



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2012147948/13, 13.11.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 13.11.2012

(43) Дата публикации заявки: 27.05.2014 Бюл. № 15

Адрес для переписки:

107140, Москва, ул. Верхняя Красносельская, 17,
ФГУП "ВНИРО", Отдел правового обеспечения,
Т.В. Шульгиной

(71) Заявитель(и):

Федеральное государственное унитарное
предприятие "Всероссийский научно-
исследовательский институт рыбного
хозяйства и океанографии" (ФГУП
"ВНИРО") (RU),
Федеральное государственное бюджетное
учреждение "Научно-исследовательский
институт питания" Российской академии
медицинских наук (ФГБУ "НИИ питания
РАМН") (RU)

(72) Автор(ы):

Макоедов Анатолий Николаевич (RU),
Тутельян Виктор Александрович (RU),
Мазо Владимир Кимович (RU),
Дашкевич Ольга Валентиновна (RU),
Гершунская Валерия Владимировна (RU),
Низов Алексей Александрович (RU),
Абрамова Любовь Сергеевна (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВ ДЖЕМА ИЗ МОРСКИХ ВОДОРОСЛЕЙ**(57) Формула изобретения**

1. Способ производства джема из морских водорослей, включающий подготовку водорослевого сырья, измельчение его до получения фарша с размером частиц не более 3 мм, смешивание с микроэлементами в органической форме, термообработку и фасование, отличающийся тем, что дополнительно вносят клюкву и/или курагу в количестве 50% к массе фарша, а в качестве микроэлемента в органической форме используют комплекс хрома с гидролизатом белка молочной сыворотки или с гидролизатом молочного белка, с содержанием хрома в комплексе 0,1-0,3%, при этом содержание комплекса в продукте составляет не более 250 мг/100 г, а термообработку проводят в установке для тонкого измельчения при температуре 89-92°C в течение 90-120 мин.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что в качестве водорослевого сырья используют ламинарию *Laminaria japonica*, *Laminaria saccharina*.

3. Способ по п.2, отличающийся тем, что используют ламинарию *Laminaria japonica* или *Laminaria saccharina* сушеную, при этом перед измельчением ее гидратируют.

4. Способ по п.2, отличающийся тем, что используют ламинарию *Laminaria japonica* или *Laminaria saccharina* мороженую, при этом перед измельчением ее размораживают.

5. Способ по п.1, отличающийся тем, что в качестве водорослевого сырья используют фукус.

6. Способ по п.1, отличающийся тем, что дополнительно вносят сукралозу в количестве до 100 мг/100 г фарша и пектин в количестве 4 г/100 г фарша.

RU 2012147948 A

A 846741210 RU