

# РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



## ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2573941

### СПОСОБ АКТИВАЦИИ МИКРОФЛОРЫ НА ЛАБОРАТОРНОЙ СТАДИИ РАЗВОДОЧНОГО ЦИКЛА КВАСНЫХ ЗАКВАСОК

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 № 2014130744

Приоритет изобретения 24 июля 2014 г.

Зарегистрировано в Государственном реестре  
изобретений Российской Федерации 23 декабря 2015 г.

Срок действия патента истекает 24 июля 2034 г.

Руководитель Федеральной службы  
по интеллектуальной собственности

 Г.П. Ивлиев



Автор(ы): *Качмазов Геннадий Созырович (RU), Багаева Ульяна Владимировна (RU), Григорян Амалия Гигамовна (RU)*

ПО И

(12

(2

(2-

Пр

(22

(4:

(50

Ал

(5-

Ц

за

ме

Са

пе

в

ст

в

пр

ра



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(21)(22) Заявка: 2014130744/10, 24.07.2014

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
24.07.2014

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 24.07.2014

(45) Опубликовано: 27.01.2016 Бюл. № 3

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: КАЧМАЗОВ Г.С. и др., Использование физиологически адаптированных культур молочнокислых бактерий в приготовлении кваса брожения, Пиво и напитки, N5, 2011, с.34-37. ПОЛАНДОВА Р.Д., и др., Приготовление жидких дрожжей на хлебопекарных предприятиях: проблемы и пути их решения, Хлебопечение России, N4, 2004, с.12-13. КАЧМАЗОВ Г.С., Квас с использованием адаптированных культур молочнокислых бактерий, Пиво и напитки, N2, с.18-19.

Адрес для переписки:

362024, 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 Созырович (RU),  
Багаева Ульяна Владимировна (RU),  
Григорян Амалия Гигамовна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

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

RU  
2 573 941  
C 1

(54) СПОСОБ АКТИВАЦИИ МИКРОФЛОРЫ НА ЛАБОРАТОРНОЙ СТАДИИ РАЗВОДОЧНОГО ЦИКЛА КВАСНЫХ ЗАКВАСОК

(57) Формула изобретения

Способ активации микрофлоры на лабораторной стадии разводочного цикла квасных заквасок, включающий приготовление осахаренной заварки, размножение молочнокислых бактерий, использование прессованных хлебопекарных дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*, отличающийся тем, что зерносмесь состоит из муки пшеничной первого сорта и отрубей в соотношении 1:1, физиологически активных факторов роста в виде дрожжевого автолизата (50,0 мл/л) и порошка виноградных косточек (5, г/л), и стерилизуется путем трехкратного автоклавирования при 1,0 атм в течение 45-60 мин., в качестве заквасочных культур используется комплекс молочнокислых бактерий препаратов-пробиотиков Лактобактерин и/или Эвиталия, в завершающую фазу разводочного цикла вносятся прессованные дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* в дозе 5