

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2655216

Способ производства двойных съедобных пленок с использованием в одном слое яблочного сока и альгината натрия

Патентообладатель: *Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Самарский государственный технический университет" (RU)*

Авторы: *Быков Дмитрий Евгеньевич (RU), Макарова Надежда Викторовна (RU), Бахарев Владимир Валентинович (RU), Демидова Анна Владимировна (RU), Еремеева Наталья Борисовна (RU), Быкова Татьяна Олеговна (RU)*

Заявка № 2016147146

Приоритет изобретения 30 ноября 2016 г.

Дата государственной регистрации в Государственном реестре изобретений Российской Федерации 24 мая 2018 г.

Срок действия исключительного права на изобретение истекает 30 ноября 2036 г.

Руководитель Федеральной службы по интеллектуальной собственности

 Г.П. Ивлиев





(51) МПК
A23L 19/00 (2016.01)
A23L 29/20 (2016.01)
B29D 7/01 (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
 ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(52) СПК
A23L 19/00 (2006.01); *A23L 29/20* (2006.01); *B29D 7/01* (2006.01)

(21)(22) Заявка: 2016147146, 30.11.2016

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
 30.11.2016

Дата регистрации:
 24.05.2018

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 30.11.2016

(45) Опубликовано: 24.05.2018 Бюл. № 15

Адрес для переписки:
 443100, г. Самара, ул. Молодогвардейская, 244,
 ФГБОУ ВО "Самарский государственный
 технический университет", Главный корпус

(72) Автор(ы):

Быков Дмитрий Евгеньевич (RU),
 Макарова Надежда Викторовна (RU),
 Бахарев Владимир Валентинович (RU),
 Демидова Анна Владимировна (RU),
 Еремеева Наталья Борисовна (RU),
 Быкова Татьяна Олеговна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
 образовательное учреждение высшего
 образования "Самарский государственный
 технический университет" (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
 о поиске: Galus S., Lenart A. Development
 and characterization of composite edible films
 based on sodium alginate end pectin. // J. Food
 Eng. 2013. Vol. 115. N 4. p. 459-465. RU 2115320
 C1, 20.07.1998. RU 2525926 C1, 20.08.2014. RU
 2501308 C2, 20.12.2013. SU 1472048 A1,
 15.04.1989. US 20070292481 A1, 20.12.2007.

(54) Способ производства двойных съедобных пленок с использованием в одном слое яблочного сока и альгината натрия

(57) Формула изобретения

Способ производства двойных съедобных пленок из яблочного сырья, характеризующийся тем, что у яблок удаляют несъедобные части, обрабатывают водяным паром в течение 10-30 мин, к полученной массе добавляют 0,1-1,0% аскорбиновой кислоты и измельчают до пюреобразного состояния, пюре протирают через сито с ячейками 0,50-2,00 мм, затем к полученной массе добавляют пластификатор - 0,1-5,0% от массы яблочного пюре, равномерно распределяют по всему объему, на полученный лист съедобной пленки помещают съедобную пленку из яблочного сока, альгината натрия, аскорбиновой кислоты и глицерина в соотношении 1:1:0,05:0,05 соответственно, полученный лист двойной съедобной пленки толщиной 1-3 мм сушат при комнатной температуре в течение 10-15 ч.

RU 2 655 216 C1

RU 2 655 216 C1