



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(21)(22) Заявка: 2016119129, 17.05.2016

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
17.05.2016Дата регистрации:  
30.06.2017

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 17.05.2016

(45) Опубликовано: 30.06.2017 Бюл. № 19

Адрес для переписки:

350072, г. Краснодар, ул. Московская, 2, ФГБОУ  
ВО "КубГТУ", отдел интеллектуальной и  
промышленной собственности, начальнику  
ОИПС Тихомировой Н.А.

(72) Автор(ы):

Мхитарьянц Любовь Алексеевна (RU),  
Калманович Светлана Александровна (RU),  
Гюлушанян Асмик Петровна (RU),  
Мхитарьянц Георгий Арамович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего  
образования "Кубанский государственный  
технологический университет" (ФГБОУ ВО  
"КубГТУ") (RU)(56) Список документов, цитированных в отчете  
о поиске: RU 2292724 C1, 10.02.2007. RU  
2006102828 A, 20.08.2007. RU 2516257 C1,  
20.05.2014. RU 2006147020 A, 10.07.2008.  
Е.Е.РОГАНОВА, П.А.ЧАЛДАЕВ.  
Изучение возможности применения  
порошка из яблочных выжимок при  
производстве хлебобулочных изделий  
повышенной ченности. **СОВРЕМЕННОЕ  
ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО:  
ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ. Сборник  
научных трудов XVI** (см. прод.)

(54) Творожный продукт

## (57) Формула изобретения

Творожный продукт, включающий творог и наполнитель, отличающийся тем, что используют творог 4% жирности, а в качестве наполнителя используют порошок, состоящий из композиции сухих порошков, полученных из яблочных выжимок и апельсиновой цедры, путем их сушки при температуре 100°С в течение 40 минут до влажности 10%, с последующим измельчением в тонкой, вращающейся по спирали пленке толщиной 0,1-0,2 мм, взятых в соотношении 1:4, при этом дополнительно содержит сливки с массовой долей жира 15%, при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

творог 4%	79-81
сливки 15%	10
наполнитель	9-11

(56) (продолжение):

Всероссийской заочно-научно-практической конференции. (Ектеринбург, 29 апреля 2015 г.),  
Ектеринбург 2015, с.17-21.