

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(21) **202192648** (13) **A1**

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

(43) Дата публикации заявки
2023.03.31

(51) Int. Cl. *A23C 9/127* (2006.01)
A23C 9/13 (2006.01)
A23L 21/25 (2016.01)

(22) Дата подачи заявки
2021.09.22

(54) **СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО ИММУНОМОДУЛИРУЮЩЕГО НАПИТКА**

(96) **KZ2021/049 (KZ) 2021.09.22**

(71) Заявитель:
**НЕКОММЕРЧЕСКОЕ
АКЦИОНЕРНОЕ
ОБЩЕСТВО "КАЗАХСКИЙ
АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ САКЕНА
СЕЙФУЛЛИНА" (KZ)**

(72) Изобретатель:
**Майканов Балгабай Садепович,
Аутелеева Лаура Тюлегеновна,
Сатаева Жулдыз Исаковна, Аипова
Айгерим Бакытпеккызы (KZ)**

(74) Представитель:
Сауганбаев А.У. (KZ)

(57) Изобретение относится к молочной промышленности, а именно к напитку и способу его приготовления и может быть использовано для производства кисломолочных напитков функционального назначения на основе кумыса и мёда. Технической задачей реализации настоящего изобретения является составление рецептуры и разработка технологии производства иммуномодулирующего напитка с высокой биологической и пищевой ценностью. Технический результат достигается путем усовершенствования технологии подготовки сырья в определенной концентрации, особого вида кумыса и сорта меда (природные натуральные ингредиенты), предварительного и окончательного смешивания, вымешивания, выдержки и созревания напитка. Применяется резервуарный и термостатный способ приготовления напитка. Изобретение направлено на расширение ассортимента кисломолочных напитков с лечебно-профилактическим действием при туберкулезной и ковидной инфекциях.

A1

202192648

202192648

A1

СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО ИММУНОМОДУЛИРУЮЩЕГО НАПИТКА

Изобретение относится к молочной промышленности, а именно к напитку и способу его приготовления и может быть использовано для производства кисломолочных напитков функционального назначения на основе кумыса и мёда.

Известен фруктовый кумысный напиток, состоящий из следующих композиций в массовых частях: 5-60 частей кумыса, 1-10 частей белого сахара, 0,1-2 части меда, 1-5 частей фруктового сока (один или несколько видов: яблочный, черничный, виноградный, дынный, клубничный, грушевый, облепиховый) и воду в необходимом количестве. Способ приготовления фруктового напитка кумыс включает следующие этапы: взвешивание сырья; приготовление белого сахара и медовой воды; приготовление кумысного напитка; гомогенизация кумысного напитка; розлив и стерилизация фруктового кумысного напитка. За счет добавления меда и фруктового сока степень кислотности кумыса снижается, а также улучшаются вкусовые ощущения от кумыса [CN106070626A A23C9/127 (CN); A23C9/133 (CN); Koumiss fruit beverage and preparation method thereof. Priorities CN201610390658A·2016-06-02. Publication CN106070626A·2016-11-09. Applicants TEGEXIBAIYIN]. Недостатком способа является короткий срок хранения кумысного напитка за счет фруктового сока и смешивание множества ингредиентов.

Известен напиток с молочнокислыми бактериями, в состав которого входят: кумыс, белый сахар-песок, грушевый сок, порошок сывороточного протеина, мед, пектин, карбоксиметилцеллюлоза натрия, цитрат натрия, триполифосфат натрия и сложный эфир жирной кислоты сахарозы. Способ приготовления кумыса напитка из молочнокислых бактерий включает следующие этапы: стерилизация кобыльего молока, добавление ферментационных агентов для ферментации и подача кислорода во время ферментации для получения кумыса; равномерное перемешивание кумыса и других добавок для получения жидких материалов; гомогенизация жидких материалов; стерилизация гомогенизированных жидких материалов для получения кумысного напитка с молочнокислыми бактериями [CN109077118A A23C9/13 (CN); A23C9/1307 (CN); A23C9/133 (CN); A23C9/137 (CN). Koumiss lactic acid bacteria beverage and preparation method thereof. Priorities CN201811018090A·2018-09-03. Publication CN109077118A·2018-12-25. Applicants INNER MONGOLIA ZHONGYUNMA IND DEVELOPMENT CO LTD]. Недостатком данного способа является то, что кобылье молоко при стерилизации становится непригодным для употребления, а в процессе брожения, когда оно превращается в кумыс, становится более полезным. Также смешивание множества ингредиентов.

Способ приготовления кумыс сывороточного напитка включает добавление кумыса в центрифужную пробирку и после центрифугирования в высокоскоростной замораживающей центрифуге отбирается прозрачная жидкая порция, которая представляет собой кумыс сывотку; смешивание кумысной сывотки, коровьего молока, белого сахара-песка, СМС-На и сложного эфира сахарозы с дистиллированной водой, гомогенизация кумысного сывороточного напитка на высокоскоростной дискретной машине; после гомогенизации герметизация емкости герметизирующей пленкой, проводится стерилизация, охлаждение и розлив [CN109258835A Koumiss whey beverage and a preparation method thereof. A23C21/06 (CN); A23C21/08 (CN). Priorities CN201811265101A·2018-10-29. Publication CN109258835A·2019-01-25. Applicants ABAGA ZHAOFU ECONOMIC AND TRADE CO LTD; UNIV INNER MONGOLIA AGRIC]. Недостатком способа является то, что напиток состоит из кумысной сывотки с добавлением стабилизатора (излишняя химизация) и сахаридов, тем самым снижает пищевую ценность напитка.

Способ производства кумысного напитка «Poria Cocos» включает: использование метода гомогенизации для обработки выбранного молока, стерилизацию, проведение ферментативного гидролиза и дезактивации ферментов, охлаждение, добавление тростникового сахара, составляющего 10-20% от массы молока, инокуляцию 0,8-1,0% дрожжей для ферментации, добавление пории. Кокосовые экстракты составляют 8-12%, тростниковый сахар составляет 5-7% от массы кумыса, лимонная кислота составляет 0,25-0,30% и подсластитель составляет 0,10-0,15% от массы кумыса [CN104830639A Production method of poria cocos koumiss beverage. Priorities CN201510294531A·2015-06-02. Publication CN104830639A·2015-08-12. Applicants UNIV SHANXI NORMAL]. Недостатком этого изобретения является его трудоемкость, не указано, что используется кобылье молоко. Авторы рекомендуют использовать молоко, не указывая на его происхождение, а также наличие консервантов группы Е.

В этом изобретении раскрыта составная формула для ферментативного гидролиза полипептида белка коровьего молока. Кумысный напиток состоит из следующего сырья: фермента 140 мг/л, тростникового сахара 15%, концентрированного сока ягод киви с концентрацией 4%, закваски для кефира 0,35%, бульона 60%, 6% сахара, 0,28% кислоты, 0,1% подсластителя, 0,5% стабилизатора, 0,06% составной эссенции и 8 мг/л ароматизатора. Формула изменяет форму кумыса, увеличивает стабильность кумыса и улучшает его лечебные свойства [CN107586637A Compound fruit juice koumiss processing wine formula through enzymatic hydrolysis of cow milk protein polypeptide. Priorities CN201610526803A·2016-07-06. Publication CN107586637A·2018-01-16. Applicants HEILONGJIANG WANGDE TECH CO LTD]. Недостатком данного изобретения является его сложная формула ферментации и использование для получения кумысного напитка коровьего молока, а также наличие консервантов группы Е.

Известен кумысный напиток, который содержит следующие компоненты по весу: от 20 до 45 частей сахара, от 15 до 25 частей порошкового масла и жира, от 4 до 16 частей сухого цельного молока, от 6 до 20 частей сухого обезжиренного молока, от 0,1 до 0,4 части каррагинана, от 0,05 до 0,2 части карбоксиметилцеллюлозы натрия, от 0,4 до 1,5 частей моноглицерида, от 0,4 до 1,2 части сложного эфира сахарозы, от 0,2 до 1,0 части казеината натрия, от 0,01 до 0,1 части тримерного фосфата натрия, от 0,05 до 0,8 порции карамельного пигмента и необходимое количество эссенции, при этом сырье смешивается, а затем растворяется и смешивается с рисовым вином в весовом соотношении 1:4. Изобретение также раскрывает способ приготовления кумысного напитка, который включает стадии растворения и смешивания, двукратная гомогенизация, наполнение, стерилизация, обработка продукта и т. д. [CN101440342A Koumiss beverage and preparing process thereof. Priorities CN200710193263A·2007-11-23. Publication CN101440342A·2009-05-27. Applicants SHENZHEN OCEANPOWER IND CO LTD [CN]]. Недостатком способа является сложная рецептура с пищевыми добавками и в результате смешивания с рисовым вином получается молочное вино. Напиток из цельного молока назвали кумысным, хотя под кумысом подразумевается напиток из кобыльего молока.

Целевой кумыс, имеющий благоприятный вкус брожения и сочетание хорошей кислотности с сильным алкогольным ощущением получен следующим способом: в ферментированное молоко добавляют дрожжевой ферментируемый сахарид (глюкоза, фруктоза, манноза, галактоза, сахароза, мальтоза или рафиноза) и ассимилируемое дрожжами азотное соединение с последующей спиртовой ферментацией. Ферментированное молоко готовят путем ферментации молока домашнего скота лактобактериями и пивоваренными дрожжами [JP2008228648A METHOD FOR PRODUCING KUMIS. Priorities JP2007072572A·2007-03-20. Publication JP2008228648A·2008-10-02. Applicants CALPIS CO LTD]. Целью способа является ускорение спиртовой ферментации дрожжами и получение молочного напитка с высоким содержанием спирта за короткое время.

Способ приготовления другого кумысного напитка включает два этапа ферментации кобыльего молока с последующим добавлением охлажденного чай из листьев зеленого чая, что сокращает время ферментации, улучшает вкус и цвет напитка до светло-желтого [CN107361135A Preparation method of koumiss drink. Priorities CN201710592191A·2017-07-19. Publication CN107361135A·2017-11-21. Applicants BURQIN COUNTY BANAEER BEVERAGE CO LTD]. Этот напиток можно отнести к молочному напитку, а не кумысному.

Технический результат кумыса «Баянай» достигается способом приготовления кумыса, включающим размораживание кобыльего молока, пастеризацию, охлаждение до температуры брожения, внесение закваски, содержащей штаммы молочнокислых бактерий *Lactobacillus acidophilus* Setar-09, *Lactobacillus acidophilus* SEyak-65, ферментацию, розлив,

охлаждение [RU2503241C2 "BAYANAY" KUMISS PREPARATION METHOD. Priorities RU2012115136A·2012-04-16. Publication RU2503241C2·2014-01-10. Applicants G NAUCHNOE UCHREZHDENIE JAKUTSKIJ NII SEL SKOGO KHOZJAJSTVA ROSSEL KHOZAKADEMI [RU]]. Новизной способа является то, что кумыс готовится из замороженного кобыльего молока.

Известен способ приготовления кумыса из смеси 60% кобыльего молока, 30% цельного коровьего молока, нормализованного теплой кипяченой водой в количестве 10-15% до содержания казеина 1,0%, закваски 10% [RU2289932C1 METHOD FOR KUMIS PRODUCTION. Priorities RU2005109107A·2005-03-29. Publication RU2289932C1·2006-12-27. Applicants G NAUCHNOE UCHREZHDENIE JAKUTS [RU]]. Недостатком данного изобретения является использование для получения кумыса коровьего молока, который может повлиять на химический состав и вкусовые свойства оригинального кумыса из кобыльего молока.

Аэрированный кисломолочный продукт из кобыльего молока содержит биомассу консорциума штаммов лактобацилл при содержании гистамина 800-2000 мкмоль/л, витамина С 120-135 мг/л, витамина А 240-300 мг/л, витамина В₁ - 360-390 мг/л, витамина В₂ - 330-370 мг/л, витамина Е составляет 850-900 мг/л, а углекислого газа - 0,2-0,4 мас. % [RU2452187C2 "ASTRAKHANSKY KUMISS" AERATED CULTURED MILK PRODUCT (VERSIONS). Priorities RU2010135767A·2010-08-27. Publication RU2452187C2·2012-06-10. Applicants AFANAS EV STANISLAV STEPANOVICH [RU]; ALESHKIN ANDREJ VLADIMIROVICH [RU]; ALESHKIN VLADIMIR ANDRIANOVICH [RU]; AMERKHANOVA ADELAIDA MIKHAILOVNA [RU]; GALIMZJANOV KHALIL MINGALIEVICH [RU]; LAZ KO ALEKSEJ EVGEN EVICH [RU]; LAZ KO MARINA VLADIMIROVNA [RU]; RUBAL SKIJ EVGENIJ OLEGOVICH [RU]]. Недостатком способа является недоступность биомассы консорциума штаммов лактобацилл, разработанных учёными, для массового производства.

В изобретении для приготовления кумыса используется способ инокуляции молочнокислых бактерий *Lactobacillus bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus* для ферментации в течение определенного времени для размножения молочнокислых бактерий, а затем инокуляции дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* для вторичной ферментации с получением молочного вина. Из-за большого количества молочнокислых бактерий, образующихся на первой стадии ферментации, скорость использования азота аминокислотной группы и других веществ увеличивается, что значительно снижает зернистость дистиллятора и горечь молочного вина, а также повышает содержание спирта в напитке [CN102517185A Method for preparing koumiss by employing sectioned inoculation fermentation of yeast and lactobacillus. Priorities CN201110431409A·2011-12-21. Publication CN102517185A·2012-06-27. Applicants SYNBIOTECH BIOTECHNOLOGY NANJING CO LTD]. Недостатком изобретения является использование стабилизаторов как

карбоксиметилцеллюлоза натрия, пектин, полисахариды сои, белый сахар, двухэтапная стерилизация ухудшает качество кумыса, в качестве сырья используется жидкое и сухое молоко, не указано какого происхождения.

Известен способ производства кумыса, где коровье молоко нагревают ультразвуком до 71-84°C в течение 4 часов с последующим охлаждением до 20°C. Для получения закваски 3% меда добавляют в 97% свежее кобылье молоко, перемешивают и выдерживают при температуре 21-30°C в течение дня для интенсивного брожения. К закваске в количестве 30% добавляют обработанное коровье молоко в количестве 60%, пчелиный мед в количестве 1%, сахар в количестве 1% и кипяченую воду в количестве 8%, и компоненты интенсивно и непрерывно взбиваются в бочке из липового дерева с использованием липовой крестовины в течение 45 мин [Патент № 2612160 С Российская Федерация, МПК А23С 9/12, А23L 21/25, А23С 9/13. Способ производства продукта из кобыльего молока: № 2015123256: заявл. 16.06.2015: опубл. 02.03.2017 / А. С. Шипицын; заявитель Крестьянское (фермерское) хозяйство.]. Недостатком способа является то, что в рецептуру напитка входит коровье молоко 60% и напиток не может называться кумысным напитком.

Наиболее близким аналогом изобретения является кисломолочный продукт на основе кумыса. Указанный технический результат достигается тем, что кисломолочный продукт, содержащий кумыс из кобыльего молока (98,485-98,5%), согласно изобретению дополнительно содержит мед пчелиный натуральный башкирский (1,485-1,5 %) и бензоат натрия (0,013-0,015%). Кобылье молоко после подготовки заквашивают, вымешивают для интенсивного спиртового брожения, в этот момент вносят подготовленное количество меда натурального и консерванта (бензоата натрия), созревший кумыс повторно вымешивают и разливают в бутылки, плотно укупоривают пробками. После кумыс с медом «Жемчужины Башкортостана» поступает в холодильную камеру, охлаждается до температуры +2+6°C, при этом происходит самогазирование, дальнейшее созревание и хранение кумыса с медом. Срок хранения кумыса с медом «Жемчужины Башкортостана» составляет 20 суток при температуре от +2 до +6°C [Патент RU 2542970 Кисломолочный продукт на основе кумыса. Дата подачи 19.12.2013. Опубликовано 27.02.2015. Ишемгулов А.М., Ишемгулова З.Р. Патентообладатель ГНУ Башкирский НИЦ по пчеловодству и апитерапии]. Недостатком этого изобретения является использование консерванта бензоата натрия с целью продлевания срока хранения кумысного напитка. Хотя известно, что при использовании в продуктах, содержащих витамин С, возможно образование канцерогенного бензола в концентрациях, превышающих предельно допустимые.

Технической задачей реализации настоящего изобретения является составление рецептуры и разработка технологии производства

иммуномодулирующего напитка с высокой биологической и пищевой ценностью.

Технический результат достигается путем усовершенствования технологии подготовки сырья в определенной концентрации, особого вида кумыса и сорта меда (природные натуральные ингредиенты), предварительного и окончательного смешивания, вымешивания, выдержки и созревания напитка. Применяется резервуарный и термостатный способ приготовления напитка. Изобретение направлено на расширение ассортимента кисломолочных напитков с лечебно-профилактическим действием при туберкулезной и ковидной инфекциях.

Нами был проведен информационный поиск по патентному фонду глубиной до 10 лет по одному классу международного патентного классификатора (МПК). Всего было установлено 35 документов по патентной документации. Из них по странам Казахстан – 0; Россия – 6; Китай - 12, Япония - 1, Монголия - 1. По итогам патентного поиска отечественного напитка из кумыса и меда не найдено. Исследования посвящены созданию напитка «Balkumyz» на основе экологически чистых и полноценных в пищевом отношении отечественных брендовых продуктов отборного кумыса и высокосортного мёда в реабилитационный (постковидный) период пандемии COVID-19.

Кумыс наряду с мёдом считается одним из древних, богатырских напитков в Республике Казахстан и Средней Азии. В результате проведенных исследований обоснована возможность использования кумыса и мёда в качестве иммуномодулирующего и профилактического средства, установлены оптимальные режимы технологии и концентрации получения напитка, также дана научно-обоснованная оценка его пищевой ценности.

Способ относится к пищевой промышленности, пищевой безопасности и может быть использован при производстве продуктов из кумыса и меда.

Первой целью настоящего изобретения является создание кумысного напитка с мёдом «Balkumyz».

Второй целью настоящего изобретения является разработка технологической схемы, способ приготовления кумысного напитка, включающий следующие стадии: взвешивание сырья, приготовление и подогрев мёда до температуры 55-60°C, предварительное смешивание 1/3 кумыса с мёдом, смешивание с 2/3 оставшейся частью кумыса, вымешивание, розлив, фасовка, выдержка, охлаждение, созревание.

- 1 – взвешивание кумыса слабой или средней крепости и мёда;
- 2 – приготовление и подогрев мёда до температуры 55-60°C;
- 3 – предварительное смешивание мёда с 1/3 частью кумыса;
- 4 – окончательное равномерное смешивание смеси мёда с кумысом с оставшейся 2/3 частью кумыса; вымешивание 60-80 минут при $T=25-26^{\circ}\text{C}$;
- 5 – розлив в потребительскую тару и фасовка;
- 6 – выдержка 30-60 минут при $T=15-20^{\circ}\text{C}$;
- 7 – охлаждение и созревание 12-24 часа при $T=4-6^{\circ}\text{C}$.

Испытаны 3 концентрации мёда 5, 7,5 и 10%.

Пример 1. Мёд в количестве 5% от общего объема взвешивается и нагревается в баке до температуры 55-60°C. Приготовленный из кобыльего молока слабой (кислотность 60-80°Т) или средней крепости (кислотность 81-100°Т) кумыс заливается в ёмкость для приготовления напитка. В ёмкости проводится сначала предварительное смешивание 1/3 части кумыса с мёдом, потом окончательное смешивание с оставшейся 2/3 часть кумыса, после чего начинается интенсивное вымешивание в течение 60-80 минут при температуре 25-26°C (в смесителе). После окончания процесса вымешивания напиток разливается в потребительскую тару, закрывается пробкой и оставляется на *обязательную* выдержку 30-60 минут при температуре 15-20°C для самогазирования (до возобновления процесса энергичного брожения). После выдержки напитки отправляются на созревание в помещениях или холодильных оборудованьях при температуре 4-6°C на 12-24 часа для ослабления интенсивности брожения и до достижения требуемой кислотности.

Пример 2. Технология приготовления напитка с мёдом в количестве 7,5% аналогична описанию примера 1.

Пример 3. Технология приготовления напитка с мёдом в количестве 10% аналогична описанию примера 1.

Технологическая схема приготовления напитка «Balkumyz» представлена на фиг. 1.

Нами исследованы органолептические и физико-химические и характеристики, безопасность выбранных напитков после дегустационной оценки (таблица 1).

Таблица 1 – Органолептические, физико-химические и показатели безопасности напитков

Показатели	Напиток«Balkumyz»		
	Образец №2 5% мёда	Образец №2 7,5% мёда	Образец №4 7,5% мёда
<i>Органолептические показатели:</i> консистенция, вкус и запах	Молочно-белый, однородная, не газированная, без посторонних привкусов и запахов		
<i>Физико-химические показатели:</i>			
Титруемая кислотность, °Т	92,3±1,96	91,4±1,95	97,2±2,01
Активная кислотность, рН	4,3±0,42	4,4±0,42	3,9±0,40
Плотность, г/см ³	1,025±0,206	1,026±0,206	1,015±0,205
Массовая доля жира, %	1,9±0,28	1,9±0,28	1,8±0,27
Массовая доля белка, %	3,08±0,35	3,08±0,35	3,68±0,39
Массовая доля углеводов, %	16,2±0,82	16,4±0,82	16,8±0,83
Массовая доля спирта, %	1,2±0,22	2,1±0,29	2,0±0,28
<i>Радионуклиды:</i>			
Цезий-137, Бк/кг	0,00±4,29	0,00±4,58	0,00±4,37
Стронций-90, Бк/кг	7,20±26,20	29,10±17,60	4,50±26,70
Пищевая ценность, ккал	94,22	95,02	98,12

Напиток «Balkumyz» представляет собой пенистый напиток, молочно-белого цвета с кремовым оттенком, однородной консистенции, слабо

газированный, имеет кисломолочный, слегка терпкий вкус, с ароматом мёда натурального.

Напиток «Balkumyz» приятный, благотворный, мягкий и нежный на вкус напиток. Он обладает превосходными вкусовыми качествами, может быть использован в качестве биологически активной добавки, нового продукта, направленного для омоложения организма человека, профилактики многих заболеваний, в том числе и в качестве постковидного реабилитационного эффекта.

Разработанная технология напитка «Balkumyz» позволит получить уникальный продукт с высокой биологической и пищевой ценностью, благодаря чудодейственным свойствам кумыса и мёда, расширить ассортимент кисломолочных продуктов, а также даст дополнительные возможности для экономического развития животноводства.

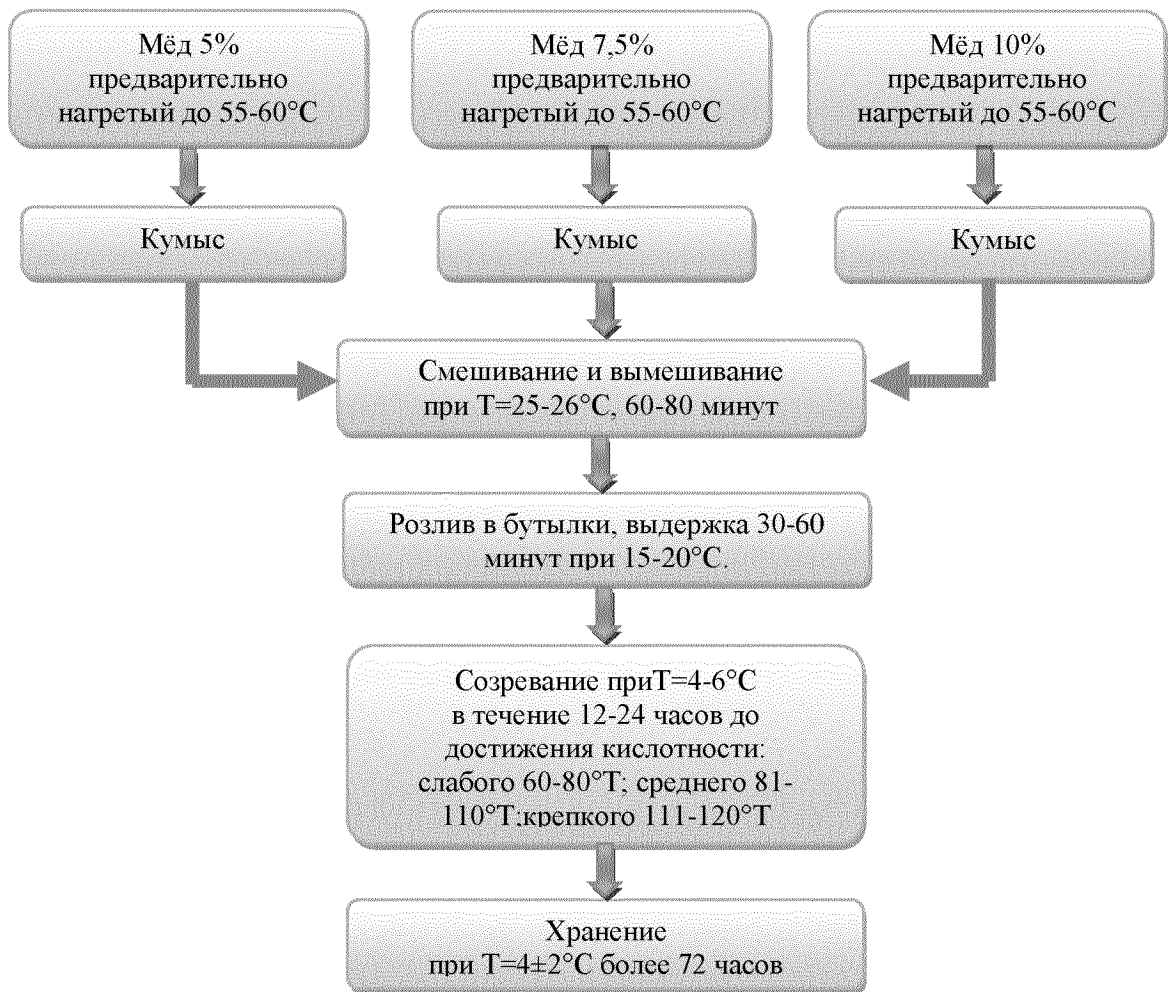
Преимущество данного напитка «Balkumyz» от имеющихся аналогов заключается в следующем:

- отсутствие каких-либо консервантов, пищевых добавок химического происхождения;
- отборный вид кумыса с определенными параметрами без добавления других видов молока;
- высокосортный мед, определённого вида произведённый в Восточно-Казахстанской области;
- низкое содержание ингредиентов (кумыс и мед), натуральность, фирменный стиль.
- доступная и простая схема технологического процесса;
- увеличение срока хранения, усиление консервирующих свойств;
- смягчает горький вкус кумыса и придает особый аромат и терпкость напитка;
- обогащение аминокислотного состава и пищевой полноценности;
- титруемая кислотность и рН напитка составляет $92,3 \pm 1,96$ и $4,3 \pm 0,42$ соответственно, углеводы $16,2 \pm 0,82\%$, белки $3,08 \pm 0,35\%$, жиры $1,9 \pm 0,28\%$. Калорийность составляет 94,22 ккал. Срок хранения напитков более 72 часов при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$.

Формула изобретения

Способ получения энергетического иммуномодулирующего напитка, включающий этапы приемки мёда и кумыса, смешивания и вымешивания, *отличающийся* тем, что мёд нагревают до температуры 55-60°C, 1/3 часть приготовленного из кобыльего молока кумыса заливают в ёмкость и предварительно смешивают с мёдом, затем доливают оставшуюся 2/3 части кумыса и проводят тщательное смешивание и интенсивное вымешивание в течение 60-80 минут при температуре 25-26°C, после чего напиток разливают в потребительскую тару, закрывают пробкой и оставляют на *обязательную* выдержку 30-60 минут при температуре 15-20°C для самогазирования (до возобновления процесса энергичного брожения) и отправляют на созревание в помещениях или холодильных оборудованях при температуре 4-6°C на 12-24 часа для ослабления интенсивности брожения и до достижения требуемой кислотности.

Технология получения энергетического иммуномодулирующего напитка



Фиг.1 - Технологическая схема приготовления напитка

ОТЧЕТ О ПАТЕНТНОМ ПОИСКЕ

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

Номер евразийской заявки:

202192648**А. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДМЕТА ИЗОБРЕТЕНИЯ:**

A23C 9/127 (2006.01)

A23C 9/13 (2006.01)

A23L 21/25 (2016.01)

Согласно Международной патентной классификации (МПК)

Б. ОБЛАСТЬ ПОИСКА:

Просмотренная документация (система классификации и индексы МПК)

A23C 9/00, 9/127, 9/13, A23L 21/00, 21/25

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, ScienceDirect, Google**В. ДОКУМЕНТЫ, СЧИТАЮЩИЕСЯ РЕЛЕВАНТНЫМИ**

Категория*	Ссылки на документы с указанием, где это возможно, релевантных частей	Относится к пункту №
A	КАНАРЕЙКИН В.И. и др. Разработка кумысного продукта с медом, ИЗВЕСТИЯ ОРЕНБУРГСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АГРАРНОГО УНИВЕРСИТЕТА, 2016, № 6(62), с. 184-186 весь текст	1
A	RU 2542970 C1 (ГОСУДАРСТВЕННОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ БАШКИРСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПО ПЧЕЛОВОДСТВУ И АПИТЕРАПИИ) 2015-02-27 с. 4	1
A	CN 110463761 A (INNER MONGOLIA ZHONGYUN HORSE IND DEVELOPMENT CO LTD) 2019-11-19 весь документ	1

 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

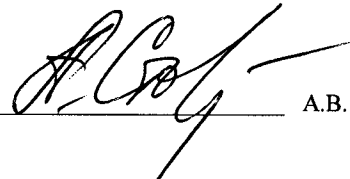
«L» - документ, приведенный в других целях

Дата проведения патентного поиска: **25/05/2022**

Уполномоченное лицо:

Заместитель начальника Управления экспертизы

Начальник отдела химии и медицины



 _____ А.В. Чебан