

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(21) **201791588** (13) **A8**

**(12) ИСПРАВЛЕННОЕ ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К
ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ**

- (15) Информация об исправлении
Версия исправления: 1 (W1 A1)
исправления в биб. данных, код ИНИД (71),
(72)
- (48) Дата публикации исправления
2022.10.13, Бюллетень №10'2022
- (43) Дата публикации заявки
2017.12.29
- (22) Дата подачи заявки
2016.01.13
- (51) Int. Cl. *A23C 9/123* (2006.01)
A23C 9/13 (2006.01)
A23C 19/02 (2006.01)
A23C 23/00 (2006.01)

**(54) СВЕЖИЙ ЙОГУРТНЫЙ СЫР ПЛОТНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ С ЖИВОЙ
БАКТЕРИАЛЬНОЙ ФЛОРОЙ И ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ НЕГО ГЛАЗИРОВАННЫЕ
ШОКОЛАДОМ ЙОГУРТНЫЕ ДЕСЕРТЫ, А ТАКЖЕ СПОСОБ ИХ ИЗГОТОВЛЕНИЯ**

- (31) **P1500011** (71)(72) Заявитель и изобретатель:
РАКОШИ АТТИЛА (HU)
- (32) **2015.01.15**
- (33) **HU** (74) Представитель:
Нилова М.И. (RU)
- (86) **PCT/HU2016/000004**
- (87) **WO 2016/113580 2016.07.21**

(57) Предметом изобретения является свежий йогуртный сыр плотной консистенции с живой бактериальной флорой и изготовленные на его основе штучные изделия - йогуртные десерты (семейство изделий), глазированные шоколадом или какао-массой, в брусковидном исполнении, главным составляющим которых является свежий йогуртный сыр плотной консистенции с живой бактериальной флорой, полученный путем сквашивания йогуртной бактериальной закваской с возможной дополняющей обработкой органической кислотой молока или предпочтительно молока, сгущенного ультрафильтрацией или сухим молоком, разрезания, подогрева сгустка и отделения образовавшейся сыворотки, а также способ их изготовления.

A8

201791588

201791588

A8