



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(52) СПК
A23L 27/60 (2021.08)

(21)(22) Заявка: 2021107324, 19.03.2021

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
19.03.2021

Дата регистрации:
22.04.2022

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 19.03.2021

(45) Опубликовано: 22.04.2022 Бюл. № 12

Адрес для переписки:

308015, Белгородская обл., г. Белгород, ул.
Победы, 85, НИУ "БелГУ", ОИС, Склярной
А.С.

(72) Автор(ы):

Мячикова Нина Ивановна (RU),
Кролевец Александр Александрович (RU),
Станева Анастасия Ивановна (RU),
Андросова Алиса Александровна (RU),
Шкондин Егор Андреевич (UA)

(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 2721276 C1, 18.05.2020. RU
2713289 C1, 04.02.2020. KR 20200014456 A,
11.02.2020. ОБОТУРОВА Н.П. и др.
"Применение экстрактов растительного сырья
при производстве пищевых продуктов", ж-л
"Пищевая промышленность", №6, 2013, стр.48-
50.

(54) Способ получения майонезного соуса, обогащенного витамином D

(57) Формула изобретения

Способ получения майонезного соуса на основе аквафабы, включающий смешивание аквафабы, соли, сахара, растительного масла и горчицы, после чего полученную смесь взбивают до белого цвета, добавляют наноструктурированный наполнитель и, не прекращая взбивания, вливают тонкой стружкой растительное масло в соотношении к аквафабе 2:1 до получения густой однородной пены, после чего добавляют яблочный уксус и взбивают еще в течение 2 минут, причем на 100 г аквафабы вносят 6 г сахара, 3 г соли, 5 г горчицы и 6 г яблочного уксуса, отличающийся тем, что в качестве наполнителя используют наноструктурированный витамин D в каррагинане, или наноструктурированный витамин D в геллановой камеди, или наноструктурированный витамин D в конжаковой камеди, или наноструктурированный витамин D в натрий карбоксиметилцеллюлозе, или наноструктурированный витамин D в высокоэтерифицированном яблочном пектине, или наноструктурированный витамин D в низкоэтерифицированном яблочном пектине, или наноструктурированный витамин D в высокоэтерифицированном цитрусовом пектине, или наноструктурированный

витамин D в низкоэтерифицированном цитрусовом пектине в количестве 24 мкг на 100 г аквафабы.

R U 2 7 7 0 8 7 8 C 1

R U 2 7 7 0 8 7 8 C 1