



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2012117932/13, 28.04.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 28.04.2012

(43) Дата публикации заявки: 10.11.2013 Бюл. № 31

Адрес для переписки:

660049, г.Красноярск, пр-кт Мира, 90, каб.2-32,
менеджеру МИиС НИИ АММ В.В. Шуранову

(71) Заявитель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
профессионального образования
"Красноярский государственный аграрный
университет" (RU)

(72) Автор(ы):

Иванова Галина Валентиновна (RU),
Кольман Ольга Яковлевна (RU),
Цугленок Николай Васильевич (RU)**(54) КЕКСЫ ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ****(57) Формула изобретения**

1. Кексы пониженной калорийности содержат муку пшеничную высшего сорта, сахар-песок, маргарин, молоко, меланж, дрожжи прессованные, соль, ванилин, пудру рафинадную, отличаются тем, что кексы пониженной калорийности дополнительно содержат растительный хлебопекарный улучшитель и источник пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, в качестве растительного хлебопекарного улучшителя и источника пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, используют порошок, полученный из сушеных выжимок ягод, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

мука пшеничная высшего сорта	33,27
порошок из сушеных выжимок ягод	11,09
сахар-песок	12,67
маргарин	12,67
молоко	15,49
меланж	11,49
дрожжи прессованные	2,54
пудра рафинадная	0,63
соль	0,13
ванилин	0,02

2. Кексы пониженной калорийности по п.1 отличаются тем, что в качестве растительного хлебопекарного улучшителя и источника пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, используют порошок, полученный из сушеных выжимок ягод брусники.

3. Кексы пониженной калорийности по п.2 отличаются тем, что в качестве растительного хлебопекарного улучшителя и источника пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, используют порошок, полученный из сушеных выжимок ягод

КЛЮКВЫ.

RU 2012117932 A

RU 2012117932 A