



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(52) СПК
A23G 9/32 (2025.01)

(21)(22) Заявка: 2023116421, 21.06.2023

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
21.06.2023

Дата регистрации:
10.04.2025

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 21.06.2023

(43) Дата публикации заявки: 23.12.2024 Бюл. № 36

(45) Опубликовано: 10.04.2025 Бюл. № 10

Адрес для переписки:

422540, Респ. Татарстан, г. Зеленодольск, ул.
Карла Маркса, 24, оф. 1, ООО "ЛИРЕЙТ"

(72) Автор(ы):

Федотова Нина Александровна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федотова Нина Александровна (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2018233 C1, 30.08.1994.

"Мороженое с олениной и северной ягодой:
новый вкус Норильска" [найден в Интернет
14-03-2024] на [https://norilsk.online-city.ru/news/
2022-11-23-morozhenoe-s-oleninoj-i-severnoj-
yaagodoy-novuj-vkus-norilsk](https://norilsk.online-city.ru/news/2022-11-23-morozhenoe-s-oleninoj-i-severnoj-yaagodoy-novuj-vkus-norilsk) [размещено 23-11-
2022]. RU 2728319 C1, 29.07.2020. RU 2533587
C1, 20.11.2014. RU 2152730 C1, 20.07.2000.
ЛОСОРОВА (см. прод.)

(54) Мороженое с олениной

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности. Предложенное мороженое содержит молоко, сливочное масло, сухое молоко, сахар и дополнительно содержит в качестве компонентов соль, черный молотый перец и оленину вяленую в виде стружки. Причем мороженое представляет собой эскимо на

палочке, основу которого составляет ванильный пломбир, сверху покрытый белой глазурью. В глазурь добавляют стружку оленины вяленой, соль и черный молотый перец. Изобретение направлено на получение мороженого с новыми вкусовыми качествами и повышение биологической ценности мороженого.

(56) (продолжение):

Ю. Е. "Разработка технологии сублимированных продуктов из оленины с длительным сроком хранения"/ Ю. Е. Лосорова, К. М. Степанов//Стратегия и перспективы развития агротехнологий и лесного комплекса Якутии до 2050 года : Сборник научных статей по материалам Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, посвященной 100-летию образования Якутской АССР и 85-летию Первого президента РС(Я) М. Е. Николаева (Николаевские чтения), Якутск, 17 ноября 2022 года. - Якутск: Издательство "Знание-М", 2022. С. 1203-1211. CN 0111919958 A, 13.11.2020.

RU 2 838 084 C 2

RU 2 838 084 C 2



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(52) CPC
A23G 9/32 (2025.01)

(21)(22) Application: **2023116421, 21.06.2023**

(24) Effective date for property rights:
21.06.2023

Registration date:
10.04.2025

Priority:

(22) Date of filing: **21.06.2023**

(43) Application published: **23.12.2024 Bull. № 36**

(45) Date of publication: **10.04.2025 Bull. № 10**

Mail address:

**422540, Resp. Tatarstan, g. Zelenodolsk, ul. Karla
Marksa, 24, of. 1, OOO "LIREJT"**

(72) Inventor(s):

Fedotova Nina Aleksandrovna (RU)

(73) Proprietor(s):

Fedotova Nina Aleksandrovna (RU)

(54) **ICE CREAM WITH VENISON**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: proposed ice cream contains milk, butter, dry milk, sugar and additionally contains salt, black ground pepper and dried venison in the form of shavings as components. Ice cream is a popsicle on a stick, the base of which is a vanilla ice cream covered

with white glaze. One adds to the glaze dried venison chips, salt and ground black pepper.

EFFECT: invention is aimed at production of ice cream with new taste properties and improvement of biological value of ice cream.

1 cl

RU 2 838 084 C 2

RU 2 838 084 C 2

Область техники, к которой относится изобретение

Изобретение относится к пищевой промышленности, а еще точнее - к молочной промышленности. Мороженое содержит молоко (сливки), сливочное масло, сухое молоко, сахар, дополнительно содержит в качестве компонентов соль, черный молотый перец и оленину вяленую (юколу) в виде стружки.

Уровень техники

На сегодняшний день известны составы и композиции для приготовления мороженого и десертов на его основе с применением продуктов оленеводства. Так по патенту Республики Болгария на полезную модель BG №3949 U1 известна композиция мороженого с медом Манука. Полезная модель относится к составу мороженого с медом Манука для применения в пищевой промышленности в качестве новой линейки продуктов здорового питания со многими полезными свойствами для здоровья, ориентированных на широкий круг потребителей. Состав полезной модели содержит (в мас.%): мед Манука - от 1 до 28, воду - от 24 до 87, молоко и молочную массу - от 1 до 68 (оно может быть от коровы, козы, овцы, верблюда, ламы, викуны, яка, буйвола, лошади, оленя) в жидком или твердом виде, фруктовые ароматизаторы и подсластители - от 1 до 46. Продукт, созданный в соответствии с полезной моделью, обеспечивает появление на рынке пищевых продуктов нового продукта с высокой биологической ценностью, который наряду с хорошими вкусовыми качествами, обеспечиваемыми его составом, обладает естественным целебным эффектом исключительно за счет полезных для здоровья человека компонентов и в то же время подходит и ориентирован на широкий круг потребителей, широкий круг пользователей.

Также по патенту РФ на изобретение RU №2533587 C1 известен замороженный взбитый гомогенизированный продукт «деликатесное мороженое». Изобретение относится к пищевой промышленности и общественному питанию. Замороженный взбитый гомогенизированный продукт содержит основной компонент и связующий компонент. В качестве основного компонента используется готовое блюдо из числа первых блюд, паштетов, блюд из предварительно приготовленных овощей, блюд из предварительно приготовленных морепродуктов, блюд из предварительно приготовленных мясных, рыбных или птичьих субпродуктов. Причем содержание основного компонента в готовом продукте составляет 50% ÷ 90%. В качестве связующего компонента используется либо растительное масло, либо молоко, либо сливки, либо сироп глюкозы, либо их смеси. Предпочтительно продукт содержит стабилизатор. Изобретение позволяет в числе прочих вариантов использовать оленину и создать новый замороженный взбитый гомогенизированный продукт с разнообразными вкусовыми качествами, обеспечить высокую технологичность процесса и получить продукт с длительным сроком хранения.

Недостатком данных запатентованных решений с использованием продуктов оленеводства являются то, что продукты оленеводства рассматриваются только в качестве в качестве одного из возможных вариантов реализации решений, то есть продукты оленеводства для них являются второстепенными, а технический результат достигается иными существенными признаками. Включение продуктов оленеводства в эти запатентованные решения не подразумевает обязательное извлечение имеющихся полезных свойств таких продуктов.

Еще одним недостатком указанных запатентованных решений является недостаточный учет специфики применения продуктов оленеводства, которые являются достаточными редкими и не всегда присутствуют в коммерческом предложении.

Раскрытие сущности изобретения

Изобретение заключается в получении мороженого с новыми вкусовыми качествами и полезными свойствами, позволяющими применять его в качестве биологической добавки при лечении состояний, связанных с апатией, вялостью, депрессией. Техническим результатом, на достижение которого направлено настоящее изобретение, является
5 получение продукта с биологически активными свойствами с применением уникальных свойств продуктов оленеводства, присущих только им одним, что позволяет повысить биологическую ценность мороженого как продукта питания.

Указанный технический результат достигается тем, что предлагается мороженое, содержащее молоко (сливки), сливочное масло, сухое молоко, сахар, которое
10 дополнительно содержит в качестве компонентов соль, черный молотый перец и оленину вяленую (юколу из мяса оленя, удобную для длительного хранения и транспортировки) в виде стружки.

Осуществление изобретения

Мороженое делается в двух вариантах:

- 15 1. Стружка мяса, соль и перец добавляются в саму сливочную массу, фасовка в бумажный стаканчик.
2. Эскимо на палочке. Основа - ванильный пломбир, сверху белая глазурь, в которую добавляются стружка оленя, соль, перец.

Промышленная применимость

Изобретение может применяться предприятиями пищевой промышленности для
20 выпуска готового мороженого, предназначенного для последующей реализации конечному потребителю через торговую сеть. Также может применяться предприятиями общественного питания при изготовлении мороженого на заказ в индивидуальном порядке при непосредственном обслуживании конечного потребителя.

25

(57) Формула изобретения

Мороженое, содержащее молоко, сливочное масло, сухое молоко, сахар, отличающееся тем, что дополнительно содержит в качестве компонентов соль, черный
30 молотый перец и оленину вяленую в виде стружки, причем мороженое представляет собой эскимо на палочке, основу которого составляет ванильный пломбир, сверху покрытый белой глазурью, в которую добавляют стружку оленины вяленой, соль и черный молотый перец.

35

40

45