

# РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



## ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2522488

### СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА РАССОЛЬНОГО СВЕЖЕГО 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 № 2013106126

Приоритет изобретения **12 февраля 2013 г.**

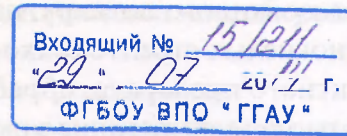
Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Российской Федерации **20 мая 2014 г.**

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: 2013106126/10, 12.02.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
12.02.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 12.02.2013

(45) Опубликовано: 20.07.2014 Бюл. № 20

(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),  
Рамонова Элла Викторовна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

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

RU 2 522 488 C1

## (54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА РАССОЛЬНОГО СВЕЖЕГО 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. *diacetylactis*, бифидобактерий *Bifidumbacterium bifidum* 1, *Bifidumbacterium bifidum* 791, *Bifidumbacterium bifidum* ЛВА-3, болгарской палочки *Lactobacillus bulgaricus*, мезофильной молочнокислой палочки штамм *Lactobacterium casei* C<sub>5</sub> ВКПМ В-8730 и штамм *Lactobacillus*

*paracasei* 3-37 ВКПМ В-10092, внесение хлористого кальция, сычужного фермента. Молоко свертывают, проводят обработку сгустка, при формовании вносят водный экстракт пряно-ароматических растений шалфея мутноватого, фенхеля, базилика обыкновенного, проводят самопрессование, обсушку сыра и посолку. Изобретение позволяет улучшить органолептические показатели сыра, повысить биологическую ценность, расширить ассортимент выпускаемой продукции. 1 ил., 7 табл., 1 пр.

RU 2 522 488 C1