

Патенты России

Патентная информация сегодня

Обзор поступлений патентов за 4 квартал 2021 года



**Предлагаем вашему вниманию информацию о самых новых патентах
Российской Федерации из фонда зала патентно-технической
информации Ярославской областной универсальной научной
библиотеки имени Н.А. Некрасова**

Медицина и фармацевтика

2761636

Бактерия для применения в качестве пробиотика, употребляемого с пищей и в медицине

Настоящее изобретение относится к микробиологии и медицине, в частности к штаммам бактерий *Roseburia hominis*. Данные бактерии используют в составе фармацевтических и пробиотических композиций, пищевых добавок, кормовых материалов, продуктов питания, добавок к рациону и пищевому продукту, которые используют для применения в регулировании аппетита у субъекта и лечении воспалительных расстройств. Изобретение также раскрывает способ получения пищевой добавки и фармацевтической композиции.

2759295

Способ получения нетоксичных гелей на основе модифицированной карбоксиметилцеллюлозы и применение их в медицине

Группа изобретений относится к области медицины, а именно к гелю на основе модифицированной карбоксиметилцеллюлозы или её фармацевтически приемлемой соли для использования в качестве наполнителя для медицинских имплантатов, вещества-носителя, лубриканта и/или антиадгезионного барьера, противоспаечного геля или интрадермального филлера и к способу получения геля на основе модифицированной карбоксиметилцеллюлозы или её фармацевтически приемлемой соли, включающему следующие стадии: а) создание ковалентных связей между молекулами карбоксиметилцеллюлозы или её фармацевтически приемлемой соли посредством осуществления в растворе взаимодействия карбоксиметилцеллюлозы или её фармацевтически приемлемой соли со сшивающим агентом, представляющим собой замещенный оксиран, выбранный из 1,4-бутандиолдиглицидилового эфира, полиэтиленгликольдиглицидилового эфира или полипропиленгликольдиглицидилового эфира; б) нейтрализация свободных эпоксидных групп в модифицированной карбоксиметилцеллюлозе или её фармацевтически приемлемой соли, полученной на стадии а), и нейтрализация остатков сшивающего агента посредством добавления

аминокислоты или комбинации, по меньшей мере, двух аминокислот в реакционную смесь, полученную на стадии а); в) удаление остатков аминокислоты и/или сшивающего агента посредством осуществления диализа полученного после проведения стадии б) геля в натрий-фосфатном физиологическом буферном растворе или воде для инъекций.

Способ получения основы препарата для обработки осадков сточных вод и/или отходов сельского хозяйства с использованием зерна пшеницы

Изобретение относится к химической промышленности и к сельскому хозяйству и может быть использовано для переработки осадков городских сточных вод, навоза и помета. Для получения основы препарата на основе растительного сырья для обработки осадков сточных вод в вертикальный реактор-смеситель подают воду температурой от 55 до 75°C в количестве от 1/2 до 2/3 вместимости реактора. Начинают перемешивание со скоростью от 70 до 100 об/мин, и загружают в реактор сульфат меди пятиводный в количестве 0,1-0,8 мас.%, зерно пшеницы в количестве 8,9-15,2 мас.%, и едкий натр в количестве 1,7-4 мас.% от общей массы загружаемых компонентов. Герметизируют реактор и увеличивают скорость перемешивания до 150-170 об/мин. Подают в реактор воздух под давлением от 5 до 6 атм. Прекращают реакцию после полного растворения всего зерна пшеницы и по достижении рН раствора от 12 до 12,7. На протяжении всей реакции поддерживают температуру реакционной смеси от 55 до 75°C, причем после подачи воздуха в реактор стравливают давление внутри реактора до 4 атм каждые 15-30 минут. Изобретение обеспечивает повышение эффективности обработки осадков сточных вод и исключение необходимости использования реагента-детоксиканта.

Технологии производства продуктов питания

2756107

Способ производства изделий варено-копченых с добавлением пищевого функционального ингредиента

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству изделий варено-копченых из мяса с добавлением пищевого функционального ингредиента. Способ предусматривает подготовку куриной грудки, ее посол, массирование, копчение и охлаждение готового продукта. Посол осуществляют инъектированием двумя растворами, в качестве посолочного рассола используют рассол пищевой добавки «Росмикс Комби 50» и нитритно-посолочной смеси, в качестве второго раствора используют раствор L-карнитина. Подобрано количественное соотношение исходных компонентов. Обеспечивается сокращение времени изготовления изделий варено-копченых из мяса, расширение их ассортимента и повышение пищевой и биологической ценности.

2761534

Специализированный продукт с пробиотиком на основе полного гидролизата сывороточных белков для питания детей с рождения

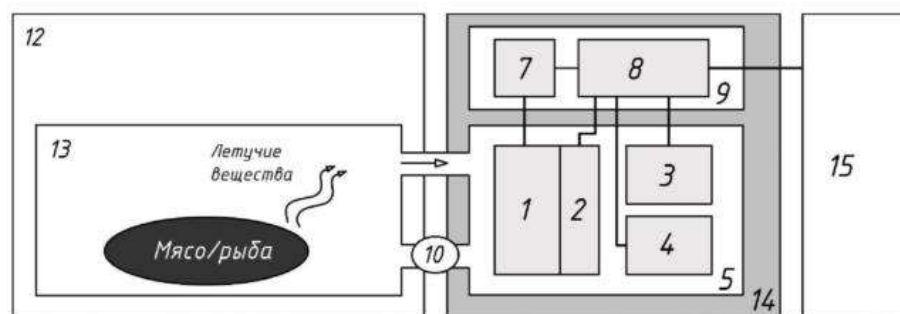
Изобретение относится к пищевой промышленности. Состав специализированного продукта на основе полного гидролизата сывороточного молочного белка для питания детей с рождения при аллергии к белкам коровьего/козьего молока или сои, в том числе с не IgE-опосредованными формами гастроинтестинальной аллергии, осложненными непереносимостью лактозы и нарушением усвоения белка и жира, а также синдромом короткой кишки, содержит сухую гипоаллергенную смесь «Нутрилак пептиды СЦТ» 99,90-99,94 и сухие *Lactobacillus rhamnosus* (LGG

®) 0,10-0,06. Исходные компоненты выражены в мас. частях. Изобретение обеспечивает оптимизацию питания новорожденных детей и детей раннего возраста с тяжелой формой пищевой аллергии.

2756532

Способ определения свежести мясных, рыбных или молочных продуктов питания и устройство для его осуществления

Изобретение относится к области исследования и анализа качества мясных, рыбных или молочных продуктов путем измерения параметров состава газовой среды в объеме их хранения. Устройство включает сенсорную ячейку, измерительный блок, микропроцессор. Микропроцессор выполнен с возможностью расчета величины относительного изменения величины тока каждого газового сенсора в массиве, усреднения полученных величин сенсорного отклика, определения степени испорченности исследуемого продукта путем сравнения усредненной величины сенсорного отклика с калибровочными предварительно занесенными в память микропроцессора измерениями сенсорного отклика для различных типов продуктов, проведенными при различных температурах. Использование изобретения позволит создать встраиваемое или портативное устройство, позволяющее определять свежесть и тип продукта питания по испускаемым им летучим соединениям, а также автоматизировать системы обработки и хранения различных пищевых продуктов.



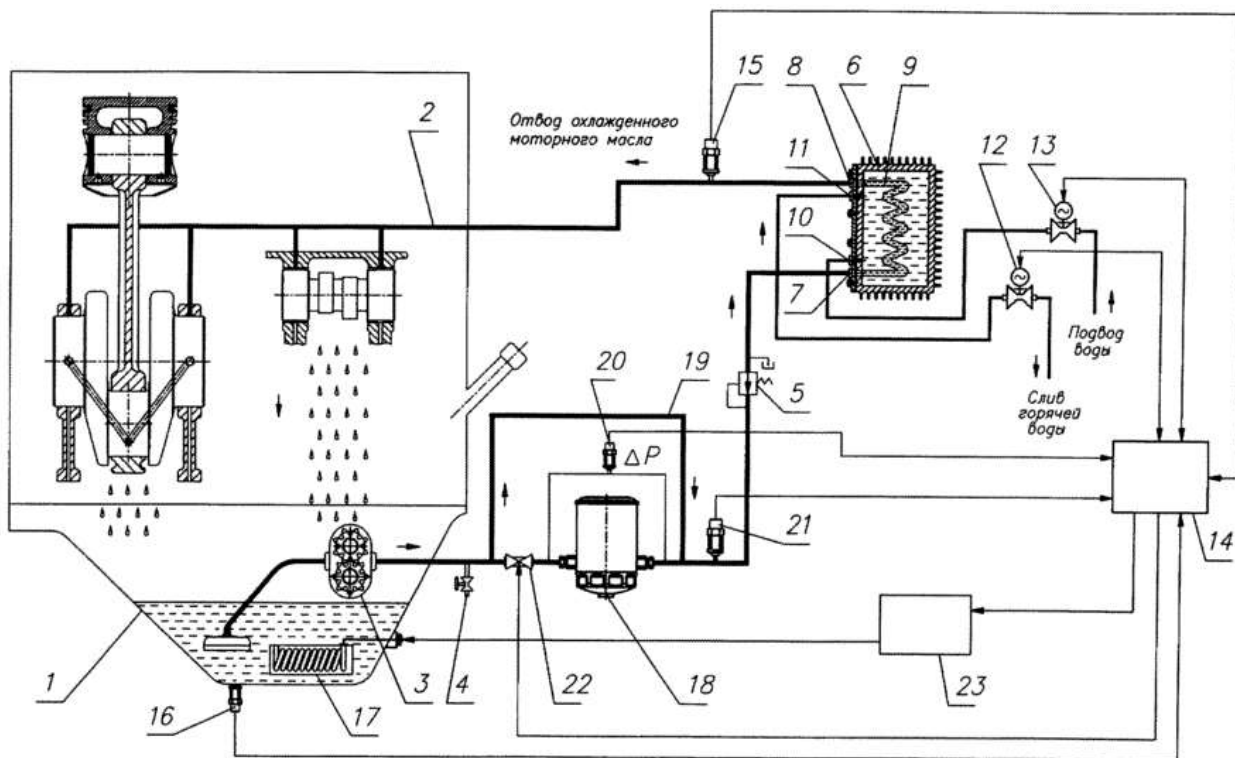
Фиг. 1

Машиностроение

2758740

Автоматизированная система управления процессом смазки поршневого двигателя внутреннего сгорания

Изобретение относится к машиностроению, а именно к системам смазки поршневых двигателей внутреннего сгорания, преимущественно входящих в состав моторных стендов, и может быть использовано для проведения испытаний двигателей в заводских условиях, ремонтных организациях, исследовательских учреждениях и учебных заведениях. Автоматизированная система управления процессом смазки поршневого двигателя внутреннего сгорания, содержит масляный картер 1 двигателя с испытуемым моторным маслом, забираемым масляным насосом 3 для подачи его в контур масляной системы, в которую дополнительно введены запорный элемент 22, фильтроэлемент 18 с обводной магистралью 19, датчики перепада давления 20 и вязкости масла 21. Температурный режим масла в системе смазки поддерживается водомасляным теплообменником 6. Для ускоренного нагрева масла до оптимального температурного режима установлен нагреватель 17, подключенный к исполнительному механизму 23, управляемому программным блоком управления 14. Управление температурным режимом и состоянием моторного масла в системе смазки осуществляется автоматически программным блоком управления 14, датчиками температуры 15, 16, датчиком вязкости 21, датчиком перепада давления 20, запорным элементом 22 и клапанами с датчиками температуры охлаждающей жидкости 12, 13. Технический результат: повышение точности результатов исследования моторного масла за счет исключения долива необходимого объема масла в картер во время проведения испытания с одновременным уменьшением продолжительности испытания, исключая остановки двигателя, что повысит диагностику ДВС.

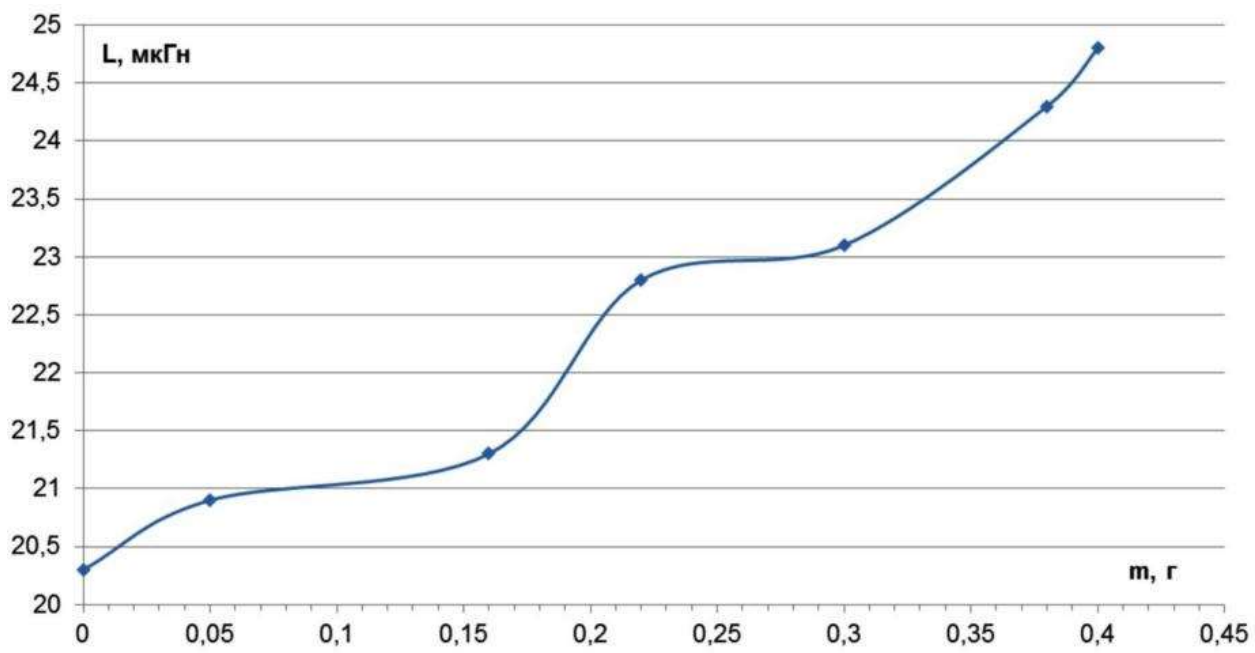


Фиг. 1

2758746

Способ оперативного контроля качества трансмиссионного масла

Предложен способ оперативного контроля качества трансмиссионного масла, заключающийся в том, что наличие металлических частиц износа узлов трансмиссии в исследуемом масле фиксируется планарной катушкой Теслы, при этом индуктивность планарной катушки Теслы изменяется в зависимости от количества металлических частиц в трансмиссионном масле. Технический результат - возможность оперативного контроля состояния трансмиссионного масла без необходимости внесения существенных изменений в конструкцию самой трансмиссии. Также на основе заявляемого способа возможно создание полнофункционального блока экспресс-контроля состояния технических жидкостей в транспортном средстве.



Фиг. 1

