



(51) МПК  
*A23L 33/10* (2016.01)  
*A23L 7/152* (2016.01)  
*A23L 13/40* (2016.01)  
*A21D 2/36* (2006.01)  
*A21D 2/38* (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
 ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(21)(22) Заявка: 2015148534, 11.11.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
 11.11.2015

Дата регистрации:  
 21.02.2017

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 11.11.2015

(45) Опубликовано: 21.02.2017 Бюл. № 6

Адрес для переписки:

394017, г. Воронеж, ул. Генерала Лизюкова, 65,  
 кв. 36, Алексеева Татьяна Васильевна

(72) Автор(ы):

Родионова Наталья Сергеевна (RU),  
 Алексеева Татьяна Васильевна (RU),  
 Попов Евгений Сергеевич (RU),  
 Коломникова Яна Петровна (RU),  
 Попова Надежда Николаевна (RU),  
 Климова Екатерина Алексеевна (RU),  
 Калгина Юлия Олеговна (RU),  
 Родионов Александр Анатольевич (RU),  
 Зяблов Максим Михайлович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Родионова Наталья Сергеевна (RU),  
 Алексеева Татьяна Васильевна (RU),  
 Попов Евгений Сергеевич (RU),  
 Коломникова Яна Петровна (RU),  
 Попова Надежда Николаевна (RU),  
 Климова Екатерина Алексеевна (RU),  
 Калгина Юлия Олеговна (RU),  
 Родионов Александр Анатольевич (RU),  
 Зяблов Максим Михайлович (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете  
 о поиске: RU 2528684 C1, 20.09.2014. RU  
 2466417 C1, 27.10.2012. UA 64433 U, 10.11.2011.  
 CN 1669446 A, 21.09.2005.

(54) **КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА И СПОСОБ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

(57) Формула изобретения

Способ приготовления функционального продукта, заключающийся в его внесении в массу полуфабриката пищевого продукта или кулинарного изделия в определенном количестве при тщательном перемешивании с последующей тепловой обработкой, отличающийся тем, что композиция для получения функционального продукта готовится путем измельчения муки «Витазар» до размера частиц 0,5-0,7 мм, внесения масел амаранта и тыквы, гидратации полученной смеси водой питьевой в соотношении 1:1,7-8 в течение 5-10 мин при перемешивании до достижения консистенции, близкой к структуре полуфабрикатов (фаршей, теста) для конкретных пищевых продуктов и кулинарных изделий при следующем содержании компонентов, мас. %:

Мука зародышей пшеницы «Витазар»	90
Масло амаранта	8,1-9,0
Масло тыквы	1,0-1,9