

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2541758

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СУХОЙ КОМПЛЕКСНОЙ ЗАКВАСКИ ДЛЯ КВАСА БРОЖЕНИЯ

Патентообладатель(ли): **ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ "СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ КОСТА ЛЕВАНОВИЧА
ХЕТАГУРОВА" (RU)**

Автор(ы): *см. на обороте*

Заявка № 2013137163

Приоритет изобретения **07 августа 2013 г.**

Зарегистрировано в Государственном реестре
изобретений Российской Федерации **15 января 2015 г.**

Срок действия патента истекает **07 августа 2033 г.**

*Врио руководителя Федеральной службы
по интеллектуальной собственности*

Л.Л. Кирий





(51) МПК

C12N 1/18 (2006.01)

C12N 1/20 (2006.01)

A23L 2/00 (2006.01)

C12G 3/02 (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21)(22) Заявка: 2013137163/10, 07.08.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
07.08.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 07.08.2013

(45) Опубликовано: 20.02.2015 Бюл. № 5

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: RU 2269569 C1, 10.02.2006. RU
2447140 C1, 10.04.2012. ПОМОЗОВА В.А.
Производство кваса и безалкогольных
напитков: Учебное пособие, СПб, Гиорд,
2006, стр.31-38. CN 103215169 A, 24.07.2013

Адрес для переписки:

362025, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул.
Ватутина, 44-46, ГБОУ ВПО "Северо-
Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова",
инновационный отдел

(72) Автор(ы):

Качмазов Геннадий Сосырович (RU),

Драпп Элина Александровна (RU),

Бетеева Рузана Хазбиевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ "СЕВЕРО-
ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ КОСТА
ЛЕВАНОВИЧА ХЕТАГУРОВА" (RU)

RU 2 541 758 C1

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СУХОЙ КОМПЛЕКСНОЙ ЗАКВАСКИ ДЛЯ КВАСА БРОЖЕНИЯ

(57) Формула изобретения

Способ производства сухой комплексной закваски для кваса брожения, включающий приготовление осахаренной заварки путем смешивания муки пшеничной первого сорта и пшеничных отрубей в соотношении 1:1, заваривание полученной смеси водой с температурой 85-90°C, выдерживание в течение 45-60 мин, охлаждение смеси до температуры 65-67°C, осахаривание неферментированным ячменным или ржаным солодом в количестве 10% к массе смеси в течение 60-90 мин, внесение дрожжевого автолизата в количестве 0,1% к массе смеси для получения питательного субстрата, развешивание субстрата в три бродильных сосуда с четырехкратным увеличением навески 50 г:200 г:800 г соответственно, трехкратное автоклавирование с интервалом 24 часа при 1,5 атм. в течение 60 мин, размножение в приготовленном субстрате молочнокислых бактерий в трехфазном разводочном цикле до конечной кислотности 16-18 см³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм³ на 100 см³ заварки, при этом в качестве источника молочнокислых бактерий используют препараты-пробиотики «Лактобактерин», или «Бифидумбактерин», или «Эвиталия» или комплекс, состоящий их трех указанных препаратов, которые растворяют в 5 см³ стерильного физиологического раствора и каждый переносят в охлажденную стерильную

осахаренную заварку из расчета 1 доза препарата, что составит 2×10^9 , 10^7 и $1,5-2,0 \times 10^9$ КОЕ соответственно на 50 г субстрата, инкубирование инокулированной питательной среды (первая фаза) в течение 24 часов при температуре 37°C , осуществление второй и третьей фаз разводочного цикла путем разбавления зрелой закваски предыдущей фазы в четырехкратном количестве стерильной осахаренной заварки для последующей фазы, инкубирование последующих фаз разводочного цикла в течение 24 часов при 37°C до кислотности 16-18 см³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм³ на 100 см³ заварки, смешивание с равным к массе закваски количеством картофельного крахмала и прессованными хлебопекарными дрожжами *Saccharomyces cerevisiae* в дозе 5 г/100 дм³ квасного суслу, высушивание полученной массы в потоке стерильного воздуха при комнатной температуре до влажности 13-14%, при этом общее время заквашивания осахаренной заварки составляет 72 часа.

R U 2 5 4 1 7 5 8 C 1

Автор(ы): *Качмазов Геннадий Созырович (RU), Драпп Элина Александровна (RU), Бетеева Рузана Хазбиевна (RU)*

ПО ИИ

(12

(21

(24

Пр

(22

(45

(56)

Ад

(54

пр

и г

те:

те:

со.

ав

ра

на

24

мс

16

п

п

сс

ф

ф

К У 2 3 4 1 7 3 0