



# СВИДЕТЕЛЬСТВО

№ 355

## о регистрации в качестве ноу-хау результата интеллектуальной деятельности

Способ приготовления йогурта с наноструктурированным  
сухим экстрактом бадана

Зарегистрировано в Региональной депозитарии ноу-хау  
при НИУ «БелГУ» 26.05.2021 г.

на основании решения Совета по научной и инновационно-производственной  
деятельности НИУ «БелГУ» от 24.05.2021 г.

Дата подачи заявления: 17.05.2021 г.

Правообладатель:

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования «Белгородский государственный национальный  
исследовательский университет»

Авторы: Мячикова Нина Ивановна, Кролевец Александр Александрович,  
Глотова Светлана Григорьевна, Семичев Кирилл Михайлович, Мамаева  
Елизавета Михайловна, Изотова София Юрьевна, Юдина Виктория  
Геннадьевна

Проректор по науке и инновациям

Н.И. Репников

МП

Срок действия свидетельства на ноу-хау прекращается в результате:

- прекращения действия мер, предпринимаемых правообладателем по сохранению информации в конфиденциальном режиме;
- в момент раскрытия информации третьим лицом независимо от способа получения им этой информации.

Срок действия свидетельства на ноу-хау прекращается в результате:

- прекращения действия мер, предпринимаемых правообладателем по сохранению информации в конфиденциальном режиме;
- в момент раскрытия информации третьим лицом независимо от способа получения им этой информации.