# Основна частина

1. Визначення патентоспроможності ОГД (винахідницького рівня та промислової придатності)

|  |  |
| --- | --- |
| ОГД. його складові частини | Документи та об'єкти промислової власності |
| Бібліографічні дані | Формула винаходу |
| Борошняні кондитерські вироби типа "крекера" | **УКРАЇНА** |
| УкраїнаПат. № 7263 А 2007.01.13МПК A21D 2/36СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ТИПА КРЕКЕРКоваленко а.а., Єгорова В.Г. Сергеєва В.П., Коваленко В.М., Данилова Л.М., Роменський В. М.Заяв. № 94061960, заявл.30.06.1995 | 1. Спосіб виробництва борошняних кондитерських виробів типу крекер, що включає змішування компонентів, передбачених рецептурою, заміс тіста, ферментацію, плющення, формування заготовок і їх випічку, обробку поверхні виробу рослинним маслом, що відрізняється тим, що в замісі тіста, а також в рослинне масло при обробці поверхні вводять антиоксидант, отриманий з трави чебреця шляхом екстракції 40-47% -ним водним розчином етанолу, що підкисляє, при 60-650С, при цьому в заміс тіста антиоксидант вводять за 5-10 мін до кінця процесу замісу.2. Спосіб по п.1, що відрізняється тим, що в заміс тіста антиоксидант вводять в кількості 0,05-0,06% від маси жиру в тісті, а в рослинне масло в кількості 0,1-0,12% від маси в перерахунку на сухі речовини антиоксиданту. |
| УкраїнаПат. № 65940 А 15.04.2004МПК A21D 8/02СКЛАД ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ, КРЕКЕРИСідун О.А., Сідун К. О.Заяв. №2003076236, заявл.04.07.2003 | Склад для виробництва борошняник кондитерських виробів, що містять зернове борошно і харчові добавки, який відрізняється тим, що він додатково містить борошно чумизи при наступним співвідношенні компонентів, мас.%:Борошно чумизи 3-40Харчові добавки 2-5Зернове борошно Решта |
| УкраїнаПат. № 33094 А 15.02.2001МПК A21D 13/08СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПЕЧИВА І КРЕКЕРАЖалкін М.А., Татарінов Ю.В. Маштакова А.Є., Іванніков Є.В.Заяв. № 98115962, заявл. 19.11.1998 | Відомий спосіб виробництва печива, який передбачає заміс тіста з борошна, води, цукру, соди та вуглекислого амонію, введення пивних дріжджів у кількості 4-6% до маси борошна, причому перед введенням в тісто дріжджі попередньо змішують з цукро, содою, вуглекислим амонієм і водою, суміш витримують при 70-900С протягом 0,5-1 год. Після замісу тіста формують, випікають і охолоджують готове печиво. Спосіб виробництва печива, який відрізняється тим, що есенцію вводять у готовий продукт після випічки шляхом розпилення.  |

Форма 1.1 Патентна документація, відібрана для подальшого аналізу

|  |  |
| --- | --- |
| ОГД. його складові частини | Документи та обєкти промислової властності |
| Бібліографічні дані | Формула винаходу |
| Борошняні кондитерські вироби типа "крекера" | УкраїнаПат. № 33095 А 15.02.2001МПК A21D 13/08СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПЕЧИВА І КРЕКЕРАЖалкін М.А., Татарінов Ю.В. Маштакова А.Є., Іванніков Є.В.Заяв. № 98115963, заявл.10.11.1998 | Відомий спосіб виробництва печива, який передбачає заміс тіста з борошна, води, цукру, соди та вуглекислого амонію, введення пивних дріжджів у кількості 4-6% до маси борошна, причому перед введенням в тісто дріжджі попередньо змішують з цукро, содою, вуглекислим амонієм і водою, суміш витримують при 70-900С протягом 0,5-1 год. Після замісу тіста формують, випікають і охолоджують готове печиво. Спосіб виробництва печива, який відрізняється тим, що есенцію поділяють на дві частки, першу з яких вводять в заміс, а другу додають до готового продукту після випічки. |
| **РОСІЯ** |
| РосіяПат.№ 2276498 20.05.2006МПК A21D 13/08СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕКЕРАСанина Т.В., Лукина С.И., Колядина Ю. ЕЗаяв. №2004123818/13, заявл.05.08.2004 | Способ приготовления крекера включает приготовление имульсии из инвертного сахарного сиропа, сухого молока, поваренной соли, гидрокарбоната натрия, карбоната аммония, лимонной кислоты, сахара, жира, питьевой воды в коли-честве 70% от ее общей массы по рецептуре. Способ также предусматривает замес теста из муки, эмульсии, питьевой воды в колличестве 70% от ее общей массы по рецептуре с последующим введением пиросульфита натрия в виде раствора за 2-5 мин до окончания замеса, расстойку, прокатку, формование и выпечку. В качестве питьевой воды при приготовлении эмульсии и теста используют электроактивированные водные растворы рН= 10,25-11,18.Причем смесь рецептурных компо-нентов для приготовления эмульсии сбивают 10-15 мин. При замесе теста вводят пиросульфит натрия 0,02% к массе муки при использовании "сильной" муки с содержанием клейковины свыше 332%. |
| РосіяПат. № 2277777 20.06.2006МПК7 A21D 13/08МУЛЬТИЭНЗИМНАЯ КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕКЕРОВ, ПЕЧЕНЬЯУдалова Э.В., Рышкова Т.М., Бровова Г. БЗаяв. №2005117173, заявл.06.06.2005 | Изобретение относится к биотехнологии, а именно к разработкам биотехнологической продукции - мультиэнзимной композиции (МНК), предназна-ченной для использования в технологии получения мучных кондитерских изделий широкого ассортимента. МНК содержит комплекс ферментов бактериальной м грибной протеаз, грибной амилазы и ксиланазы (эндо - и экзодействия), в соотношении единиц активностей бактериальной и грибной протеаз 1,00: (0,119-0,140), протеаз и амилазы - 1, 00: (4,60-6,15), протеаз и ксилазы - 1,00: (26,90-34,60).  |
| ОГД. його складові частини | Документи та обєкти промислової властності |
| Бібліографічні дані | Формула винаходу |
| Борошняні кондитерські вироби типа "крекера" | РосіяПат. № 2063137 С1 10.07.1996МПК A21D 13/08СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕКЕРАГавриш Л.Т., Гарманова Е.М., Ларина А.АЗаяв. № 94030797/13, заявл.23.08.1984 | 1. Способ производства крекера, предусматривает приготовления смеси сыпучих компонентов с жыром до получения эмульсии, приготовление раствора пиросульфита натрия, подготовку пшеничной муки, замес теста, его ферментацию и обработку, выпечку, охлаждение и упаковку полученных готовых изделий, отличающихся тем, что в качестве пшеничной муки используют муку пшеничную низшего сорта, которую предварительно смешивают с отрубями пшеничными в соотношении 1: (17,9-18,2), при этом ферментацию теста ведут в течении 25-30 мин при влажности 72-75% и температуре 28-300С.2. Способ отличающийся тем, что в качестве пшеничной муки низшего сорта используют муку сорта Подольский. |
| РосіяПат. № 2056757 С1 27.03.1996МПК A21D 13/08СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБНЫХ КРЕКЕРОВМедведев Г.ВЗаяв. №5042779/13, заявл.18.05.1992 | Способ производства хлебных крекеров, предусматривающий изменение черствого хлеба, смешивание крошки с водой и вкусовыми добавками, формование полученной смеси экструдированием при нагревании, сушку полуфабриката и его термообработку, отличающийся тем, что черствый хлеб измельчают до размера частиц не более 10мм, воду вводят в крошку в количестве, обеспечивающем содержание влаги в смеси 26-28%, а формование осуществляют на шнековом экструдере до полного желатирования крахмала смеси при температуре 90-1000С и давлении 9-12 Мпа.2. Способ по п.1, отличающийся тем, что к хлебной крошке до или во время смешивания с водой добавляют предварительно измельченный до размеров частиц не более 3мм сухой полуфабрикат хлебных крекеров предыдущих выработок. |
| РосіяПат. № 2060666 С1 27.05.1996МПК A21D 13/08МУЛЬТИЭНЗИМНАЯ КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕКЕРОВГребешова Р.Н., Рышкова Т.М., Федорова Л.Г., Шаршапин В.А., Старостин Н.А., Гребеньков В. И.Заяв. №93057890/13, заявл.29.12.1993 | 1. Мультиэнзимная композиция для приготовления крекеров, содержащая бактериальную протеазу из Bacillus Subtsllis, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит грибную протеазу в виде комплексного грибного припарата из Aspergillusoryzae при соотношении единиц активности бактериальной и грибной протеазы 1 - (0,119-0.140).2. Композиция по п.1, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит пшеничную муку в качестве наполнителя.3. Композиция по пп.1 и 2, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит в качестве стабилизатора хлористый кальций в количестве 0,1% от общей массы композиции. |
| ОГД. його складові частини | Документи та об'єкти промислової властності |
| Бібліографічні дані | Формула винаходу |
| Борошняні кондитерські вироби типа "крекера" | РосіяПат. № 2049400 С1 10.12.1995МПК A21D 13/08СОСТАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕКЕРА "ЗОЛОТЫЕ РЫБКИ"Шиманов О.М., Перегудова Т.Ф., Бормотова Н.Д., Каплунова Г.М., Симонова Л. МЗаяв. № 94034277/13, заявл.28.09.94 | Состав для приготовления крекеров "Золотые рыбки", содержащий инвертный сироп, кулинарный жир, соль, соду, дрожжи и пшеничную муку высшего сорта, отличающийся тем, что он дополнительно содержит отход готовых изделий, предварительно измельченных до размера 30-65 мкм и смешанный с молочной сывороткой в соотношении 1: 2, при следующих соотношений компонентов, мас.%:Инвертный сироп 2,59-2,6Кулинарный жир 11,5-11,6Соль 1,7-1,8Дрожжи 0,8-0,84Сода 0,13-0,14Отходы готовых изделий смолочной сывороткой 10,5-12,0Пшеничная мука высшего сорта Остальное |
| РосіяПат. № 2049398 С1 10.12.1995МПК A21D 13/08СОСТАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕКЕРА "АППЕТИТНЫЙ"Шиманов О.М., Перегудова Т.Ф., Каплунова Г.М., Симонова Л.М., Овсянников В.АЗаяв. № 94034272/13, заявл.28.09.1994 | Состав для приготовления крекера "Аппетитный", содержащий сахарный песок, кулинарный жир, сухое молоко, соль, соду, углеаммонийную соль, пиросульфит натрия и пшеничную муку высшего сорта, отличающийся тем, что он дополнительно содержит постообразный продукт из сухой подсырной сыворотки, смешанной с глюкозо-фруктозным сиропом в соотношении 1: 2, при следующем соотношении компонентов, мас.%:Сахарный песок 0,7-0,8 Кулинарный жир 16,7-16,8Сухое молоко 1,9-1,95 Соль 1,08-1,1Сода 2,8-2,82 Углеаммонийная соль 1,3-1,35Пиросульфат натрия 0,03-0,03Пастообразный продукт 1,5-1,6Пшеничная мукаВысшего сорта Остальное |
| РосіяПат. № 2017426 С1 15.08.1994МПК A21D 13/08СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СОЛОМКИ ДЛЯ КРЕКЕРАПятибская В.С., Каленов П.А., Гусева Т.Е., Дубоносов Т.С., Шведов И.В.Заяв. № 4949952/13, заявл.25.06.1991 | Способ производства соломки для крекера, предусматривающий замес теста из пшеничной муки, жидкого компонента и остальных компонентов, предусмотренных рецептурой, раскатывание полученного теста в форме полосы толщиной 1мм и нарезание в виде лапши, отличающийся тем, что при замесе теста в его рецептуру дополнительно вводят муку из семян амаранта, а в качестве жидкого компонента используют яйца.2. Способ по п.1, отличающийся тем, что пшеничную муку и муку из семян амаранта берут в соотношении (100-50): (100-150). |
| ОГД. його складові частини | Документи та обєкти промислової властності |
| Бібліографічні дані | Формула винаходу |
| Борошняні кондитерські вироби типа "крекера" | РосіяПат. № 2023394 С1 30.11.1994МПК A21D 13/08СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КРЕКЕРА И ГАЛЕТВаськина В.А., Маршалкин Г.А., Карушева Н.В., Воронова Е.А.Заяв. № 4866523/13, заявл.17.09.1990 | Способ производства крекера и галет, предусматривающий приготовление эмульсии из жира, меланжа, дрожжей и воды, замес теста, его брожение, формование и выпечку полученных тестовых заготовок, отличающийся тем, что с целью экономиии сырья и повышения качества и питательной ценности изделий, в эмульсию дополнительно вводят биологически активную добавку с рН5,8-6,2 полученную ферментативным гидролизом отрубей и молочной сыворотки с рН 5,0 - 5,8 ферментными препаратами мультиэнзимной композиции МЭК - ХП12 и лактоканесцигом Г20Х и белковоуглеводную добавку с рН5,0-5,4 в количестве 28-46% от массы эмульсии в тесте, полученную ферментативным гидролизом смеси отрубей, остаточных пивных дрожжей и молочной сыровотки. взятых с рН4,7-4,9, при соотношении их в смеси (1: 2) - 4: 4,4: 4,0 ферментным препаратом МЭК-ХП12 в количестве 0,10-0,15% к суммарной массе отрубей и остаточных пивных дрожжей. Дрожжи перед внесением в эмульсию смешивают с белково-углеводной добавкой в соотношении 1: 12-22, взбивают полученную смесь со скоростью, обеспечивающей постоянный приток воздуха в полученную смесь, в течении 25-35мин. |
| РосіяПат. № 1837780 А3 30.08.1993МПК A21D 13/08СОСТАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯПарфенова Т.В., Кудряшева А.А., Платова Е.А., Лепесова Р., Машкин В.Я., Скаскевич Л.А.Заяв. № 5024906/13, заявл.30.01.1992 | 1. Состав для приготовления печенья, содержащий пшеничную муку, сахарный песок, маргарин, патоку, пищевую соду, углекислый амоний, соль, эссенцию и воду, отличающийся тем, что он дополнительно содержит муку, полученную путем измельчения шрота корня женьшеня до размеров частиц, равных размеру частиц пшеничной муки, при этом компоненты взяты в следующем соотношении, мас.%:Мука пшеничная 25-36Сахарный песок 19-20Патока 13-15Пищевая сода 0,33-0,36Углекислый аммоний 0,35-0,36Соль 0,11-0,2Эссенция 0,12-0, 19Мука из шрота корня женьшеня 8,8-10,0Вода Остальное2. Состав по п.1, отличающийся тем, что он дополнительно содержит эссенцию абрикосовую.3. Состав по п.1, отличающийся тем, что он дополнительно содержит мед в количестве 0,18-1, 19% от общей массы состава |
| ОГД. його складові частини | Документи та об'єкти промислової власності |
| Бібліографічні дані | Формула винаходу |
| Борошняні кондитерські вироби типа "крекера" | РосіяПат. № 1697675 А1 15.12.1991МПК A21D 13/08СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ ТИПА "КРЕКЕРА"Берштейн Т.С., Зелинская Л.А., Удовина, Шиманов О.М., Перегудова Т.ФЗаяв. № 4766485/13, заявл.07.12.1989 | Способ производства мучного кондитерского изделия типа "Крекера", предусматривает изготовление смеси из соли ми воды, внесение набора химических разрыхлителей, включающих питьевую соду и аммонийную соль, замес теста из полученной смеси муки и компонентов, предусмотренных рецептурой, его прокатку, формование заготовок и их выпечку, отличающийся тем, что, с целью ускорения способа и улучшения качества готового изделия, набор химических разрыхлителей дополнительно содержит кальций фосфорно-кислый однозамещенный 1-водный, в качестве аммонийной соли используют аммоний углекислый кислый и кальций фосфорно-кислый однозамещенный 1-водный в соотношении 1: 1,2: 1, а введение химических разрыхлителей осуществляют в следующей последовательности: вначале в смесь вводят питьевую соду одновременно с мукой с последующим смешива-нием в течении 2-3 мин, а затем вводят остальные химические разрыхлители, при этом температура теста при замесе поддерживают 25-280С |
| РосіяПат. № 1442164 А1, 07.12.1988МПК A21D 13/08СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КРЕКЕРАЮодейкене Г.Ф., Плачяс А.А., Прашкявичюс Г.П., Суджене С. К.Заяв. № 4234526/31-13, заявл.24.04.1987 | Способ производства крекера, предусматривающий приготовление суспензии из части муки, преду-смотренной рецептурой, и молочного продукта, ее охлаждение, введение в нее сахара, соли, дрожжей, инвертного сиропа, поверхностно-активных веществ и жира, замес теста с добавлением оставшейся части муки и химического разрыхлителя, брожение теста, прокатку с получением многослойной тестовой ленты, формрвание изделия и их выпечку, отличающийся тем, что с целью улучшения структурно-механических свойств изделий и ускорение процесса приготовления теста, в качестве молочного продукта используют смесь, полученную из творожной сыровотки и пахты, в количестве соответственно 5-7% и 2-3% от общей массы муки, а перед охлаждением при температуре ее клейстеризации в течении 7-10 мин., при этом муку в суспензию вводят в количестве 1,5-2,5% от общей массы муки, предусмотренной рецептурой |

|  |  |
| --- | --- |
| ОГД. його складові частини | Документи та обєкти промислової властності |
| Бібліографічні дані | Формула винаходу |
| Борошняні кондитерські вироби типа "крекера" | **США** |
| СШАMethod for making biscuitsCurrent International Class: A21D 6/00 (20060101), February 2, 2010Application Number 60562354Filed: January 28, 2005Filing Date Apr., 2004Inventors: Ichiki | A method for making biscuits wherein a dough mixture is dispensed into an agitator. The dough mixture is agitated as it is being dispensed into cavities of a die. The dough mixture is compressed into the cavities of the die by a compression device. The dough mixture is ejected from the cavities of the die by pushing the dough mixture from a top surface of the die out of a bottom surface of the die and onto an apron with an ejection mechanism.  |
| СШАCookie baking sheet with cookie slide-off rampPatent № 7011014Class: A21C 1/00, March 14, 2006Filed: November 22, 2004Inventors: Siegel; Jeff (Kings Point, NY), Krent; Adam (Brooklyn, NY), Burnett; David Linn (New York, NY), Lazaroff; William J. (Floral Park, NY) | A cookie baking sheet is formed of substantially flat heat-resistant material including a baking surface in a first plane and defining a rolled peripheral edge and a baking area within the peripheral edge. A generally upright wall is integrally formed with the sheet material and extends along only a first portion of the periphery. The upright wall is provided with a variable vertical height from a maximum predetermined height to a minimum predetermined height relative to said first plane. Baked cookies can only be slid off or pushed off into a receptacle without lifting the cookies along this second peripheral portion or fourth side, which serves as a slide-off chute or ramp. |
| СШАExtrusion baking of cookies containing heat and shear sensitive additivesCurrent International Class: A21C 1/00 (20060101), December 10, 1991Inventors: Van Lengerich; Bernhard (Ringwood, NJ), Warren; Cathryn C. (St. Louis, MO)Assignee: Nabisco Brands, Inc. (Parsippany, NJ)Appl. No.: 07/489,258Filed: March 5, 1990 | An extrusion processed cookie is produced having shear sensitive particulates and/or heat sensitive additions uniformly dispersed therein. A dry flour blend, including flour, dry milk solids and salt is added to a blending zone of a cooker-extruder with a fat or shortening. The mixture is blended and heat-treated in a heating zone of the extruder under high temperatures without fat separation to form a heat-treated mass. The heat-treated mass is cooled in a cooling zone followed by the addition of a sugar, heat sensitive and/or shear sensitive ingredient to form a cookie composition. Water is also introduced to the cooling zone in an amount effective to produce a dough-like consistency. The heat-treated cookie composition is extruded and shaped into an unleavened and unexpanded cookie dough piece. The cookie pieces are then leavened by heating in a convection, microwave or radio frequency oven to produce a leavened cookie having a crumb-like structure. |
| ОГД. його складові частини | Документи та обєкти промислової властності |
| Бібліографічні дані | Формула винаходу |
| Борошняні кондитерські вироби типа "крекера" | РосіяПат. № 2248708, 27.03.2005МПК A21D 13/08СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕКЕРАХодус Н.В., Красина И.Б., Русляков Ю.Ф., Осипов А. М.Заяв. № 2002132521/13, заявл.13.12.2002 | Патентуется способ приготовления крекера (сухого печенья), включающий получение теста путем смешивания всего количества расплавленного маргарина, сладкого агента, воды, соли, специи, кунжута, муки пшеничной высшего сорта, химических разрыхлителей, улучшителей до получения однородной массы, прокатку теста на ламинаторе до толщины тестовой ленты 2,5-3,5 мм, формование теста и выпечку тестовых заготовок, отличающийся тем, что в качестве сладкого агента используется натуральный подсластитель сте-виозид, в качестве специи - гвоздика и корица и дополнительно применяют фермент Нейтраза, при этом замещаемые и вводимые компоненты имеют следующие соотношения в кг.: мука пшеничная высшего сорта 5,0-105,0; маргарин 27,08-29,93; кунжут 4,37-4,83; аммоний углекислый 0,44-0,48; корица 0,41-0,45; гвоздика 0,34-0,38; соль поваренная 0,21-0,23; стевиозид 0,17-0, 19; фермент Нейтраза 0,0095-0,0105. |
| РосіяПат. №2221430, 20.01.2004МПК A21D 13/08СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТА ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ТИПА КРЕКЕРАШнейдер Т.И., Калинина М.А., Глазунов А.А., Казеннова Н. КЗаяв. № 2001125729/13, заявл.21.09.2001 | Задачей предлагаемого способа является получение нового продукта "полуфабриката пищевого продукта типа крекеров". В качестве основного сырья для его производства используют сухие и подсушенные сырые обрезки макаронных изделий совместно с комплексной добавкой, что позволяет получить продукт с низкой себестоимостью и высоким коэфициентом вспучивания. Поставленнач задача достигается за счет того, что в качестве исходного сырья используют отбракованную продукцию - сухие обрезки макаронных изделий, а также предварительно подсушенные сырые обрезки, их измельчают и смешивают с жидкой фазой с одновременным введением композиции веществ, увеличивающих коэффициент вспу-чивания до оптимальных значений в количестве до 30% к массе исходного сырья, состоящую из минеральных солей или органических солей, или полисахаридов, или поверхностно-активних веществ. При этом композицию веществ в количестве 0,01-30% к массе исходного сырья, а экструдирование производят при температуре теста в шнековой камере не менее 60 0С. |

# Додаток А

ЗАТВЕРДЖУЮ

"\_\_\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2010 р.

ЗАВДАННЯ №

на проведення патентного дослідження по темі:

*борошняні кондитерські вироби типа "крекера"*

Етап - дослідження та обгрунтування розробки, розробка продукції.

Мета патентних досліджень: визначення патентної ситуації відносно обраної теми.

Таблиця А.1. Види робіт під час проведення патентних досліджень та виконавці:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Види робіт | Підрозділи - виконавці | Відповідальні виконавці (П.І.П)  | Строки виконання робіт | Звітний документ |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. Визначення патентоспроможності | групаТКМ - 16 | Науменко К. С | 23.03.10 - 13.03.10 | 1.1-1.2 |
| 2. Складання звіту | групаТКМ - 16 | Науменко К. С |  | Звіт |

Керівник роботи Г.В. Дейниченко

# Додоток Б

РЕГЛАМЕНТ ПОШУКУ N

Найменування теми

*борошняні кондитерські вироби типа "крекера"*

Номер, дата завдання на проведення патентних досліджень

№ IV3DA11/21 від 23.03.2010р.

Обгрунтування регламенту пошуку:

*патентний пошук проводиться по Україні та Росії, а також у іноземній країні, такій як США. Глибина пошуку складає 20 років. Прийнята ретроспективність пошуку обгрунтована метою пошуку - визначенням патентної системи відносно заданого ОГД.*

Початок пошуку 23.03.2010р. Закінчення пошуку 13.03.2010р.

Таблиця Б1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Предмет пошуку (ОГД, його складові частини)  | Мета пошуку інформації | Держава пошуку | Класифікаційні індекси (МПК)  | Ретроспективність пошуку | Джерела інформації |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| борошняні кондитерські вироби типа "крекера" | Підбір та аналіз інформації для визначення патентної інформації відносно визначеного ОГД | Україна, Росія, США | A21D 2/366/008/0213/08A21C 1/00 | 1989-2010 | 1. Офіційний сайт України www.ukrpatent.org2. Офіційний бюлетень України "Промислова властність" №2 - 2010. №25., ч.1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Предмет пошуку (ОГД, його складові частини)  | Мета пошуку інформації | Держава пошуку | Класифікаційні індекси (МПК, НПК, МКПЗ, УДК)  | Ретроспективність пошуку | Джерела інформації |
| борошняні кондитерські вироби типа "крекера" | Підбір та аналіз інформації для визначення патентної інформації відносно визначеного ОГД | Україна, Росія, США | A21D 2/366/008/0213/08A21C 1/00 | 1989-2010 | 3. Офіційний бюлетень України "Промислова властність" №1 - 2008. №12., ч.14. Офіційний сайт Росії www.fips.ru5. Офіційний бюлетень РФ "Винаходи та корисні моделі". №2 - 2006. №146. Офіційний сайт США www.uspto.gov |

Керівник роботи Г.В. Дейниченко

ЗАТВЕРДЖУЮ

доктор технічних наук, професор завідувач

кафедри устаткування підприємств харчування

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.В. Дейниченко

"\_\_\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2010 р.

# Звіт

про патентні дослідження

Найменування теми: " Борошняні кондитерські вироби типа "крекера"

Етап: дослідження і обгрунтування розробки, розроблення продукції

Початок пошуку 23.03.2010р

Закінчення пошуку 13.03.2010р

Виконавець, студентка гр. ТКМ-16 Науменко К. С.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Підпис)

2010

Додаток В

ДОВІДКА ПРО ПОШУКУ N

Завдання на проведення патентних досліджень - 10.03.2010р.

Етап - дослідження та обгрунтування розробки, розроблення продукції.

Номер, дата регламенту пошуку № М-21.000 від 10.03.2010р.

Початок пошуку 23.03.2010р. Закінчення пошуку 13.03.2010р.

Таблиця В.1 Джерела інформації, використані під час проведення пошуку.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Предмет пошуку (ОГД, його складові частини)  | Держава пошуку | Класифікаційні індекси: МПК, НПК, МКПЗ, УДК | Інформаційна база використана при проведенні пошуку | Бібліографічні дані першого і останнього за хронологією джерела інформації |
| Патентна інформація | Інша науково-технічна інформація |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| борошняні кондитерські вироби типа "крекера | Україна, Росія, США | A21D 2/366/008/0213/08A21C 1/00 |  |  |  |

Висновки про виконання регламенту пошуку: регламент виконаний у повному обсязі.

Керівник роботи Г.В. Дейниченко