



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(52) СПК
A23C 9/127 (2022.02); A23C 9/13 (2022.02)

(21)(22) Заявка: 2021114332, 20.05.2021

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.05.2021

Дата регистрации:
25.03.2022

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: 20.05.2021

(45) Опубликовано: 25.03.2022 Бюл. № 9

Адрес для переписки:
308015, Белгородская обл., г. Белгород, ул.
Победы, 85, НИУ "БелГУ", ОИС, Шевцовой
И.В.

(72) Автор(ы):
Мячикова Нина Ивановна (RU),
Биньковская Ольга Викторовна (RU),
Кролевец Александр Александрович (RU),
Глотова Светлана Григорьевна (RU),
Мамаева Елизавета Михайловна (RU),
Изотова София Юрьевна (RU),
Юдина Виктория Геннадьевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):
федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего
образования "Белгородский государственный
национальный исследовательский
университет" (НИУ "БелГУ") (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2738470 C1, 14.12.2020. ГОСТ
31454-2012, Кефир, Технические условия,
Москва, Стандартинформ, 2019, с.2. RU
2675799 C1, 25.12.2018. RU 2678973 C1,
05.02.2019. RU 2714489 C1, 18.02.2020. RU
2155488 C2, 10.09.2000. КРОЛЕВЕЦ А.А. и др.
Применение нано- и микрокапсулирования в
фармацевтике и пищевой промышленности,
Часть 2. Характеристика (см. прод.)

(54) Способ получения кефира с наноструктурированным сухим экстрактом крапивы

(57) Формула изобретения

Способ получения кисломолочных продуктов функционального назначения, а именно кефира, включающий использование нормализованного молока коровьего, которое подогревают до 40-41°C, заквашивают при помощи закваски, содержащей: *Lactococcus lactis*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus helveticus*, *Propionibacterium freudenreichii* ssp. *shermanii*, затем вносят наполнитель, сквашивают в течение 8 ч и перемешивают спустя 3 ч после начала заквашивания и за 1 ч до окончания процесса сквашивания, охлаждают до температуры 6°C и разливают, отличающийся тем, что в качестве наполнителя в процессе заквашивания вводят наноструктурированную добавку сухого экстракта крапивы в альгинате натрия, или в гуаровой камеди, или в каппа-каррагинане в количестве 250 мг на 1 л молока.

(56) (продолжение):

инкапсулирования, Вестник Российской академии естественных наук N 1, 2013, с.77-83. НАВАЛЬНЕВА И.А. и др. Исследование супрамолекулярных свойств нанокapsул ауксинов, Приоритеты мировой науки: эксперимент и научная дискуссия: Материалы IV международной научной конференции 17-18 июня, North Charleston, SC, USA: CreateSpace, 2014, с. 23-26.

R U 2 7 6 8 8 5 4 C 1

R U 2 7 6 8 8 5 4 C 1