



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 33453 A

(51) 6 C 13K 3/00,
C 12P 7/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на винахід

zareestrovano vidpovidno do Zakonu Ukraini
"Pro okhoronu prav na vinoxodi i korisni modeli" vid 15 grudnia 1993 roku № 3687-XII
u redakcii vid 1 chervnia 2000 roku № 1771-III



Голова Департаменту

М. Паладій

(21) 99021049

(22) 23.02.1999

(24) 15.02.2001

(46) 15.02.2001. Бюл. № 1

(72) Штангеева Надія Іванівна, Лагода Володимир Андрійович,
Клименко Лариса Степанівна, Чмутов Леонід Михайлович, Хоменко
Іван Миколайович, Нікіфоров Олександр Валерійович, Ничик
Оксана Василівна

(73) Український державний університет харчових технологій

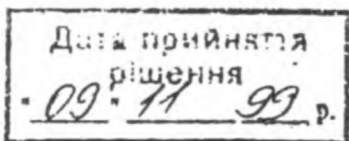
(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ РІДКОГО ІНВЕРТНОГО ЦУКРУ

Державний комітет України з питань науки та інтелектуальної власності
ІНСТИТУТ ПРОМИСЛОВОЇ ВЛАСНОСТІ

Вул. Сім'ї Хохлових, 15, м. Київ-119, 04119, телефон 458-06-11, факс 458-06-18

№ 99021049 від 23.02.1999 Адреса УДУХТ, патентний відділ;
вул.Володимирська 68, 01033,
м.Київ

/При листуванні просимо посилатися на цей номер/



РІШЕННЯ

про видачу патенту на винахід без проведення експертизи по суті

(21) Реєстраційний номер заявки 99021049

(22) Дата подання 23.02.1999

(71) Заявник(и)

УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(72) Винахідник(и)

Штангеева Надія Іванівна, Лагода Володимир Андрійович, Клименко Лариса Степанівна, Чмутов Леонід Михайлович, Хоменко Іван Миколайович, Нікіфоров Олександр Валерійович, Ничик Оксана Василівна

(73) Власник(и) патенту

УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
(UA)

(51) МПК

6 C13K3/00, C12P7/06

(54) Назва винаходу

СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ РІДКОГО ІНВЕРТНОГО ЦУКРУ

В результаті експертизи за формальними ознаками, проведеної відділом № 20 Інституту промислової власності, прийнято рішення про видачу патенту на винахід без проведення експертизи по суті під відповідальність його власника без гарантії чинності з формулою і описом в редакції заявника. Формула винаходу наведена на окремому аркуші(ах).

Завідувач відділу

І.В. Павловська

Виконавець

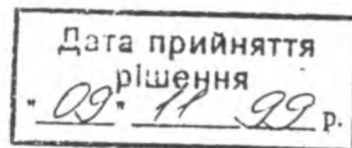
Ю.Я. Корольков

тел.(044) 458-06-19

Вик. 10.10.00

121/ 99021049

154/ 157/



Спосіб одержання рідкого інвертного цукру, який включає попереднє очищення клеровки жовтих цукрів, розбавлення клеровки до сиропу, його фільтрування, підкислення сиропу, ферментативний гідроліз цукрози, інактивацію ферменту, контрольне фільтрування сиропу, який відрізняється тим, що для попереднього очищення клеровки використовується моноамонійфосфат в кількості 0,20...0,35% до маси клеровки та перекис водню в кількості 0,004...0,005% до маси клеровки, клеровка перед фільтруванням розбавляється водою до вмісту сухих речовин 65...70%.