



(51) МПК

**A23L 1/29** (2006.01)**A23L 1/10** (2006.01)**A23L 1/212** (2006.01)

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ**

*На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-1 патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установившейся практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.*

(21), (22) Заявка: **2005118661/13, 16.06.2005**(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**16.06.2005**(45) Опубликовано: **10.02.2007 Бюл. № 4**(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2013066 C1, 30.05.1994. ДМИТРИЕВ Е.Т. и др. Консерванты и концентраты для детского питания. - М.: Агропромиздат 1985, с.40-74. RU 2056760 C1, 27.03.1996. RU 2250042 C1, 20.04.2005.**

Адрес для переписки:

**115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247, О.И. Квасенкову**

(72) Автор(ы):

**Овчарова Галина Петровна (RU),  
Абреч Муслимат Юнусовна (RU),  
Непорожная Елена Юрьевна (RU),  
Квасенков Олег Иванович (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Квасенков Олег Иванович (RU)****(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СУХОЙ СМЕСИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства продуктов для детского питания. Способ предусматривает разваривание крупы в 0,5-1,5%-ном растворе пектина, введение в смесь за 5 минут до окончания варки нарезанных плодов

и/или овощей, гомогенизацию, сушку, введение витаминной добавки и фасовку с получением целевого продукта. Способ обеспечивает сокращение энергозатрат и продолжительности технологического цикла.

RU 2 2 9 2 7 4 1 C 1

RU 2 2 9 2 7 4 1 C 1

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 292 741** <sup>(13)</sup> **C1**

(51) Int. Cl.

**A23L 1/29** (2006.01)

**A23L 1/10** (2006.01)

**A23L 1/212** (2006.01)

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

*Based on Article 13, par. 3 of the Patent law of the Russian Federation of September 23, 1992, #3517-I the patent owner undertakes to transfer the exclusive right to the invention (assign the patent), on generally practiced conditions, to the first person - citizen of the Russian Federation or a Russian legal person who expresses such a wish and conveys it to the patent owner and the Federal executive body for Intellectual Property.*

(21), (22) Application: **2005118661/13, 16.06.2005**

(24) Effective date for property rights: **16.06.2005**

(45) Date of publication: **10.02.2007 Bull. 4**

Mail address:  
**115583, Moskva, ul. Gen. Belova, 55-247, O.I.  
Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):

**Ovcharova Galina Petrovna (RU),  
Abrech Muslimat Junusovna (RU),  
Neporozhnjaja Elena Jur'evna (RU),  
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(54) **METHOD FOR PRODUCING OF DRY MIXTURE FOR BABY FEEDING**

(57) Abstract:

FIELD: baby food production process.

SUBSTANCE: method involves cooking groats in 0.5-1.5-% pectin solution; 5 minutes before finishing of cooking procedure, introducing into

mixture cut fruits and/or vegetables; providing homogenization; drying; introducing vitamin additive; packaging for obtaining of base product.

EFFECT: reduced consumption of powder and decreased time of process cycle.

RU 2 2 9 2 7 4 1 C 1

RU 2 2 9 2 7 4 1 C 1

Изобретение относится к технологии производства продуктов для детского питания.

Известен способ производства сухой смеси для детского питания, предусматривающий разваривание крупы в питьевой воде, добавление плодоовощного пюре, гомогенизацию и сушку с получением целевого продукта (RU 2013066 C1, 30.05.1994).

5 Недостатками этого способа являются большая длительность технологического цикла и получение целевого продукта, склонного к комкованию.

Техническим результатом изобретения является сокращение продолжительности технологического цикла и повышение качества целевого продукта.

10 Этот результат достигается тем, что способ производства сухой смеси для детского питания предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку плодов и/или овощей, введение в питьевую воду пектина в количестве 0,5-1,5% по массе, варку в ней крупы до достижения содержания сухих веществ в крупе около 25%, введение в смесь плодов и/или овощей за 5 минут до окончания варки, гомогенизацию, сушку, введение витаминной добавки и фасовку с получением целевого продукта.

15 Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты, соответствующие требованиям, предъявляемым к сырью для производства продуктов детского питания (Дмитриева Е.Т. и др. Консервы и концентраты для детского питания. - М.: Агропромиздат, 1985, с.40-74), подготавливают по принятой для них традиционной технологии. Подготовленные плоды и/или овощи нарезают.

20 Подготовленный пектин вводят в питьевую воду и выдерживают для набухания и растворения с получением 0,5-1,5%-ного раствора. Подготовленную крупу вводят в полученный раствор в соотношении 1:10, которое традиционно используется для разваривания круп в производстве продуктов детского питания, и варят до достижения содержания сухих веществ в крупе около 25%. За 5 минут до окончания варки в смесь  
25 вводят плоды и/или овощи в количестве от 30 до 50%, рекомендуемом для соответствующего вида плодов и/или овощей, используемых в виде пюре в аналогичных смесях для детского питания. После окончания варки смесь гомогенизируют и сушат. При методе сушки ином, чем распылительная или в кипящем слое инертных тел, смесь дробят до порошкообразного состояния, а затем просеивают. Остаточное влагосодержание смеси  
30 не должно превышать 5%, как в традиционных продуктах аналогичного назначения. В сухую смесь вводят витаминную добавку в количестве около 1/3 суточной потребности в соответствующих витаминах для детей в возрасте от 3,5 месяцев, а затем фасуют с получением целевого продукта, который по химическому составу рекомендуется для детей в указанном выше возрасте.

35 Опытным путем установлено, что полученный по предлагаемому способу продукт легко восстанавливается водой до однородной пюреобразной консистенции, не образует агломератов и не комкуется при хранении в негерметичной упаковке в течение недели при влажности воздуха до 76%. Продукт, полученный по наиболее близкому аналогу, комкуется при хранении в негерметичной упаковке через 1-2 дня. В то же время продолжительность  
40 технологического цикла в предлагаемом способе на 18% меньше, чем в наиболее близком аналоге.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет сократить продолжительность технологического цикла и повысить качество целевого продукта.

45 **Формула изобретения**

Способ производства сухой смеси для детского питания, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, резку плодов и/или овощей, введение в питьевую воду пектина в количестве 0,5-1,5% по массе, варку в ней крупы до достижения содержания сухих веществ в крупе около 25%, введение в смесь плодов и/или овощей за 5  
50 мин до окончания варки, гомогенизацию, сушку, введение витаминной добавки и фасовку с получением целевого продукта.