

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(21) **201900070** (13) **A1**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ

(43) Дата публикации заявки
2020.07.31

(51) Int. Cl. *A23L 13/00* (2016.01)

(22) Дата подачи заявки
2019.01.30

(54) ДЕЛИКАТЕСНЫЙ МЯСНОЙ ПРОДУКТ "БАСТУРМА"

(96) 2019000004 (RU) 2019.01.30

(71)(72) Заявитель и изобретатель:
**МКРТЧЯН АРМЕН РОБЕРТОВИЧ
(RU)**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при изготовлении деликатесного мясного продукта. Поставленная в изобретении задача решается в деликатесном мясном продукте "Бастурма", приготовленном по любому известному способу, отличающемуся тем, что на готовый продукт наносится изображение или надпись либо надпись и изображение.

A1

201900070

201900070

A1

Деликатесный мясной продукт «Бастурма»

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при изготовлении деликатесного мясного продукта.

Из проведенного патентного и информационного поиска известен способ изготовления мясного продукта (патент РФ №2 547 711, МПКА23L 1/31, А23L 1/318, А23В 4/03, опубл. 10.04.2015 г., бюл. №10), который обеспечивает получение продукта с ярко выраженным вкусом и запахом, мягкостью и сочностью, а также возможностью хранения до 180 суток.

Известна также технология приготовления мясного продукта «Бастурма по-еревански» / «Мясо», книга Лагутиных, кулинарная школа /.

Известен способ получения строганины из бескостного мясного сырья и строганина, полученная по данному способу (патент РФ № 2166262, МПК МПКА23L 1/31, опубл. 10.05.2001 г., бюл. №13), где в качестве бескостного мясного сырья может использоваться говядина, и/или свинина, и/или мясо птицы, и/или конина, и/или мясо лося, и/или оленина.

Известны сушено-вяленые мясные продукты, например бастурма и суджук /А. Е. Головков. Разносолы деревенской кухни. - М.: Росагропромиздат, 1989, с. 159-160/.

Известен способ получения строганины из бескостного мясного сырья и строганина, полученная этим способом. Способ включает в себя маринование кусков конины с вкусо-ароматическими добавками: соль и перец, сушку, варку и резку (найденно в Интернет <http://www.kz/rus/cookmg/cdarus.html/18.10.2000.>), в котором используется только конина.

Известен способ изготовления вяленного мясного продукта и продукт, полученный по данному способу (патент РФ № 2238009, МПКА23L 1/31, А23L 1/314, А23В 4/03, опубл. 20.10.2004 г., бюл. №29).

Известен способ производства мяса говядины (евразийский патент №013134, МПКА23L 1/33, А23В 4/03, опубл. 26.02.2010 г., бюл. №1), а также множество других способов приготовления деликатесного мясного продукта.

Недостатком деликатесных мясных продуктов, приготовленных известными способами, является то, что при покупке потребитель не сразу может определить производителя, отсутствует распознаваемость приготовленного продукта, отсутствует наличие изобразительной и словестной информации, реклама сотрудничающих с производителем организаций.

Технической задачей изобретения является изменение товарного вида производимого продукта.

Поставленная задача решается в деликатесном мясном продукте «Бастурма», приготовленном по любому известному способу, отличающимся тем, что на готовый продукт наносится изображение или надпись, или надпись и изображение.

Техническим результатом изобретения является получение наиболее привлекательного товарного вида продукта.

Предложенное изобретение может осуществляться, например:

- 1) На готовый продукт пищевой смесью цветом, отличным от цвета готового продукта, наносят изображение, или надпись, или изображение и надпись одновременно, далее проводят подсушивание.

- 2) На готовый продукт с помощью трафарета и кисти пищевой смесью цветом, отличным от цвета готового продукта, наносят изображение, или надпись, или изображение и надпись одновременно, далее проводят подсушивание.
- 3) На готовый продукт с помощью принтера пищевой смесью цветом, отличным от цвета готового продукта, наносят изображение, или надпись, или изображение и надпись одновременно, далее проводят подсушивание.
- 4) На готовый продукт кулинарным шприцом со сменными насадками различной конфигурации пищевой смесью цветом, отличным от цвета готового продукта, наносят изображение, или надпись, или изображение и надпись одновременно, далее проводят подсушивание.
- 5) На готовый продукт из балончика пищевым спреем цветом, отличным от цвета готового продукта, наносят изображение, или надпись, или изображение и надпись одновременно, далее проводят подсушивание.
- 6) Готовый продукт обертывают тонким слоем фольги, на который наносят пищевым золотом изображение, или надпись, или изображение и надпись одновременно, далее проводят подсушивание.

Формула изобретения

Деликатесный мясной продукт «Бастурма», приготовленный по любому известному способу, отличающийся тем, что на готовый продукт наносится изображение или надпись, или надпись и изображение.

ЕВРАЗИЙСКОЕ ПАТЕНТНОЕ ВЕДОМСТВО

ДЕКЛАРАЦИЯ О НЕВОЗМОЖНОСТИ ПОДГОТОВКИ ОТЧЕТА О ПОИСКЕ (Патентная инструкция к Евразийской патентной конвенции, правило 42(4))

Номер евразийской заявки 201900070		Дата отправки (день/месяц/год)
Дата подачи евразийской заявки 30/01/2019		Дата приоритета (наиболее ранняя)
Международная патентная классификация (МПК) A23L 13/00 (2016.01)		
Заявитель МКРТЧЯН АРМЕН РОБЕРТОВИЧ, RU		

Евразийское патентное ведомство уведомляет, что в соответствии с правилом 42(4) Патентной инструкции отчет о поиске не будет подготовлен по следующим причинам.

1. Евразийская заявка относится к объектам, не признаваемым изобретениями согласно правилу 3(3) Патентной инструкции:

- a. открытия
- b. научные теории
- c. математические методы
- d. представление информации
- e. схемы, правила и методы организации и управления хозяйством
- f. условные обозначения, расписания, правила
- g. схемы, правила и методы выполнения умственных операций
- h. схемы, правила и методы выполнения игр
- i. алгоритмы, программы для вычислительных машин
- j. проекты, схемы планировки сооружений, зданий, территорий
- k. решения, касающиеся лишь внешнего вида изделий, направленные на удовлетворение эстетических потребностей

2. Евразийская заявка относится к объектам, исключенным из патентования согласно правилу 3(4) Патентной инструкции:

- a. сорта растений
- b. породы животных
- c. топологии интегральных схем

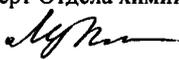
3. Следующие части международной заявки не удовлетворяют установленным правилом 21¹(3) Патентной Инструкции требованиям настолько, что проведение полноценного поиска невозможно:

- описание
 формула изобретения
 чертежи

4. Дополнительные пояснения:

Заявленный объект не может быть признан изобретением, поскольку евразийская заявка относится к представлению информации как таковому

Наименование и адрес:
 ЕВРАЗИЙСКАЯ ПАТЕНТНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ(ЕАПО)
 ЕВРАЗИЙСКОЕ ПАТЕНТНОЕ ВЕДОМСТВО (ЕАПВ)
 М. Черкасский пер. 2, Москва, 109012, Россия
 Факс: +7(495)621-2423 E-mail: Info@eapo.org

Уполномоченное лицо:
 Главный эксперт Отдела химии и медицины
 Е.Н. Лубяко 
 Телефон № +7(495)411-61-60*(356)