



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(21)(22) Заявка: 2015123256, 16.06.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
16.06.2015Дата регистрации:
02.03.2017

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 16.06.2015

(43) Дата публикации заявки: 10.01.2017 Бюл. № 1

(45) Опубликовано: 02.03.2017 Бюл. № 7

Адрес для переписки:

450077, г. Уфа, ул. Кирова, 15, ком. 403, ГАУ
РНТИК "Баштехинформ", Никитиной Т.Ф.

(72) Автор(ы):

Шипицын Александр Степанович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Крестьянское (фермерское) хозяйство (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2164071 C2, 20.03.2001. RU
2128443 C1, 10.04.1999. RU 2289932 C1,
27.12.2006. RU 2542970 C1, 27.02.2015.МКРТЧЯН Е.Ю. и др., Мед в
синбиотическом кисломолочном напитке
для школьников, Молочная
промышленность N2, 2004, с.49.

(54) Способ производства продукта из кобыльего молока

(57) Формула изобретения

Способ производства продукта из кобыльего молока, включающий внесение в кобылье молоко закваски, вымешивание, отличающийся тем, что в качестве молока используют коровье молоко, причем коровье молоко предварительно с помощью ультразвука нагревают до 71-84°C в течение 4 ч с последующим охлаждением до 20°C, для получения закваски в свежее кобылье молоко 97% добавляют мед 3%, перемешивают и выдерживают при температуре 21-30°C в течение суток для интенсивного брожения, а затем к закваске добавляют коровье молоко, мед пчелиный, сахар и кипяченую воду, интенсивно и непрерывно взбивают компоненты в липовой бочке с помощью липовой крестовины в течение 45 мин, при следующем содержании исходных компонентов продукта:

закваска из кобыльего молока	30%
коровье молоко	60%
мед пчелиный	1%
сахар	1%
кипяченая вода	8%

RU 2 612 160 C2

RU 2 612 160 C2