

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2521664

**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 № 2013103918

Приоритет изобретения **29 января 2013 г.**

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

Срок действия патента истекает **29 января 2033 г.**

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

Б.П. Симонов



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

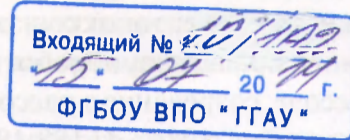


(19) RU (11)

2 521 664 (13) C1

(51) МПК
A23C 19/068 (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ



(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2013103918/10, 29.01.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
29.01.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 29.01.2013

(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

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Власова Жанна Александровна (RU),
Цугкиев Борис Георгиевич (RU),
Власов Николай Юрьевич (RU),
Джанаева Анжела Анатольевна (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 по жиру, 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* C₅ ВКПМ В-8730,

термофильного молочнокислого стрептококка штамм *Streptococcus thermophilus* К-45 ВКПМ В-10089, внесение хлористого кальция, сычужного фермента. Молоко свертывают, проводят обработку сгустка, при формировании вносят водный экстракт пряно-ароматических растений мяты перечной, душицы обыкновенной и гвоздики песчаной, затем проводят самопрессование, прессование, обсушку сыра, посолку и созревание. Изобретение позволяет улучшить органолептические показатели сыра, повысить биологическую ценность, расширить ассортимент выпускаемой продукции. 7 табл.

RU 2 521 664 C 1

RU 2 521 664 C 1