

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2496350

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ
ИЗ РЫБНОГО ФАРША ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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

Автор(ы): *см. на обороте*

Заявка № 2012114390

Приоритет изобретения **11 апреля 2012 г.**

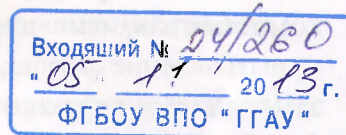
Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Российской Федерации **27 октября 2013 г.**

Срок действия патента истекает **11 апреля 2032 г.**

*Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности*

Б.П. Симонов





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2012114390/13, 11.04.2012

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
11.04.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 11.04.2012

(45) Опубликовано: 27.10.2013 Бюл. № 30

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: RU 2333691 C1, 20.09.2008. RU 2332881 C1,
10.09.2008. RU 2007136838, 04.10.2007.

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Дзантиева Лариса Батырбековна (RU),
Цугкиева Валентина Батырбековна (RU),
Гагиева Лариса Черменовна (RU),
Цугкиева Ирина Борисовна (RU),
Чередникова Алена Витальевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

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

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ предусматривает подготовку рыбного сырья и компонентов, приготовление рыбного фарша и подготовку начинки из смеси ягод черники и смородины. Затем производят формование полуфабриката в виде звездочки с ягодной начинкой внутри, панируют и посыпают кунжутным семенем. Сформованный полуфабрикат термически обрабатывают, замораживают, упаковывают,

транспортируют и хранят. Для приготовления полуфабриката используют филе горбуши и семги, хлеб пшеничный, молоко, соль, чернику, смородину, крахмал, сухари панировочные и кунжутное семя. Все компоненты используют в определенных соотношениях. Изобретение позволяет получить формованное кулинарное изделие для школьного питания сбалансированного состава, обладающее высокой пищевой и биологической ценностью.