



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(52) СПК  
A23C 9/127 (2021.08); A23C 9/13 (2021.08)

(21)(22) Заявка: 2021115646, 01.06.2021

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
01.06.2021

Дата регистрации:  
25.03.2022

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 01.06.2021

(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),  
Кролевец Александр Александрович (RU),  
Болтенко Юрий Алексеевич (RU),  
Глотова Светлана Григорьевна (RU),  
Семичев Кирилл Михайлович (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 2746767 C1, 20.04.2021. RU  
2727016 C1, 17.07.2020. RU 2627158 C1,  
03.08.2017. СМОЛЕНКОВА О.В. и др.  
Эффективность использования  
нетрадиционного сырья растительного  
происхождения в технологии производства  
кисломолочных продуктов, Материалы  
Всероссийской (национальной) научно-  
практической конференции "Актуальные  
проблемы молодежной науки в (см. прод.)

(54) Способ получения йогурта, содержащего наноструктурированный сухой экстракт алоэ

(57) Формула изобретения

Способ получения йогурта, включающий использование нормализованного молока коровьего, которое подогревают до 40-41°C, заквашивают, вносят наполнитель, сквашивают и перемешивают спустя 3 часа после начала заквашивания и за час до окончания процесса сквашивания, охлаждают до температуры 6°C и разливают, отличающийся тем, что сквашивание осуществляют в течение 6 часов, а в качестве наполнителя в процессе заквашивания вводят наноструктурированную добавку сухого экстракта алоэ в альгинате натрия или в гуаровой камеди или в каппа-каррагинане в количестве 50-100 мг на 1 л молока.

(56) (продолжение):  
развитии АПК", Курск, 11-13 декабря 2019 года, С.230-236.

R U 2 7 6 8 8 5 6 C 1

R U 2 7 6 8 8 5 6 C 1