

Шегельман Илья Романович

д-р техн. наук, профессор, заведующий кафедрой

Васильев Алексей Сергеевич

канд. техн. наук, доцент

Кирилина Валентина Михайловна

канд. биол. наук, доцент

ФГБОУ ВО «Петрозаводский

государственный университет»

г. Петрозаводск, Республика Карелия

НОВЫЕ ПАТЕНТЫ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ И СУБПРОДУКТОВ

***Аннотация:** с целью выявления перспективных направлений патентования функциональных мясных продуктов и субпродуктов рассмотрены патенты, запатентованные в России в последние годы в этой области.*

***Ключевые слова:** база знаний, изобретение, патент, полезная модель, функциональный пищевой продукт.*

В Петрозаводском государственном университете при формировании базы знаний в области технологий и оборудования для производства функциональных пищевых продуктов, в том числе в рамках формирования сквозных технологий [1–2], рассмотрены патенты на функциональные мясные продукты и субпродукты, запатентованные в России в 2018–2020 годах.

Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова (СарГАУ) для использования в безглютеновом, диетическом и лечебно-профилактическом питаниях разработал и запатентовал способ приготовления функционального продукта – куриного суфле, содержащего необходимые нутриенты, способствующие сохранению и поддержанию здоровья (патент России №2689665, опубл. 18.09.2019). СарГАУ для использования в безглютеновом, диетическом и функциональном питаниях запатентовал изобретение (патент

России №2700638, опубл. 28.05.2019) на изготовление супа-пюре из говяжьей печени.

СарГАУ также запатентовал изобретения в области производства сыровяленых безоболочных колбасок для функционального питания на основе гидроколлоидной технологии из экстракта морских водорослей, волокон и стабилизаторов (патент России №2703484, опубл. 17.10.2019). Колбаски рекомендуется использовать в рационах для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний, так как активные вещества, входящие в его состав, избавляют организм человека от плохого холестерина, повышают тонус сосудов. За счет высокого содержания триптофана, они способны подавлять депрессию.

Горский ГАУ запатентовал изобретение для производства вареной колбасы (патент России №2681990, опубл. 14.03.2019). Способ положительно влияет на функционально-технологические свойства, улучшает органолептические, микробиологические и физико-химические свойства готового продукта.

Нижегородская государственная сельскохозяйственная академия запатентовала способ производства функционального полуфабриката из мяса птицы, обогащенного аминокислотами с пониженной калорийностью (патент России №2710168, опубл. 24.12.2019) для здорового питания различных групп населения.

Компания «Протеус индастриз, ИНК» (USA) запатентовала способ получения белкового продукта из мышечной ткани животных для включения в сырой пищевой продукт, который представляет собой белковую композицию с уменьшенным риском ее загрязнения различными микроорганизмами (патент России №2681289, опубл. 05.03.2019). Этот белковый продукт сохраняет функциональность сырого мяса и имеет сниженный уровень патогенов.

Для коррекции рациона питания беременных женщин Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства запатентовал обогащенный куриный полуфабрикат (патент России №2663608, 07.08.2018). Этот полуфабрикат, помимо ранее использованных ингредиентов, включает дополнительно в качестве полноценного белка меланж коагулированный.

Изобретение ООО «ВИСПОР» (патент России №2689729, опубл. 28.05.2019) может быть использовано при производстве обогащенных животным белком продуктов питания, в том числе для производства функциональных продуктов питания в виде снеков, бульонов, добавок. Новизна способа заключается в том, что для биоконверсии мясокостного остатка применяют препарат микроорганизмов, содержащий «*Bacillus subtilis*», а последующая термообработку осуществляют в инфракрасной печи.

Анализ показал, что основными направлениями патентования в рассмотренных патентах является создание функциональных продуктов для безглютенового, диетического, лечебно-профилактического питания, профилактики сердечно-сосудистых заболеваний, избавления от плохого холестерина, повышения тонуса сосудов, подавления депрессии, улучшения органолептических, микробиологических и физико-химических свойств готовых продуктов, уменьшения риска его загрязнения микроорганизмами.

Список литературы

1. Shegelman I.R. Functional food products for nutrition of residents of the territories of the north and the arctic: problems and solutions [Текст] / I.R. Shegelman, V.M. Kirilina, L.E. Blazhevich [et al.] // EurAsian Journal of BioSciences. – 2020. – Vol. 14. – Issue 1. – P. 727–737.
2. Shegelman I.R. Logistics Linking Territories – Producers of Raw Materials and Territories – Producers of Final Products [Текст] / I.R. Shegelman, A.S. Vasilev, A.M. Krupko // Journal of Environmental Treatment Techniques. –2020. –Vol. 8. – Issue 2. – P. 727–734.