

# РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



## ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2521660

### СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА РАССОЛЬНОГО ЗРЕЛОГО СЫРА С ДОБАВЛЕНИЕМ ВОДНОГО ЭКСТРАКТА ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКИХ РАСТЕНИЙ

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

Автор(ы): *см. на обороте*

Заявка № 2013106111

Приоритет изобретения **12 февраля 2013 г.**

Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Российской Федерации **12 мая 2014 г.**

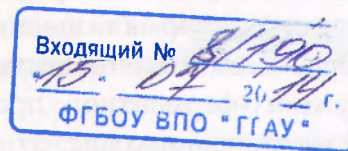
Срок действия патента истекает **12 февраля 2033 г.**

*Руководитель Федеральной службы  
по интеллектуальной собственности*

*Б.П. Симонов*







ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

## (12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2013106111/10, 12.02.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
12.02.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 12.02.2013

(45) Опубликовано: 10.07.2014 Бюл. № 19

(56) Список документов, цитированных в отчете о  
поиске: RU 2417616 C2, 10.05.2011. RU 2387137  
C1, 27.04.2010. SU 1353401 A1, 23.11.1987. RU  
2214099 C2, 20.10.2003. SU 938897 A, 30.06.1982

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Власова Жанна Александровна (RU),  
Цугкиев Борис Георгиевич (RU),  
Власов Николай Юрьевич (RU),  
Чехова Карина Казбековна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего  
профессионального образования "Горский  
государственный аграрный университет"  
(RU)(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА РАССОЛЬНОГО ЗРЕЛОГО СЫРА С ДОБАВЛЕНИЕМ ВОДНОГО  
ЭКСТРАКТА ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКИХ РАСТЕНИЙ

(57) Реферат:

Изобретение относится к сыродельной отрасли молочной промышленности. Способ предусматривает введение в нормализованное, пастеризованное и охлажденное молоко закваски, состоящей из чистых культур мезофильных молочнокислых стрептококков *S. lactis*, *S. cremoris*, *S. lactis* subsp. *diacetilactis*, бифидобактерий *Bifidumbacterium bifidum* 1, *Bifidumbacterium bifidum* 791, *Bifidumbacterium bifidum* ЛВА - 3, болгарской палочки *Lactobacillus bulgaricus*, мезофильной молочнокислой палочки штамм *Lactobacterium casei* штамм С5 ВКПМ В-8730 и мезофильного молочнокислого стрептококка штамм *Enterococ-*

*cus durans* Р-10 ВКПМ В-8731, внесение хлористого кальция, сычужного фермента. Молоко свертывают, проводят обработку зерна, при формовании вносят водный экстракт пряно-ароматических растений мяты полевой, душицы обыкновенной и иссопа, проводят самопрессование, прессование, обсушку сыра, затем сыр солят и подвергают созреванию. Изобретение позволяет улучшить органолептические показатели сыра, повысить биологическую ценность, расширить ассортимент выпускаемой продукции. 7 табл., 1 пр.