

# РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



## ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2461301

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА

Патентообладатель(ли): *Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Горский государственный аграрный университет" (RU)*

Автор(ы): *см. на обороте*

Заявка № 2011113111

Приоритет изобретения **05 апреля 2011 г.**

Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Российской Федерации **20 сентября 2012 г.**

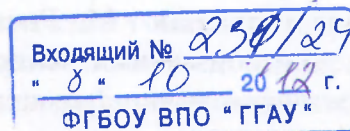
Срок действия патента истекает **05 апреля 2031 г.**

*Руководитель Федеральной службы  
по интеллектуальной собственности*

*Б.П. Симонов*







ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ**

(21)(22) Заявка: 2011113111/13, 05.04.2011

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
05.04.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 05.04.2011

(45) Опубликовано: 20.09.2012 Бюл. № 26

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2250692 C1, 27.04.2005. RU 2039473 C1, 20.07.1995. СОУСЫ "iriston.com" Осетины и Осетия, Опубл. 29.04.2008, Соус из листьев перца (Цывзыдзаехдон), [найдено 20.10.2011], Найдено в Интернет:  
<[www.iriston.com/nogbon/news.phpnewsid=146](http://www.iriston.com/nogbon/news.phpnewsid=146)>.

Адрес для переписки:

362040, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул.  
Кирова, 37, ФГОУ ВПО "Горский  
государственный аграрный университет"

(72) Автор(ы):

Цугкиева Валентина Батырбековна (RU),  
Кияшкина Людмила Алексеевна (RU),  
Цугкиева Ирина Борисовна (RU),  
Дзантиева Лариса Батарбековна (RU),  
Тохтиева Лариса Хазбекировна (RU),  
Ватаева Диана Тамерлановна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное  
образовательное учреждение высшего  
профессионального образования "Горский  
государственный аграрный университет"  
(RU)

**(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА**

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности, к технологии производства соусов на томатной основе. Способ включает приготовление томатного пюре, добавление сахара, соли, уксусной кислоты и пряно-ароматических добавок. В качестве пряно-ароматических добавок используют пюре из листьев горького перца. Перед варкой

томатное пюре смешивают с пюре из листьев горького перца в соотношении 10:1 по сухому веществу. Варку осуществляют до 29% содержания сухих веществ, при стерилизации 5-10 минут. Изобретение позволяет получить новый соус с гармоничными приятными органолептическими свойствами и улучшенными биологическими свойствами при уменьшении продолжительности стерилизации.