



(51) МПК
A61K 36/734 (2006.01)
A61K 9/52 (2006.01)
A61K 47/36 (2006.01)
A23L 21/12 (2016.01)
A23L 33/10 (2016.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
 ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(52) СПК
A61K 36/734 (2022.01); A61K 47/36 (2022.01); A61K 47/36 (2022.01); A23L 21/12 (2022.01); A23L 33/10 (2022.01)

(21)(22) Заявка: 2020137446, 16.11.2020

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
 16.11.2020

Дата регистрации:
 18.03.2022

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 16.11.2020

(45) Опубликовано: 18.03.2022 Бюл. № 8

Адрес для переписки:

308015, Белгородская обл., г. Белгород, ул.
 Победы, 85, НИУ "БелГУ", ОИС, Цуриковой
 Н.Д.

(72) Автор(ы):

Биньковская Ольга Викторовна (RU),
 Мячикова Нина Ивановна (RU),
 Кролевец Александр Александрович (RU),
 Грошева Татьяна Валерьевна (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 2717455 C1, 23.03.2020. RU
 2685140 C1, 16.04.2019. ГОСТ Р 56085-2014,
**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
 РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ,
 НАНОТЕХНОЛОГИИ, Часть 4, Материалы
 наноструктурированные. Термины и
 определения, дата введения 2015-03-01**
 [найдено онлайн], [дата обращения 12.04.2021],
 найдено из Интернета: [https://docs.cntd.ru/
 document/1200113381](https://docs.cntd.ru/document/1200113381), (подтверждено (см.
 прод.)

(54) Способ производства смоквы с наноструктурированным экстрактом боярышника

(57) Формула изобретения

Способ производства смоквы с нанокапсулами настойки боярышника, характеризующийся тем, что сначала размягчают сильно пектиновые фрукты в пароконвектомате при температуре 75°C, затем очищают от твердых составляющих, измельчают до состояния пюре и протирают через сито для получения однородной консистенции, после чего в остуженное пюре добавляют нанокапсулы настойки боярышника в суспензии высоко- или низкоэтерифицированного яблочного или цитрусового пектина или нанокапсулы настойки боярышника в суспензии агар-агара из расчета 40-50 мг на 100 г сырого фруктового пюре, сушку осуществляют при температуре 45-50°C в течение 8 часов.

(56) (продолжение):

на [archive.org https://web.archive.org/web/2020*/https://docs.cntd.ru/document/1200113381](https://web.archive.org/web/2020*/https://docs.cntd.ru/document/1200113381)). ЧУЕШОВ В.И.,
Промышленная технология лекарств, Том 2, X.: МТК-Книга, Издательство НФАУ, 2002, с. 85, 95. RU 2602165
C1, 10.11.2016. RU 2642056 C2, 23.01.2018..

R U 2 7 6 7 6 9 6 C 1

R U 2 7 6 7 6 9 6 C 1