

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2551987

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОСЕТИНСКОГО СЫРА

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

Автор(ы): *см. на обороте*

Заявка № 2014116706

Приоритет изобретения 24 апреля 2014 г.

Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Российской Федерации 28 апреля 2015 г.

Срок действия патента истекает 24 апреля 2034 г.

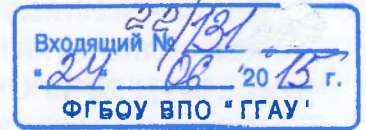
Врио руководителя Федеральной службы по интеллектуальной собственности

Л.Л. Кирий





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ



(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2014116706/10, 24.04.2014

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
24.04.2014

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 24.04.2014

(45) Опубликовано: 10.06.2015 Бюл. № 16

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ТЕМИРАЕВ Р.Б. и др. Способ повышения потребительских качеств осетинского сыра. Известия Горского Государского аграрного университета, 2012, Т.49, N3, С.169-173. DE 29715520 U2, 06.11.1997. RU 2391846 С2, 20.06.2010. ТЕМИРАЕВ Р.Б. и др. Разработка способа повышения потребительских качеств сыра, используемого в рецептуре осетинских пирогов. Наука, техника и образование, 2014, N1, С.32-34

Адрес для переписки:

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

(72) Автор(ы):

Гогаев Олег Казбекович (RU),
Маргиева Фатима Тимофеевна (RU),
Демурова Дзерасса Георгиевна (RU),
Бидеев Бексолтан Александрович (RU),
Козаева Виктория Рониевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

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

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОСЕТИНСКОГО СЫРА

(57) Реферат:

Изобретение относится к молочной промышленности, в частности к способу приготовления осетинского сыра. Способ включает свертывание молока с помощью сычуга молочных телят, отжатие от сыворотки, при этом используют смесь трех видов молока цельного высшего сорта коровьего, козьего и овечьего в

соотношении 1:0,5:0,5, а в готовую смесь вносят растительную добавку из листьев эстрагона в количестве 10-12% от общего объема молочного продукта. Способ позволяет получить сыр, обладающий высокими вкусовыми и профилактическими свойствами. 1 табл., 2 пр.

RU 2 551 987 С1

RU 2 551 987 С1