

ОТЗЫВ

На евразийский патент 000401 В1

"Способ производства кисломолочного продукта "Нарине"

Прежде всего, когда вещество имеет собственное название(в данном случае продукт "Нарине"), то оно обладает определенными свойствами, характерными для этого вещества(продукта).

Кисломолочный продукт "Нарине" имеет определенные физико-химические и органолептические показатели, указанные в ГОСТе РА 173-98.

Производители веществ(продуктов) могут прибегать к различным способам производства, исходя из своих технических возможностей и умственных способностей, ориентируясь на рациональность, экономичность и т.п.

Конечной целью любого способа является получение вещества(продукта) с известными характеристиками, с улучшенными или ухудшенными органолептическими показателями.

Любой способ, обычно, содержит "ноу-хау" и может быть запатентован.

В том случае когда предложенный способ позволяет получить вещество(продукт) с новыми физико-химическими и органолептическими показателями отличными от известного вещества(продукта), то и полученное вещество(продукт) должно иметь новое название.

Если вещество(продукт) несет название вещества(продукта), но не обладает свойствами данного вещества(продукта) с этим названием, то оно является подделкой или фальшивкой.

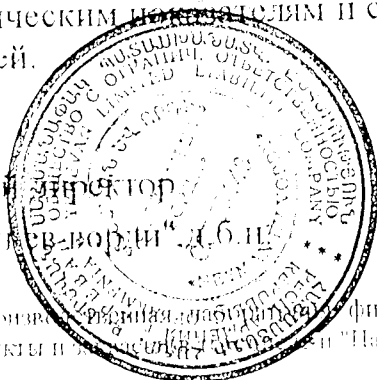
В патенте четко вырисовывается неграмотность автора:

- в области технологии молока и молочных продуктов(не соответствуют взаимосвязи показателей изoeлектрической точки казеина, кислотности и температуры молока)
- в области микробиологии молочного производства(оптимальная температура роста для *Lactobacillus acidophilus* находится в пределах 37-42° С. К этой группе относится и микроорганизм, используемый при производстве продукта "Нарине").

Патент описывает способ получения качественно нового пищевого продукта отличного от кисломолочного продукта «Нарине» по всем физико-химическим и органолептическим показателям и свидетельствует о некомпетентности организации его выдавшей.

Генеральный директор

ООО "Нейман-Фудс" Д.Б.Н.



Р. Нейман

Р.С. Научно-производственная лаборатория является подразделением фирмы, существующей с 1959 года и с момента создания производит молочные продукты и в частности кисломолочный продукт "Нарине".