительной клетке ферментативной активности инвертазы, для формирования запасающего сахарозу органа растения, в котором концентрация сахарозы повышается по сравнению с концентрацией сахарозы в неизмененном контрольном запасающем сахарозу органе одного и того же генотипа в сравимой стадии развития. Кроме того, изобретение касается способа повышения содержания сахарозы в сахарной свекле и сахарном тростнике при их сельскохозяйственном выращивании, при котором применяют растения сахарной свеклы и сахарного тростника, генетический материал которых направлен на снижение ферментативной активности инвертазы. Поэтому задача данного изобретения заключается в дальнейшем повышении концентрации сахарозы в запасающем сахарозу органе растения. В частности, задачей данного изобретения является способ сельскохозяйственного выращивания сахарной свеклы и сахарного тростника, при котором обеспечивается повышение содержания сахарозы. Согласно изобретению решением поставленной задачи является применение нуклеиновой кислоты, предназначенной для снижения ферментативной активности инвертазы в растительной клетке, для образования запасающего сахарозу органа растения, в котором концентрация сахарозы повышается по сравнению с концентрацией сахарозы неизмененного контрольного запасающего сахарозу органа того же генотипа в сравимой стадии развития.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022713	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2016.12.19.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 022877
(13) B1
(45) 2016.03.31 .бюл. № 03
(21) 200901525
(22) 2008.05.23
(51) Int. Cl. **C12N 15/82 (2006.01)**
(31) 07108777.9
(32) 2007.05.23
(33) EP
(43) 2010.10.29
(86) PCT/EP2008/056390
(87) WO 2008/142167 2008.11.27
(71)(73) ЗИНГЕНТА ПАРТИСИПЕЙШНС АГ (CH)
(72) Гилен Йоханнес Якобус Лудгерус (FR), Крафт Томас, Пин Пьерр (SE)
(74) Веселицкая И.А., Пивницкая Н.Н., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б.,
Каксис Р.А., Комарова О.М., Белоусов Ю.В. (RU)
(54) **ПОЛИНУКЛЕОТИД ГЕНА СТРЕЛКОВАНИЯ В САХАРНОЙ СВЕКЛЫ И ЕГО ПРИМЕНЕНИЕ**

В заявке описаны полинуклеотиды, которые близко сцеплены с обуславливающим стрелкование геном или геном В в геноме сахарной свеклы и которые можно применять для создания молекулярных маркеров. В заявке описаны также молекулярные маркеры и наборы, содержащие указанные маркеры, которые можно применять для картирования, идентификации и выделения обуславливающего стрелкование гена или гена В в геноме сахарной свеклы, и для того, что различать характерный для однолетнего и характерный для двулетнего типа развития генотип или различные гаплотипы в группах растений сахарной свеклы, имеющих характерный для двулетнего типа развития генотип. В заявке описаны также анализы и способы селекции растений сахарной свеклы с использованием указанных маркеров. Подход, основанный на применении маркеров, может оказаться также целесообразным для селекции сахарной свеклы, например, для ускорения процесса селекции, или для интродукции нового признака изменчивости, выбранного из множества диких видов свекольных. В этих случаях важно иметь маркер, близко сцепленный с геном В, для того, чтобы точно различать однолетний и двулетний типы развития. В настоящем изобретении предложены пути создания указанных маркеров.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
022877	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2016.05.24.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 023870
(13) B1
(45) 2016.07.29 .бюл. № 07
(21) 201291312
(22) 2011.06.21
(51) Int. Cl.

C12N 1/20 (2006.01)
C12N 15/01 (2006.01)
A23C 9/123 (2006.01)
A23C 9/127 (2006.01)

C12R 1/225 (2006.01)
C12R 1/46 (2006.01)

(31) 10166614.7
(32) 2010.06.21
(33) EP
(43) 2014.05.30
(86) PCT/EP2011/060302
(87) WO 2011/161085 2011.12.29
(71)(73) КР. ХАНСЕН А/С (DK)
(72) Фолькенберг Дитте Мари, Гиллеладен Кристиан, Гуллагер Хелле Сков (DK)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) МОЛОЧНО-КИСЛЫЕ БАКТЕРИИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО МОЛОЧНОГО ПРОДУКТА

Настоящее изобретение относится к способу получения штаммов молочно-кислых бактерий, которые позволяют получить ферментированные этими штаммами продукты с текстурой, обладающей высокой устойчивостью к механическому усилию сдвига, и бактериальным штаммам, полученным этим способом. Улучшенная стабильность текстуры может быть измерена как пониженная седиментация питьевого йогурта и пониженный синерезис йогурта с ненарушенным сгустком. Также настоящее изобретение относится к способу получения ферментированного такими штаммами молочно-кислых бактерий молочного продукта, такого как йогурт. Задача настоящего изобретения состоит в создании способа получения молочно-кислых бактерий, обеспечивающего значительно повышенную устойчивость к механическому усилию сдвига и улучшенную стабильность продуктов, ферментированных этим штаммом. Другой объект настоящего изобретения относится к таким молочно-кислым бактериям, которые позволяют получить повышенную устойчивость к механическому усилию сдвига и улучшенную стабильность, позволяя заменить загустители, такие как крахмал и пектин, сохраняя при этом заданное ощущение во рту в комбинации с заданной гладкостью и текстурными свойствами.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
023870	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.06.22.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 024958

(13) B1

(45) 2016.11.30 .бюл. № 11

(21) 201100420

(22) 2009.09.01

(51) Int. Cl. **C12N 15/82 (2006.01)**

A01H 5/00 (2006.01)

(31) 08163495.8

(32) 2008.09.02

(33) EP

(43) 2011.12.30

(86) PCT/EP2009/006319

(87) WO 2010/025888 2010.03.11

(71)(73) ЗИНГЕНТА ПАРТИСИПЕЙШНС АГ (CH)

(72) Ван-Рогген Петронелла Мариа (SE), Гилен Йоханнес Якобус Лудгерус (FR), Пен Пьерр, Времерт-Вейк Сигне Ирене Элисабет (SE)

(74) Веселицкая И.А., Пивницкая Н.Н., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б., Каксис Р.А., Комарова О.М., Белоусов Ю.В. (RU)

(54) КОНСТРУИРОВАНИЕ УСТОЙЧИВОСТИ К ВЫХОДУ В СТРЕЛКУ У САХАРНОЙ СВЕКЛЫ С ПОМОЩЬЮ ТРАНСГЕННОЙ ЭКСПРЕССИИ ГОМОЛОГА ГЕНА FT СВЕКЛЫ, КОНТРОЛИРУЮЩЕГО ВРЕМЯ ЦВЕТЕНИЯ

Описан контроль времени выхода в стрелку и цветения у сахарной свеклы, изобретение относится к способам и молекулам нуклеиновой кислоты, химерным конструкциям и векторам для конструирования устойчивости к выходу в стрелку у сахарной свеклы путем изменения экспрессии гомологов. В частности, настоящее изобретение описывает растения сахарной свеклы, имеющие фенотип устойчивости к выходу в стрелку. Сахарную свеклу выращивали на протяжении тысячелетий для получения сладкого продукта, но ее использование в качестве источника сахара не было известно до 18 века. Культивируемая сахарная свекла является двухлетним растением из семейства Chenopodiaceae. В норме ее жизненный цикл составляет два года. В первый год формируется листовая розетка и крупный сочный корень, в котором запасается энергия в форме сахарозы. В связи с этим свеклу выращивают один год. На второй год стебель удлиняется и после окончания периода низких температур начинается формирование цветов и семян. Традиционно существует два способа сбора урожая сахарной свеклы -весенний и осенний, которые применяются на юге в условиях мягкого климата, или в северных широтах, соответственно. Оба способа зависят от разных степеней природной устойчивости к выходу в стрелку.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
024958	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2017.09.02.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 025703
(13) B1
(45) 2017.01.30 .бюл. № 01
(21) 201171364
(22) 2010.05.07
(51) Int. Cl. **C12N 9/42 (2006.01)**
C12N 9/24 (2006.01)
C12C 5/00 (2006.01)
C12C 7/04 (2006.01)
C12C 1/00 (2006.01)
(31) 09159680.9; 61/176,162
(32) 2009.05.07
(33) EP; US
(43) 2012.04.30
(86) PCT/EP2010/056259
(87) WO 2010/128140 2010.11.11
(71)(73) ДЮПОН НЬЮТРИШН БАЙОСАЙЕНСИЗ АПС (DK)
(72) Фиш Невилл Маршалл (GB), Миллер Лоне Бренн (DK)
(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) **ФЕРМЕНТНЫЙ КОМПЛЕКС ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПИВОВАРЕННОГО ЗАТОРА**

Изобретение относится к улучшенному ферментному комплексу, обладающему совокупностью видов активности продукта экспрессии, полученного при ферментации микроорганизмов рода *Trichoderma*, в сочетании с одним или несколькими ферментами другого штамма гриба. Автор(ы) настоящего изобретения обнаружили, что при комбинации продукта экспрессии, полученного при ферментации видов микроорганизмов из рода *Trichoderma* и конкретных ферментов из любого другого вида грибов, получают улучшенные свойства ферментного комплекса. Целью вариантов осуществления по изобретению является предоставление улучшенного ферментного комплекса, обеспечивающего улучшенные способы производства при получении, например, пищевых продуктов, например, на стадиях затираания, запаривания и/или фильтрации при производстве алкогольного напитка, такого как пиво или виски, или биотоплива. Использование ферментов в производстве пива хорошо известно. Введение ферментов на стадии затираания для улучшения фильтруемости затора и увеличения выхода экстракта.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
025703	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2017.05.08.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027508
(13) B1
(45) 2017.08.31.бюл. № 08
(21) 201490185
(22) 2012.06.30
(51) Int. Cl. **C12N 1/04 (2006.01)**
C12N 1/20 (2006.01)
A23L 1/03 (2006.01)
(31) 11172132.0; 11172697.2; 11191955.1
(32) 2011.06.30; 2011.07.05; 2011.12.05
(33) EP
(43) 2014.09.30
(86) PCT/EP2012/062787
(87) WO 2013/001089 2013.01.03
(71)(73) КР. ХАНСЕН А/С (DK)
(72) Иде Биргитте (DK)
(74) Медведев В.Н. (RU)
(54) **СТАБИЛЬНАЯ СУХАЯ КОМПОЗИЦИЯ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ**

Изобретение относится к сухой стабильной композиции молочнокислых бактерий, содержащей от 10⁹ до 10¹³ КОЕ/г молочнокислых бактерий и защитные агенты для стабилизации композиции, причем композиция включает от 2 до 9 г сахарозы, от 1 до 3 г мальтодекстрина и от 0,75 до 2 г аскорбата Na на 1 г молочнокислых бактерий. Изобретение также относится к молочной смеси для детей, включающей порошковую молочную смесь, содержащую вышеуказанную композицию. Изобретение относится к пищевому продукту и пищевой добавке, содержащей композицию молочнокислых бактерий. Композиция имеет улучшенную устойчивость при хранении представляющих интерес клеток, и они придают специфические признаки различным молочным продуктам, выполняя ряд функций. Известно, что многие молочнокислые бактерии обладают пробиотическими свойствами (т.е. они оказывают благоприятный эффект на здоровье людей при употреблении в пищу). В большинстве случаев важной задачей является, чтобы микроорганизмы оставались жизнеспособными после продолжительного хранения для того, чтобы они оказывали свой благоприятный эффект после приема в пищу. Различные типы добавок добавляли к микроорганизмам в попытках сделать их более устойчивыми. Можно сказать, что для некоторых видов применения следует иметь композицию/состав очень устойчивых к хранению молочнокислых бактерий.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027508	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2018.07.01.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 027528
(13) B1
(45) 2017.08.31 .бюл. № 08
(21) 201400947
(22) 2014.07.30
(51) Int. Cl. **C12N 1/04 (2006.01)**
C12N 1/16 (2006.01)
F26B 3/08 (2006.01)
(43) 2016.01.29
(96) 2014/EA/0061 (BY) 2014.07.30
(71)(73) ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ДРОЖЖЕВОЙ КОМБИНАТ" (BY)
(72) Забаштанский Игорь Петрович, Гупало Иван Иванович (BY)
(74) Беляева Е.Н. (BY)
(54) **СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СУШЕНЫХ ДРОЖЖЕЙ**

Изобретение относится к получению сушеных дрожжей, которые в дальнейшем, в том числе и после длительного хранения, могут быть эффективно использованы в различных отраслях пищевой промышленности (хлебопекарное производство, пивоварение и т.д.) и в сельском хозяйстве (регуляторы роста растений и т.п.). Предложен способ производства сушеных дрожжей, включающий предварительное измельчение влажных прессованных дрожжей, поэтапную сушку измельченного продукта в псевдооживленном слое с получением сыпучего продукта с содержанием влаги, не превышающим заданный предел, просеивание и охлаждение сыпучего продукта с получением целевого продукта. При этом сушку измельченного продукта в псевдооживленном слое, по меньшей мере, до получения промежуточного продукта с содержанием влаги 25,0-30,0 мас.% осуществляют с постоянным перемещением продукта в зону подачи воздуха с максимальной скоростью потока при одновременном рыхлении и перемешивании продукта, причем температура продукта в процессе сушки не превышает 70°C. Способ при сокращении времени сушки и повышении общей экономичности производства обеспечивает повышение "активности" дрожжей даже при длительном хранении. Задачей изобретения является разработка способа производства сушеных дрожжей, который бы при сокращении времени сушки и повышении общей экономичности производства обеспечивал бы повышение "активности" дрожжей даже при длительном хранении.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
027528	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2018.07.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028355
(13) B1
(45) 2017.11.30.бюл. № 11
(21) 201001767
(22) 2009.05.25
(51) Int. Cl. **C12N 15/82 (2006.01)**
(31) PCT/EP2008/056390
(32) 2008.05.23
(33) EP
(43) 2011.06.30
(86) PCT/EP2009/056262
(87) WO 2009/141446 2009.11.26
(71)(73) ЗИНГЕНТА ПАРТИСИПЕЙШНС АГ (CH)
(72) Гилен Йоханнес Якобус Лудгерус (FR), Крафт Томас, Пен Пьерр (SE)
(74) Веселицкая И.А., Пивницкая Н.Н., Кузенкова Н.В., Веселицкий М.Б.,
Каксис Р.А., Комарова О.М., Белоусов Ю.В. (RU)
(54) **ТРАНСГЕННЫЕ РАСТЕНИЯ САХАРНОЙ СВЕКЛЫ**

В изобретении представлены трансгенные растения сахарной свеклы, имеющие фенотип замедленного стрелкования. В заявке описаны также полинуклеотиды, тесно сцепленные с обуславливающим стрелкование геном или геном В в геноме сахарной свеклы, и которые можно применять для дискриминации генотипа, ассоциированного с однолетним типом развития, и генотипа, ассоциированного с двулетним типом развития, или различных гаплотипов в группах растений сахарной свеклы, характеризующихся ассоциированным с двулетним типом развития генотипом. Традиционно двулетнюю окультуренную сахарную свеклу высаживают весной и собирают осенью. Однако ожидается, что удлинение вегетационного периода в результате посева осенью и культивации в течение зимы должно существенно повышать урожайность и позволять расширять операции по переработке сахарной свеклы, что соответствует требованиям сахарной промышленности. Таким образом, существует очень большая потребность в создании нестрелкующейся озимой сахарной свеклы, яровизационный ответ которой модифицируют с целью придания устойчивости к стрелкованию или значительного замедления стрелкования после индукции охлаждением. Поскольку ген В играет ключевую роль в яровизационном ответе у сахарной свеклы, он является многообещающим кандидатом для конструирования устойчивости к стрелкованию путем модуляции яровизационного ответа.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028355	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM	2018.05.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 028359

(13) B1

(45) 2017.11.30 .бюл. № 11

(21) 201491838

(22) 2013.04.11

(51) Int. Cl.

C12N 1/20 (2006.01)

C12N 15/01 (2006.01)

A23K 1/00 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

C12R 1/07 (2006.01)

C12R 1/125 (2006.01)

(31) 12164087.4

(32) 2012.04.13

(33) EP

(43) 2015.01.30

(86) PCT/EP2013/057590

(87) WO 2013/153159 2013.10.17

(71)(73) КР. ХАНСЕН А/С (DK)

(72) Нильсен Беатрис, Кантор Метте Динес, Стуэр-Лауридсен Биргитте, Дерккс Патрик, Йохансен Эрик (DK)

(74) Медведев В.Н. (RU)

(54) ШТАММ *BACILLUS* ДЛЯ ДОБАВКИ К КОРМУ ЖИВОТНЫХ, СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЕ

Bacillus spp используют для пробиотических растворов в промышленности по производству кормов животных, и положительные действия пробиотиков на основе *Bacillus* на объем производства продуктов животноводства и здоровье хорошо известны. Их использование связано со способностью *Bacillus* заменять или уменьшать применение антибиотиков, которые используются в качестве стимуляторов роста в промышленности по производству кормов для животных. Однако существует неудовлетворенная потребность в отношении штаммов *Bacillus*, которые не имеют устойчивости к антибиотикам, против антибиотиков, которые обычно используют для людей. Данное изобретение представляет выделенные штаммы *Bacillus*, которые отличаются чувствительностью в отношении ампициллина, ванкомицина, гентамицина, канамицина, стрептомицина, эритромицина, клиндамицина, тетрациклина и хлорамфеникола и которые имеют также антимикробную активность против главных патогенов, таких как *E. coli* и *Clostridium perfringens*. Эти штаммы имеют процент споруляции по меньшей мере 80 при измерении в день 2, что делает возможным эффективное продуцирование безопасных и полезных спор *Bacillus* для производства кормов для животных.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
028359	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2018.04.12.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 030476
(13) B1
(45) 2018.08.31 .бюл. № 08
(21) 201100701
(22) 2003.06.20
(51) Int. Cl.

C12N 1/14 (2006.01)

C12N 1/00 (2006.01)

C12N 1/16 (2006.01)

C12N 1/12 (2006.01)

C12N 1/20 (2006.01)

(31) 02254262.5; 02258713.3
(32) 2002.06.19; 2002.12.18
(33) EP
(43) 2014.08.29
(62) 200500046; 2003.06.20
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Схап Альберт, Веркулин Данил (NL)
(74) Саломатина И.С. (RU)

(54) НЕОЧИЩЕННОЕ МАСЛО, ПОЛУЧЕННОЕ ИЗ MORTIERELLA ALPINA, И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАЩИЙ ЕГО

Изобретение предусматривает неочищенное масло, содержащее по меньшей мере 35% арахидоновой кислоты и имеющее анизидиновое число менее 25 и перекисное число не более 3,0, полученное путем нагревания *Mortierella alpina* при температуре от 40 до 60°C в течение не более 30 мин со скоростью по меньшей мере 0,5°C/мин. Изобретение также предусматривает пищевой продукт и/или пищевую добавку, включающие заявленное масло, которые могут быть использованы в качестве смеси для детского питания или кормового продукта или кормовой добавки для животных, в частности морских животных. Настоящее изобретение относится к неочищенному маслу, содержащему по меньшей мере 35% арахидоновой кислоты и имеющему анизидиновое число менее 25 и перекисное число не более 3,0, полученному путем нагревания *Mortierella alpina* при температуре от 40 до 60°C в течение не более 30 мин со скоростью по меньшей мере 0,5°C/мин. Изобретение также относится к пищевому продукту и/или пищевой добавке, включающим заявленное масло, которые могут быть использованы в качестве смеси для детского питания, или кормового продукта, или кормовой добавки для животных, в частности морских животных. Арахидоновая кислота имеет широкий ряд различных применений, включая применение в детских молочных смесях, продуктах питания и кормах для животных.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
030476	AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, TJ, TM	2019.06.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 031973
(13) B1
(45) 2019.03.29 .бюл. № 03
(21) 201591130
(22) 2013.12.13
(51) Int. Cl. **C12N 15/82 (2006.01)**
A01H 3/04 (2006.01)
A01H 4/00 (2006.01)
A01H 5/06 (2006.01)
(31) 12196858.0; 61/736,817
(32) 2012.12.13
(33) EP; US
(43) 2015.11.30
(86) PCT/EP2013/076618
(87) WO 2014/091021 2014.06.19
(71)(73) СЕСВАНДЕРХАВЕ Н.В. (BE)
(72) Вейенс Ги, Лефебвр Марк (BE), Хайн Рюдигер, Иоганн Герхард (DE)
(74) Харин А.В., Котов И.О., Буре Н.Н. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ РАСТЕНИЙ САХАРНОЙ СВЕКЛЫ, УСТОЙЧИВЫХ К ГЕРБИЦИДАМ

Способ получения устойчивого к гербицидам растения сахарной свеклы, включающий стадии получения протопластов из замыкающих клеток устьиц, выделенных из растения сахарной свеклы; применения в отношении клеток композиции, содержащей гербицид ALS в концентрации, которая является смертельной для указанных клеток; и регенерации растений сахарной свеклы из выживших клеток. Настоящее изобретение относится к способу получения растений сахарной свеклы, устойчивых к гербицидам, например ингибитору(ам) фермента синтазы ацетогидроксикислоты. Настоящее изобретение также относится к растениям, которые получают при помощи этого способа. Сахарная свекла представляет собой важную сельскохозяйственную культуру в умеренных и субтропических областях. В современном сельском хозяйстве гербициды широко используются для того, чтобы контролировать размножение сорняков. Выведение растений сахарной свеклы, устойчивых к гербициду(ам), таким как ингибиторы ALS, может быть осуществлено путем использования трансгенных подходов. Действительно, введение чужеродной ДНК, несущей ген, придающий устойчивость в отношении гербицида, успешно проводили в различных полевых культурах, включая сахарную свеклу.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
031973	AM, AZ, KG, KZ, TJ, TM	2019.12.14.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033616

(13) B1

(45) 2019.11.11 .бюл. № 11

(21) 201700441

(22) 2017.09.20

(51) Int. Cl.

C12N 1/16 (2006.01)

A23K 10/16 (2016.01)

A61K 36/06 (2006.01)

C12R 1/84 (2006.01)

(43) 2019.03.29

(96) 2017000087 (RU) 2017.09.20

(71)(73) ООО "ПРОТЕИНОВЫЕ КОРМОВЫЕ БиoТехнологии Исследования" (RU)

(72) Герман Людмила Сергеевна, Сенаторова Валентина Николаевна,
Вакар Любовь Львовна, Петрищева Ольга Аркадьевна, Большаков Евгений Александрович
(RU)

(74) Пустовалова М.Л., Котлов Д.В., Черняев М.А., Яремчук А.А. (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСОКОБЕЛКОВОЙ БИОМАССЫ ДРОЖЖЕЙ

Изобретение относится к биотехнологии, сельскому хозяйству, в частности к производству дрожжей из гидролизатов, получаемых при переработке растительного сырья. Сущность изобретения заключается в том, что с целью получения высокобелковой биомассы дрожжей с высоким содержанием сырого протеина, незаменимых аминокислот, с одновременной глубокой комплексной переработкой крахмалсодержащего зернового сырья и упрощением технологической схемы проводят дробление, высокотемпературный одностадийный ферментативный гидролиз крахмалсодержащего зернового сырья без отделения зерновых оболочек с последующим отделением зерновых оболочек, приготовление на основе ферментолизата (гидролизата) среды для культивирования и последовательное выращивание двух штаммов дрожжей: Одним из направлений получения кормовых дрожжей являются технологии получения дрожжевой биомассы, полученные на гидролизных и целлюлозных предприятиях и использующие для этой цели углеводы, содержащиеся в гидролизатах и сульфитных щелоках. Поэтому проблема поиска новых и альтернативных способов получения кормовых продуктов, повышения качества при снижении затрат на их производство актуальна и является одной из основных для агропромышленного сектора экономики. Недостатком зернового сырья для кормления сельскохозяйственных животных является низкая доступность содержащихся в нем питательных элементов, высокий уровень клетчатки, плохая перевариваемость, недостаток многих незаменимых аминокислот и витаминов, что делает невозможным применение его для откорма сельскохозяйственных животных, рыб.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033616	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.09.21.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 033795
(13) B1
(45) 2019.11.26 .бюл. № 11
(21) 201491951
(22) 2013.04.25
(51) Int. Cl. **C12N 1/20 (2006.01)**
C12N 9/12 (2006.01)
(31) 12165517.9; 12198766.3
(32) 2012.04.25; 2012.12.20
(33) EP
(43) 2015.01.30
(86) PCT/EP2013/058655
(87) WO 2013/160413 2013.10.31
(71)(73) КР. ХАНСЕН А/С (DK)
(72) Йохансен Эрик, Серенсен Ким Иб (DK), Курик-Боуден Мирьяна (US),
Юнге Метте Пиа (DK)
(74) Медведев В.Н. (RU)
(54) **ПРИМЕНЕНИЕ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ
ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С ПОВЫШЕННОЙ
ЕСТЕСТВЕННОЙ СЛАДОСТЬЮ**

В молочной промышленности сегодня существует потребность в разработке способа, составляющего альтернативу добавлению подсластителей в кисломолочные продукты, который позволяет достичь желательного сладкого вкуса в отсутствии добавленных калорий. Кроме того, весьма желательно разработать способ уменьшения содержания лактозы в кисломолочных продуктах до уровня, приемлемого для потребителей с непереносимостью лактозы. Вышеуказанные проблемы решают путем получения мутантных штаммов *Streptococcus thermophilus* и мутантных штаммов *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, которые выделяют глюкозу в молоко, если молоко инокулируют и ферментируют такими штаммами *Streptococcus thermophilus* и штаммами *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Таким образом, изобретение относится к штаммам *Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, которые выделяют глюкозу в молочный субстрат в процессе ферментации, а также к смешанным культурам, содержащим штаммы *Streptococcus thermophilus* и штаммы *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, заквасочным культурам, содержащим указанные штаммы, и к молочным продуктам, полученным с использованием указанных культур. Изобретение также относится к применению указанных штаммов для уменьшения содержания лактозы в ферментированном пищевом продукте и для усиления роста пробиотика BB-12®. Чистые кисломолочные продукты имеют терпкий или кислый вкус в результате превращения лактозы в молочную кислоту под действием молочнокислых бактерий в процессе ферментации.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
033795	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2020.04.26.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 034175
(13) B1
(45) 2020.01.14.бюл. № 01
(21) 201401199
(22) 2013.04.30
(51) Int. Cl. **C12N 9/42 (2006.01)**
(31) 12166458.5
(32) 2012.05.02
(33) EP
(43) 2015.08.31
(86) PCT/EP2013/058985
(87) WO 2013/164340 2013.11.07
(71)(73) КЛАРИАНТ ПРОДУКТЕ (ДОЙЧЛАНД) ГМБХ (DE)
(72) Райзингер Кристоф, Кларен Йорг, Унтерштрассер Изабель (DE),
Митрович Александра (АТ), Фликер Карлхайнц, Гебхард Габи (DE)
(74) Саломатина И.С., Фелицына С.Б. (RU)

(54) БЕЛОК, ИМЕЮЩИЙ ЭНДОГЛЮКАНАЗНУЮ АКТИВНОСТЬ, И ЕГО ПРИМЕНЕНИЕ ДЛЯ ОСАХАРИВАНИЯ ЛИГНОЦЕЛЛЮЛОЗЫ

Изобретение относится к белку, имеющему эндогликаназную активность, который демонстрирует по меньшей мере 90%-ную остаточную способность к превращению субстрата при его инкубации в течение 1 ч при температуре 60°C. Заявленный белок может быть использован для осахаривания лигноцеллюлозы. Изобретение также относится к нуклеиновой кислоте, кодирующей заявленный белок, вектору, содержащему заявленную нуклеиновую кислоту, и микроорганизму, содержащему заявленный вектор. Изобретение также относится к композиции для осахаривания лигноцеллюлозы, содержащей заявленный белок и один или несколько ферментов, выбранных из целлюлаз, гемицеллюлаз и пектиназ. Целлюлоза является основным компонентом растительного материала. Она является основой структурной целостности растений и часто встречается в лигноцеллюлозном матриксе, состоящем из целлюлозы, гемицеллюлоз и лигнина. Области применения с использованием целлюлозы используют преимущества или ее структурные свойства (волокна, текстиль, бумага и т.п.) либо ее углеводную природу для получения D-глюкозы, целлобиозы и/или олигомеров целлюлозы. Лигноцеллюлозы легкодоступны из (продуктов) сельского и лесного хозяйства, включают потоки побочных продуктов (переработки) зерновых, кукурузы, сахарного тростника, сахарной свеклы, древесины и т.п. В ближайшем будущем растения с оптимизированным содержанием лигноцеллюлозы и урожайностью ("энергетические культуры"), по-видимому, будут вносить вклад в качестве важного ресурса. Необходимость дополнительно подкрепляется фактом, что многие процессы промышленного значения протекают в жестких условиях и при повышенных температурах. Проблема, подлежащая решению настоящим изобретением, состоит в обеспечении улучшенных эндогликаниз, конкретно эндогликаниз с улучшенными термическими свойствами. Дополнительные проблемы, рассматриваемые и решаемые настоящим изобретением, станут очевидными из приведенных ниже разделов

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035275

(13) B1

(45) 2020.05.22 .бюл. № 05

(21) 201401211

(22) 2013.05.03

(51) Int. Cl.

C12N 9/64 (2006.01)

A23C 19/04 (2006.01)

C12N 15/59 (2006.01)

C12N 1/19 (2006.01)

(31) 12166673.9; 61/642,095; 12199178.0;

12199277.0; 61/745,063

(32) 2012.05.03; 2012.05.03; 2012.12.21; 2012.12.21; 2012.12.21

(33) EP; US; EP; EP; US

(43) 2015.05.29

(86) PCT/EP2013/059315

(87) WO 2013/164479 2013.11.07

(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)

(72) Деккер Петрус Якобус Теодорус, Йонг Де Рене Марсель, Мёйлвейк Корнелис Маринус (NL)

(74) Фелицына С.Б. (RU)

(54) ВАРИАНТЫ ХИМОЗИНА С ПОВЫШЕННОЙ СПЕЦИФИЧНОСТЬЮ И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ В ПОЛУЧЕНИИ СЫРА

Изобретение относится к рекомбинантному полипептиду с активностью химозина, который демонстрирует по сравнению с эталонным полипептидом с активностью химозина повышенную специфичность, пониженную протеолитическую активность в сырной матрице, пониженную протеолитическую активность при низком pH, пониженную протеолитическую активность при низкой температуре, повышенный уровень экспрессии, пониженную термостабильность. Тем не менее, очевидно, что продуктивность по показателю общего выхода генного продукта является важным фактором для экономической эффективности промышленного производства фермента. Улучшение производительности химозина приведет к снижению издержек производства и снижению использования ресурсов. Существует постоянная потребность в промышленности в улучшении продуктивности химозина в рекомбинантных экспрессирующих системах. Кроме того, существует потребность в химозине с модифицированной протеолитической активностью в условиях изготовления сыров. В большинстве сыров химозин ответственен за "первичный" протеолиз, который приводит к высвобождению пептидов, которые позже используются молочнокислыми бактериями для "вторичного" протеолиза и образования аромата в ходе созревания.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035275	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.05.04.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 035512
(13) B1
(45) 2020.06.29.бюл. № 06
(21) 201691550
(22) 2015.01.29
(51) Int. Cl. **C12N 15/64 (2006.01)**
C12N 15/81 (2006.01)
(31) 61/933,979
(32) 2014.01.31
(33) US
(43) 2016.11.30
(86) PCT/US2015/013453
(87) WO 2015/116781 2015.08.06
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Мак Грэт Джессика Лей (US), Шеврё Бастьен (DE), Йорги Питер Скотт(US)
(74) Саломатина И.С., Фелицына С.Б. (RU)
(54) **ПРОМОТОРЫ, ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ ЭКСПРЕССИИ ГЕТЕРОЛОГИЧНЫХ ГЕНОВ В ДРОЖЖАХ**

Изобретение относится к применению новых промоторов для экспрессии гетерологичных генов, предпочтительно для экспрессии генов в организмах рода *Yarrowia*, к генетически модифицированным организмам рода *Yarrowia* и к способу получения биосинтетических продуктов культивированием генетически модифицированных организмов. Различные биосинтетические продукты, например химические продукты тонкого органического синтеза, такие как, в числе прочего, аминокислоты, витамины, каротиноиды, но также и белки, получают в клетках с помощью природных метаболических способов и применяют в различных отраслях промышленности, включая такие отрасли, как производство продуктов питания для людей и кормов для животных, производство косметических и фармацевтических средств. Производство таких изделий в больших масштабах происходит частично с помощью биотехнологических способов с применением микроорганизмов, которые разрабатывают для продукции и секретирования конкретного желаемого вещества в больших количествах. Следовательно, цель настоящего изобретения заключается в обеспечении новых усовершенствованных промоторов дрожжей, в особенности для экспрессии с применением вектора для клонирования в дрожжах, но также для гетерологичной экспрессии желаемых продуктов тонкого органического синтеза, как определены выше, в выбранной системе экспрессии.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
035512	AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM	2021.01.30.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037550

(13) B1

(45) 2021.04.13 .бюл. № 04

(21) 201791318

(22) 2015.12.22

(51) Int. Cl.

C12N 1/18 (2006.01)

C12N 15/01 (2006.01)

C12N 15/04 (2006.01)

C12C 11/00 (2006.01)

C12N 9/44 (2006.01)

(31) PA 2014 70825; PA 2015 70351

(32) 2014.12.23; 2015.06.08

(33) DK

(43) 2017.11.30

(86) PCT/DK2015/050413

(87) WO 2016/101960 2016.06.30

(71)(73) КАРЛСБЕРГ БРЮИРИЗ А/С (DK)

(72) Солодовникова Наталья И., Андерсен Джеппе Франк (DK), Гарсиа Санчес Роза (SE), Гойкович Зоран (DK)

(74) Угрюмов В.М., Дементьев В.Н., Лыу Т.Н., Гизатуллина Е.М., Карпенко О.Ю., Строкова О.В., Глухарёва А.О. (RU)

(54) ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Изобретение относится к дрожжевым клеткам с полезными характеристиками, включающими способность использовать паноу в качестве единственного источника углерода и/или способность использовать один или несколько дипептидов в качестве единственного источника азота. Изобретение также относится к дрожжевым клеткам с полезными генотипами. Лагерные дрожжи обычно отличаются от элевых дрожжей несколькими особенностями. Лагерные дрожжи принадлежат к виду *S. pastorianus*. Зачастую лагерные дрожжи также называют "дрожжами низового брожения", так как они оседают на дне в процессе сбраживания. Примечательно, что настоящее изобретение относится к гибридным дрожжам, которые обладают несколькими важными характеристиками лагерных дрожжей, но которые, в то же время, могут использовать множество различных присутствующих в сусле источников энергии. В отличие от этого, элевые дрожжи принадлежат к виду *S. cerevisiae*. Зачастую, элевые дрожжи также называют "дрожжами верхового брожения", поскольку они поднимаются на поверхность в процессе сбраживания. Кроме того, штаммы элевых дрожжей лучше всего применять при температурах в диапазоне от 10 до 25°C, хотя некоторые штаммы не будут активно сбраживать при температуре ниже 12°C.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037550	AM, KG, TJ, TM	2021.12.23.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 037612
 (13) B1
 (45) 2021.04.21 .бюл. № 04
 (21) 201891889
 (22) 2016.08.30
 (51) Int. Cl. **C12N 1/20 (2006.01)**
 A23C 9/123 (2006.01)
 A61K 35/747 (2015.01)
 A23L 29/00 (2016.01)
 C12R 1/225 (2006.01)
 (31) 15183198.9
 (32) 2015.08.31
 (33) EP
 (43) 2019.02.28
 (62) 201890404; 2016.08.30
 (71)(73) КХР. ХАНСЕН А/С (DK)
 (72) Нильсен Сесилие Люкке Марвиг, Хорнбек Тина, Расмуссен Пиа,
 Польсен Лоне, Экхардт Томас, Оэрегорд Гуннар, Могхадам Элахе Гханей (DK)
 (74) Поликарпов А.В., Соколова М.В., Путинцев А.И., Черкас Д.А., Игнатьев А.В. (RU)
 (54) **ШТАММ БАКТЕРИЙ LACTOBACILLUS RHAMNOSUS, КОМПОЗИЦИЯ НА ЕГО
 ОСНОВЕ И СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО МОЛОЧНОГО
 ПРОДУКТА С ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

Настоящее изобретение относится к бактериям *Lactobacillus fermentum* с противогрибковой активностью, композициям, содержащим указанные бактерии, в частности к вспомогательным культурам, содержащим указанные бактерии, способам получения ферментированного молочного продукта с использованием указанных бактерий или к культурам и ферментированным молочным продуктам, полученным таким образом, включая пищевые, кормовые и фармацевтические продукты. Молочнокислые бактерии использовали десятилетиями для увеличения срока хранения пищевых продуктов. Во время ферментации LAB продуцируют молочную кислоту, а также другие органические кислоты, которые вызывают снижение pH ферментированного продукта. Продукты, имеющие кислотный pH, не поддерживают дальнейший рост большинства микроорганизмов, включая патогенные бактерии и бактерии, вызывающие порчу продуктов. Однако рост дрожжей и плесневых грибов не подвергается влиянию низкого pH и часто вызывает порчу ферментированных молочных продуктов. Помимо продукции органических кислот, некоторые LAB также продуцируют метаболиты с антимикробной и, в частности, противогрибковой активностью.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе:

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
037612	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2021.08.31.

Аннотация описания изобретения к евразийскому патенту

(11) 038324
(13) B1
(45) 2021.08.10 .бюл. № 08
(21) 201401209
(22) 2013.05.03
(51) Int. Cl. **C12N 9/64 (2006.01)**
A23C 19/04 (2006.01)
(31) 12166673.9; 61/642,095; 12199277.0;
12199178.0; 61/745,063
(32) 2012.05.03; 2012.05.03; 2012.12.21; 2012.12.21; 2012.12.21
(33) EP; US; EP; EP; US
(43) 2015.05.29
(86) PCT/EP2013/059317
(87) WO 2013/164481 2013.11.07
(71)(73) ДСМ АйПи АССЕТС Б.В. (NL)
(72) Деккер Петрус Якобус Теодорус, Йонг Де Рене Марсель, Табелинг Михаэль
Деннис, Мёйлвейк Корнелис Маринус (NL)
(74) Фелицына С.Б. (RU)
**(54) ВАРИАНТЫ ХИМОЗИНА ВЕРБЛЮДА И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ
СЫРА**

Изобретение относится к полипептиду, обладающему модифицированной активностью химозина. Изобретение также относится к нуклеотидной последовательности, кодирующей такой полипептид, к рекомбинантному экспрессирующему вектору, нуклеотидной конструкции и к рекомбинантной клетке-хозяину, содержащей указанный экспрессирующий вектор. Кроме того, изобретение относится к способу получения модифицированного полипептида химозина посредством применения такой клетки-хозяина. Изобретение также относится к композиции, содержащей модифицированный химозин, к применению такого модифицированного химозина или композиции, содержащей модифицированный химозин, в способе приготовления сыра и к полученному сыру. Большая часть глобальной сырной продукции используется в виде тертого или нарезанного сыра для применения на пицце, сырных бургерах и в других подходящих продуктах. Сыр, используемый для этой цели, как правило, молодой, когда имеет место неполное созревание. Типы сыров, используемые для данного применения, могут представлять собой моцареллу, монтерей джек или плавленый сыр или другие типы сыров, которые в промышленном масштабе тонко нарезаются или нарезаются стружкой и потребляются в виде молодых сыров. Нарезка стружкой дает возможность более быстрого расплавления сыра по сравнению с другими способами уменьшения размера, такими как нарезка ломтиками и нарезка кубиками.

Примечание: Досрочное прекращение действия евразийского патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание евразийского патента в силе

Номер евразийского патента	Код государства (по стандарту ВОИС st3) на территории которого прекращено действие патента	Дата прекращения действия
038324	AM, AZ, BY, KG, KZ, TJ, TM	2022.05.04.

Использованная литература

1. Интеллектуальная собственность// Официальный бюллетень. – Б.: Кыргызпатент, 2011-2021 гг., №1-12.
2. База данных Евразийской патентной организации (ЕАПО) - <https://www.eapo.org/ru/?publs=bulletin>
3. Региональная экономика и управление: электронный научный журнал .№4(72).2022г
4. Национальный статистический комитет Кыргызской Республики

Составители: Токтогулов А.А.
Муктаров Т.К.
Имангазиева В.М.
Ибрагимова С.С.

Компьютерная верстка Калдаров Ж. Т.
Корректор: Мусаева М. И.

Отпечатано в отделе полиграфии Государственного фонда интеллектуальной собственности
при Государственном агентстве интеллектуальной собственности и инноваций при Кабинете
Министров Кыргызской Республики (Кыргызпатент)

г. Бишкек, ул. Московская, 62,

тел.: 68-08-19; 68-04-71

Подписано в печать 28.05.2024

Заказ № 1100

Объем: 72,8 уч.-изд.л.

Тираж – 5 экз.