

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(21) **202100291** (13) **A1**

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ**

(43) Дата публикации заявки
2023.06.30

(51) Int. Cl. *A23L 29/256* (2016.01)
A23L 21/15 (2016.01)
A23L 19/00 (2016.01)
A23L 2/02 (2006.01)
A23L 17/60 (2016.01)

(22) Дата подачи заявки
2021.12.23

(54) **ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, ВКЛЮЧАЮЩИЙ ВОДОРΟΣЛЕВЫЙ КОМПОНЕНТ**

(96) **2021000144 (RU) 2021.12.23**

(72) Изобретатель:

(71) Заявитель:
**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
НАУЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ
ОБЪЕДИНЕНИЕ
"БИОМЕДИЦИНСКИЕ
ИННОВАЦИОННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ" (RU)**

**Хитров Анатолий Анатольевич,
Басарыгин Артем Сергеевич (RU)**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к продуктам питания на фруктовой основе с добавлением водорослевых компонентов. Пищевой продукт, включающий водорослевый компонент, согласно изобретению содержит водоросли в виде геля в количестве от 5,0 до 20,0% и плоды в количестве от 95,0 до 80,0% во влажном состоянии в виде фруктового пюре, и/или фруктового сока, и/или овощного пюре, и/или овощного сока, и/или ягодного пюре, и/или ягодного сока. Технический результат заключается в расширении ассортимента пищевых продуктов, с высокой биологической ценностью и улучшенными органолептическими свойствами при использовании натуральных продуктов, богатых природным источником микроэлементов, включая соединения йода, растительные волокна и полисахаридов.

A1

202100291

202100291

A1

МПК
A23L 29/256
A23L 2/02
A23L 19/00
A23L 29/20
A23L 17/60

Пищевой продукт, включающий водорослевый компонент

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к продуктам питания на фруктовой основе с добавлением водорослевых компонентов. Продукт может быть использован для питания различных возрастных групп, включая детей после отмены грудного вскармливания.

Из уровня техники известны варианты питания на фруктовой основе.

Известна композиция напитка, содержащая CLA (патент RU 2 491 837, заявка: 2009143321/10 от 23.04.2008, конвенционный приоритет 24.04.2007 EP 07251722.0, патентообладатель ИПИД НУТРИШН Б.В.). Композиция напитка содержит жир, который включает, по меньшей мере, 40 масс.% конъюгированной линолевой кислоты (CLA) в форме триглицерида, белок от 2 до 8 масс.%, загуститель и водную фазу, при этом композиция не содержит сахар или содержит его менее 4 масс.%.

Известны варианты овощных и фруктово-овощных пастилок (патент RU 2 569 480, заявка 2014107947/13, приоритет 02.08.2012, конвенционный приоритет 03.08.2011 US 61/514,561, патентообладатель НЕСТЕК С.А.), представляющие собой гомогенные композиции в виде пластичной массы на плодах, в виде овощной или овощной/ фруктовой пастилок, содержание которого составляет 75 мас.% одного овоща или 15 мас.% одного овоща и 40 мас.% одного фрукта. Продукт имеет водную активность в пределах примерно от 0,3 до 1,0.

Недостатком указанного изобретения является ограничение в применении для некоторых категорий потребителей, например для детского питания или специализированного лечебного и диетического профилактического питания

Известен функциональный пищевой продукт (патент RU 2 385 654, заявка 2008126415/13, приоритет от 01.07.2008, опубликовано: 10.04.2010, патентообладатель Федеральное государственное унитарное предприятие "Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии"), который содержит водорослевый

экстракт, экстракты наземных душистых трав, глюкозу и лимонную кислоту.

Недостатком является низкая привлекательность продукта для ряда чувствительных групп населения.

Известны композиции в виде пюре, имеющие определенные углеводные соотношения (патент RU 2 565 084, заявка: 2013151075/13, приоритет 03.01.2013, конвенционный приоритет: 07.05.2012 US 61/643,371; 11.05.2012 US 61/645,808; 23.05.2012 US 61/650,817; 07.09.2012 US 61/697,903; 19.10.2012 US 61/716,012, патентообладатель ПРЕМЬЕР НЬЮТРИШН КОРПОРЕЙШН), содержащая плодовой компонент от около 60 до около 90 мас. % питательной композиции в виде пюре; ореховый компонент и углеводный компонент сахаридов.

Недостатком данного изобретения может являться ограниченность применения для некоторых групп населения, ввиду пищевой непереносимости ореховых компонентов, а также недостаточная обогащенность продукта микроэлементами, такими как йод.

Тенденции последних лет показывают, что для получения дополнительной питательной ценности возрастает употребление биологически активных добавок к пище (БАД), которые имеют два недостатка для потребителя, заключающиеся в форме их реализации (типа, капсулы, таблетированные формы, концентраты) и недополучаемые вкусоароматические свойств. Вследствие чего задачей настоящего изобретения является создание продукта, несущего дополнительную питательную ценность для широкого круга потребителей и являющегося привлекательным с позиций непосредственного употребления в пищу (то есть обладать хорошими органолептическими свойствами).

Технический результат заключается в расширении ассортимента пищевых продуктов, с высокой биологической ценностью и улучшенными органо - лептическими свойствами при использовании натуральных продуктов богатых природным источником микроэлементов, включая соединения йода, растительные волокна и полисахаридов.

Поставленный технический результат достигается за счет того, что пищевой продукт, включающий водорослевый компонент, согласно изобретению содержит водоросли в виде геля в количестве от 5,0 до 20,0% и плоды в количестве от 95,0 до 80,0% во влажном состоянии в виде фруктового пюре, и/или фруктового сока, и/или овощное пюре, и/или овощного сока, и/или ягодное пюре, и/или ягодного сока.

Возможно сочетания при соотношении пюре и сока 0,1÷0,4. Преимущественно используют бурые морские водоросли, как например фукус и / или ламинарию. Пищевой продукт может представлять напиток, коктейль или твердый заменитель пищи на плодовой основе, при этом он содержит по меньшей мере 25,0 масс% воды, которая может быть включена в

виде относительно чистой воды или как часть другого материала, такого как, например, плодовой и/или продукт переработки водорослей. Плодовой компонент может быть выбран из группы фруктов, включающей яблоко, банан, грушу, абрикос, персик, нектарин, сливу и их комбинации, или группы овощей выбирают из группы, включающей томат, морковь, сельдерей, огурец, капуста, свекла и их комбинации, или группы ягод, включающей малину, клубнику, чернику, смородину, вишню и их комбинации.

Одновременное сочетание в заявленном пищевом продукте продуктов переработки водорослей и влажного вещества на основе плодов позволяет обеспечить синергетический эффект, который заключается в повышение органолептической привлекательности продукта для потребителей независимо от возрастной группы, а также пищевой привлекательности, за счет обеспечения природными источниками микроэлементов, таких как йод, и растительных волокон.

Введение в пищевой продукт водорослей в виде геля в количестве от 5,0 до 20,0% из состава бурых морских водорослей, обогащает пищевой продукт природным (растительным) йодом, растительными пищевыми волокнами (альгинатами) и другими макро - и микроэлементами, содержащимися в водорослях.

Введение в пищевой продукт плодов во влажном состоянии фруктового пюре, и/или фруктового сока, и/или овощного пюре, и/или овощного сока, и/или ягодного пюре, и/или ягодного сока, а также их сочетаний обеспечивает адекватное вкусовое восприятие любой категории людей за счет привлекательных органолептических свойств. Соотношение пюре и сока выбирают из интервала $0,1 \div 0,4$.

Выработка пищевого продукта в виде напитков, коктейлей или заменителей пищи на плодовой основе (типа пюре, пасты), с содержанием воды по меньшей мере 25,0 масс. % целесообразна с позиции пищевой привлекательности для широкого круга потребителей, включая детей, обеспечивает простоту употребления.

Органический йод, в отличие от минерального, находится в связанном состоянии, и в большинство химических реакций с органическими веществами организма не вступает. При этом йод, поступая через пищеварительный тракт в печень, под действием ферментов отщепляется от аминокислоты (тирозин, гистидин) и используется для синтеза гормонов щитовидной железы. Механизм регулирования органического йода, поступающего извне, контролируется через систему гомеостаза, и его расщепление идет строго индивидуально, в зависимости от потребности организма. Избыток органического йода (не востребованный щитовидной железой) естественным образом выводится из организма, поэтому не

способен накапливать соединения йода и соответствующих каких-либо негативных последствий.

Важной особенностью липидов морских водорослей является высокое содержание полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК) с 20 атомами углерода, в частности, эйкозапентаеновой кислоты, способной влиять на когнитивные, иммунные функции, реализацию иммунного ответа. ПНЖК, в особенности, омега-3 семейства, являются важным эссенциальным (незаменимым) фактором для детского питания, оказывая выраженное влияние на организм, а также входят в состав структурных компонентов клеточных мембран, влияя на их проницаемость, текучесть, активность встроенных ферментов;

Для альгинатов содержащихся в ламинарии, характерны следующие виды биологической активности: гиполипидемический эффект; антитоксическое и антирадиационное действие - эффективное и безопасное связывание тяжелых металлов (свинец, ртуть), радиоактивных соединений (цезий, стронций) и выведение их из организма, поддержание естественной микрофлоры кишечника; гемостатическое действие; улучшение моторной функции кишечника; обволакивающее действие; замедление скорости всасывания глюкозы из тонкого кишечника; подавление активности факультативной флоры (кандиды и стафилококков);

Сульфатированные полисахариды (фукоиданы) бурых водорослей обладают широким спектром биологической активности. Так, например, фукоиданы выступая в качестве как промоторов, так и ингибиторов биологических реакций в том числе связанных с реализацией воспаления.

Использование ламинарии как источника органического йода в продуктах детского питания может служить одним из способов индивидуальной профилактики йоддефицитных заболеваний при минимальных побочных эффектах. Богатый минеральный состав морских водорослей может обеспечить организм ребенка дополнительным количеством ряда минеральных веществ: железа, марганца, цинка, хрома, меди, молибдена, кобальта. Ценность включения ламинарии в детское питание связана с высоким содержанием полисахаридов, выполняющих функции пищевых волокон в организме, и обладающих присущими им свойствами, главным образом, поддержания адекватного состояния желудочно-кишечного тракта.

Для получения заявленного пищевого продукта используют стандартные технологии подготовки компонентов, включающие смешение, гомогенизацию смеси, пастеризацию и стерилизацию. Для изготовления указанного продукта используют преимущественно бурые водоросли – фукус и/или ламинарию. Промытое, очищенное сырье предварительно замачивают, обрабатывают последовательно кислотнo-щелочным гидролизом для разрушения клеточной стенки водорослей, гомогенизируют массу и нейтрализуют до нейтрального рН с получением гелеобразного продукта, который используют далее. Таким образом гелеобразные водоросли

помещают в варочную емкость, где осуществляют их нагрев до 60÷65° С, затем добавляют влажном состоянии плодовые компоненты: фруктовые, овощные, ягодные или их сочетание. Может быть введена аскорбиновая кислота, при необходимости, для улучшения органолептических свойств готового продукта. В дальнейшем осуществляют гомогенизацию массы в течение 10÷15 минут. После чего массу пастеризуют в течение 10÷15 минут при t 83÷85°С. В среднем, полученный продукт содержит от 100 мкг органического йода и от 1,0 г пищевых волокон (альгинатов) на 100 г готового продукта. Присутствие в продукте значительного количества йода позволяет использовать его в качестве дополнительной меры профилактики йододефицита.

Присутствие полисахаридов (альгиновых кислот, маннита, марганца, фукоидана, ламинарана), выполняющих функцию пищевых волокон, обеспечивают адекватное функционирование ЖКТ, включая его моторные функции, в том числе у детей.

При соблюдении рекомендаций по включению водорослевых компонентов в продукт достигается адекватное вкусовое восприятие продукта детьми. Компоненты заявленного продукта в предложенном соотношении обладают синергетическим действием, благодаря чему он оказывается привлекательными для потребления за счет высоких органолептических свойств, простоты употребления, а также за счет обеспечения организма указанными полезными веществами, действующими целенаправленно на оздоровление организма, преимущественно органов ЖКТ, тем самым также расширяет ассортимент пищевых продуктов в целом.

Расширенный ассортимент пищевого продукта, включающего водорослевый компонент, иллюстрируется на следующих примерах.

Пример 1. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочное пюре 85,0% и водорослевый гель бурых морских водорослей 15,0%. Представляет собой пюреобразную консистенцию.

Пример 2. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочное пюре 45,0%, грушевое пюре 40,0%, водорослевый гель ламинарии 15,0%. Представляет собой пюреобразную консистенцию.

Пример 3. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочное пюре 90,0 %, гель из бурых морских водорослей 10,0%. Представляет собой пюреобразную консистенцию.

Пример 4. Пищевой продукт, который содержит в составе пюре томата 80,0 %, гель из фукуса 20,0 %. Продукт имеет пюреобразную консистенцию.

Пример 5. Пищевой продукт, который содержит в составе банановое пюре 82,3% гель из ламинарии 17,7%. Продукт имеет пастообразную структуру.

Пример 6. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочное пюре 47,0%, грушевое пюре 40,0%, гель из бурых морских водорослей 13,0%. Продукт имеет пюреобразную консистенцию.

Пример 7. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочное пюре 95,0%, гель из ламинарии 5,0%. Продукт представляет собой пюреобразную консистенцию.

Пример 8. Пищевой продукт, который содержит в составе пюре томата 75,0%, пюре свеклы 25%, гель из фукуса 5,0%. Продукт представляет собой пастообразную консистенцию. Допускаются видимые включения водорослевого компонента

Пример 9. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочное пюре 47,0%, грушевое пюре 43%, гель из ламинарии 5,0%. Продукт представляет собой пюреобразную консистенцию.

Пример 10. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочное пюре 97,0%, гель из бурых морских водорослей 3,0%. Продукт представляет собой пюреобразную консистенцию.

Пример 11. Пищевой продукт, который содержит в составе пюре моркови 97,0%, гель из водорослей фукуса 3,0%. Продукт представляет собой пюреобразную консистенцию. Допустимы видимые включения водорослевого компонента.

Пример 12. Пищевой продукт, который содержит в составе морковное пюре 54,0%, пюре свеклы 43,0%, гель из водорослей фукуса 3,0%. Продукт представляет собой пюреобразную консистенцию с видимыми включениями водорослевого компонента.

Пример 13. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочный сок 85,0% и гель из ламинарии 15,0%. Продукт представляет собой напиток, однородный по цвету, с допустимым осадком на дне тары.

Пример 14. Пищевой продукт, который содержит в составе томатный сок 65,0%, морковный сок 20,0% и гель из ламинарии 15,0%. Продукт представляет напиток, однородный по цвету, с допустимым пюреобразным осадком на дне тары.

Пример 15. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочный сок 93,0% и гель бурых морских водорослей 7,0%. Продукт представляет собой напиток, однородный по цвету, с допустимым осадком на дне тары.

Пример 16. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочный сок 73,0, сливовый сок 20,0%% и гель водорослей 7,0%. Продукт представляет собой напиток, с допустимым осадком на дне тары.

Пример 17. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочный сок 95,0% и гель из ламинарии 5,0%. Продукт представляет собой напиток, с допустимым осадком на дне тары.

Пример 18. Пищевой продукт, который содержит в составе томатный сок 95,0% и гель из фукуса 5,0%. Продукт представляет собой напиток, с допустимым осадком на дне тары.

Пример 19. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочный сок 75,0%, сливовый сок 20,0% и гель из бурых морских водорослей 5,0%. Продукт представляет собой напиток, с допустимым осадком на дне тары.

Пример 20. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочный сок 75,0%, сок клубники 20,0% и гель из водорослей ламинарии 5,0%. Продукт представляет собой напиток, с допустимым осадком на дне тары.

Пример 21. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочный сок 97,0% и гель из водорослей ламинарии 3,0%. Продукт представляет собой напиток, с допустимым осадком на дне тары.

Пример 22. Пищевой продукт, который содержит в составе томатный сок 77,0%, морковный сок 20,0% и гель из водорослей и фукуса 3,0%. Продукт представляет собой напиток, с допустимым осадком на дне тары.

Пример 23. Пищевой продукт, который содержит в составе сок вишни 77,0%, сок клубники 20,0% и гель из водорослей ламинарии 3,0%. Продукт представляет собой напиток, с допустимым осадком на дне тары.

Пример 24. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочный сок 70,0%, яблочное пюре 15,0% и гель из бурых морских водорослей 15,0%. Продукт представляет собой напиток с повышенной густотой.

Пример 25. Пищевой продукт, который содержит в составе морковное пюре 70,0%, сок сельдерея 15,0% и гель из водорослей фукус 15,0%. Продукт представляет собой напиток с повышенной густотой.

Пример 26. Пищевой продукт, который содержит в составе сок клубники 70,0%, яблочное пюре 15,0% и гель из водорослей ламинарии 15,0%. Продукт представляет собой напиток с повышенной густотой.

Пример 27. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочный сок 70,0%, яблочное пюре 17,0% и гель из бурых морских водорослей 13,0%. Продукт представляет собой напиток с повышенной густотой.

Пример 28. Пищевой продукт, который содержит в составе томатный сок 70,0%, пюре свеклы 17,0% и гель из водорослей фукуса 13,0%. Продукт представляет собой напиток с повышенной густотой.

Пример 29. Пищевой продукт, который содержит в составе яблочный сок 80,0%, грушевое пюре 15,0% и гель из водорослей ламинарии 5,0%. Продукт представляет собой напиток с повышенной густотой.

Пример 30. Пищевой продукт, который содержит в составе морковный сок 80,0%, томатное пюре 15,0% и гель из водорослей фукуса 5,0%. Продукт представляет собой напиток с повышенной густотой.

Пример 31. Пищевой продукт, который содержит в составе сок вишни 80,0%, яблочное пюре 15,0% и гель из бурых морских водорослей 5,0%. Продукт представляет собой напиток с повышенной густотой.

Пример 32. Пищевой продукт, который содержит в составе томатный сок 80,0%, морковное пюре 17,0% и гель из водорослей фукуса 3,0%. Продукт представляет собой напиток с повышенной густотой.

Пример 33. Пищевой продукт, который содержит в составе сок клубники 80,0%, банановое пюре 17,0% и гель из водорослей ламинарии 3,0%. Продукт представляет собой напиток с повышенной густотой.

Заявленный пищевой продукт является источником природного хорошо усваиваемого йода. В описанных примерах: пюреобразный продукт содержит от 0,15 мг до 0,6 мг йода на 100 г продукта; сокообразный продукт содержит 0,22 \pm 0,02 мг йода на 100 г продукта.

Заявленный пищевой продукт, включая раскрытые варианты его осуществления, может использоваться в качестве дополнительного приема пищи, перекуса, совместно с одним из приемов пищи или персональных рекомендаций нутрициолога, диетолога, педиатра.

Следует понимать, что изобретение не ограничивается конкретными примерами выполнения изобретения, представленными в описании. Специалисту в данной области очевидна возможность осуществления и множества других вариантов получения пищевого продукта в пределах заявленной формулы изобретения.

Формула

1. Пищевой продукт, включающий водорослевый компонент, характеризующийся тем, что он содержит водоросли в виде геля в количестве от 5,0 до 20,0% и плоды в количестве от 95,0 до 80,0% во влажном состоянии в виде фруктового пюре и/или фруктового сока, и/или овощное пюре, и/или овощного сока, и/или ягодное пюре, и/или ягодного сока.
2. Пищевой продукт по п. 1, отличающийся тем, что в качестве водорослей используют бурые морские водоросли.
3. Пищевой продукт по п. 2, отличающийся тем, что в качестве бурых морских водорослей используют фукус и/или ламинарию.
4. Пищевой продукт по п. 1, отличающийся тем, что, соотношение пюре и сока составляет 0,1 к 0,4.
5. Пищевой продукт по п. 1, отличающийся тем, что он содержит по меньшей мере 25,0 масс. % воды.
6. Пищевой продукт по п. 1, отличающийся тем, что один фрукт, по меньшей мере, выбран из группы, включающей яблоко, банан, грушу, абрикос, персик, нектарин, сливу и их комбинации.
7. Пищевой продукт по п. 1, отличающийся тем, что, один овощ по меньшей мере, выбира из группы, включающей томат, морковь, сельдерей, огурец, капуста, свекла и их комбинации.
8. Пищевой продукт по п.1, отличающийся тем, что ягоды по меньшей мере, выбирают из группы, включающей малину, клубнику, чернику, смородину, вишню и их комбинации.
9. Пищевой продукт по любому из пп.1÷9, отличающийся тем, что он является напитком, коктейлем или заменителем пицци на плодовой основе.

ОТЧЕТ О ПАТЕНТНОМ ПОИСКЕ

(статья 15(3) ЕАПК и правило 42 Патентной инструкции к ЕАПК)

Номер евразийской заявки:

202100291**А. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДМЕТА ИЗОБРЕТЕНИЯ:**

A23L 29/256 (2016.01)
 A23L 21/15 (2016.01)
 A23L 19/00 (2016.01)
 A23L 2/02 (2006.01)
 A23L 17/60 (2016.01)

Согласно Международной патентной классификации (МПК)

Б. ОБЛАСТЬ ПОИСКА:

Просмотренная документация (система классификации и индексы МПК)
 A23L 2/02, 17/60, 19/00, 21/15, 29/256

Электронная база данных, использовавшаяся при поиске (название базы и, если, возможно, используемые поисковые термины)
 EAPATIS, Espacenet, Patentscope, USPTO, RUPTO, J-PlatPat, KIPRIS, elibrary.ru, Reaxys, Google, Yandex

В. ДОКУМЕНТЫ, СЧИТАЮЩИЕСЯ РЕЛЕВАНТНЫМИ

Категория*	Ссылки на документы с указанием, где это возможно, релевантных частей	Относится к пункту №
Y	RU 2483644 C2 (ХИТРОВ А.А. и др.) 2013-06-10 с. 3 строки 1-5, с. 4 строки 35-38, с. 6-11	1-9
Y	ВАФИНА Л.Х. и др. Новые продукты функционального питания на основе био-активных компонентов бурых водорослей, ИЗВЕСТИЯ ТИПРО, т. 156, 2009 с. 348-356	1-9
Y	ГАБДУКАЕВА Л.З. и др. Влияние структурообразователей на потребительские характеристики мармеладных изделий. ИНДУСТРИЯ ПИТАНИЯ FOOD INDUSTRY, т. 5, 2020, №1, с. 50-57 DOI: 10.29141/2500-1922-2020-5-1-6 с. 50, 52, 54, 56	1-9
A	RU 2371027 C1 (ЗАО «БИОФИТ») 1999-04-27 весь документ	1-9
A	WO 2013/019936 A1 (NESTEC SA) 2013-02-07 пар. [0001]-[0006], [0028]	1-9

 последующие документы указаны в продолжении

* Особые категории ссылочных документов:

«А» - документ, определяющий общий уровень техники

«D» - документ, приведенный в евразийской заявке

«E» - более ранний документ, но опубликованный на дату подачи евразийской заявки или после нее

«O» - документ, относящийся к устному раскрытию, экспонированию и т.д.

"P" - документ, опубликованный до даты подачи евразийской заявки, но после даты испрашиваемого приоритета"

«Т» - более поздний документ, опубликованный после даты приоритета и приведенный для понимания изобретения

«X» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий новизну или изобретательский уровень, взятый в отдельности

«Y» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий изобретательский уровень в сочетании с другими документами той же категории

«&» - документ, являющийся патентом-аналогом

«L» - документ, приведенный в других целях

Дата проведения патентного поиска: **22/07/2022**

Уполномоченное лицо:

Заместитель начальника Управления экспертизы

Начальник отдела химии и медицины



А.В. Чебан