УКРАЇНА **(19) UA** **(11) 138980** **(13) U**

(51) МПК
A23L 21/10 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2019 06437**
(22) Дата подання заявки: **10.06.2019**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.12.2019**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **10.12.2019, Бюл.№ 23**

(72) Винахідник(и):
Біленька Ірина Ремівна (UA),
Голінська Яна Андріївна (UA),
Лазаренко Наталя Анатоліївна (UA),
Бороган Маріна Василівна (UA),
Вербіцька Анжела Сергіївна (UA)
(73) Власник(и):
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ОЗДОРОВЧОГО ДЕСЕРТУ

(57) Реферат:

Спосіб приготування оздоровчого десерту полягає у тому, що окремо готують десерти "Горіхова пінка", "Йогуртові сфери із сиропом топінамбуру" і желе із журавлини. Для приготування десерту "Горіхова пінка" підготовлений топінамбур подрібнюють і відокремлюють сік, готують суміш лецитину з коров'ячим молоком, ядра волоських горіхів подрібнюють разом із гарбузовим насінням. Додають сік топінамбуру, подрібнені ядра волоських горіхів, насіння гарбуза, кокосове молоко і суміш лецитину з коров'ячим молоком та зміщують, одержану суміш проціджують і збивають продовж 5-7 хв. Для приготування десерту "Йогуртові сфери із сиропом топінамбуру" альгінат натрію розчиняють у воді при 18-20 °С, розчин перемішують продовж 5-7 хв. та витримують у холодильнику протягом години при 10-14 °С до повного розчинення альгінату натрію. Глюконат кальцію розчиняють в коров'ячому молоці, до розчину додають йогурт, сироп із топінамбуру, спельту та вівсяні висівки, суміш збивають до утворення однорідної маси і охолоджують протягом години при 10-14 °С. Розчин альгінату натрію підігрівають до 60-65 °С і формують сфери, сформовані сфери витримують 5 хв. в розчині альгінату натрію, витягують, промивають в чистій воді та відкидають на сито. Для приготування желе із журавлини з підготовленої журавлини відділяють сік, мезгу заливають гарячою водою і додають сироп із топінамбуру, суміш кип'ятять 5 хв. Відвар відокремлюють, до відвару додають підготовлений сироп і нагрівають до кипіння. В суміш додають попередньо відділений сік журавлини, перемішують, розливають у форму і охолоджують до повного застигання. На охолоджене желе із журавлини укладають десерти "Горіхова пінка" та "Йогуртові сфери із сиропом топінамбуру".

UA 138980 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва десертів з лікувально-профілактичною дією, і може бути використана при виробництві харчових продуктів, а також на підприємствах ресторанного господарства та закладів із молекулярною гастрономією.

Відомий спосіб приготування десерту "Кокосова піна", до якого входить кокосове молоко, цукор, кокосова стружка і ксантанова камедь. Спосіб здійснюється наступним чином: у 200 г кокосового молока розчиняють цукор та додають кокосову стружку, доводять суміш до кипіння та залишають настоюватися; проціджують суміш через марлю; додають ксантан та ретельно збивають; переливають суміш в сифон і заправляють балонами з CO_2; дають настоятися [див. http://www.kitchenindustries.club/кокосова-пена].

Відомо також спосіб приготування десерту "Йогуртові сфери", до якого входять молоко коров'яче, йогурт, глюконат кальцію, альгінат натрію.

Спосіб передбачає наступні операції:

1) готують розчин альгінату натрію з водою у кількості 5 г на 1 л води, для цього в холодну воду додають альгінат та змішують блендером, дають відстоятися в холодильнику до стану прозорості;

2) розчиняють глюконат кальцію в молоці, додають йогурт та перемішують ложкою;

3) за допомогою сферичної ложки формують сферу та занурюють її в розчин альгінату натрію;

4) формування мембрани (3-5 хв.);

5) промивають сфери в двох ємностях з чистою водою;

6) подають сферу з маринованими фруктами або фруктовим салатом [див. https://chefs-academy.com/blog/iogurtouye-sfery].

Окрім того, відомо спосіб приготування десерту "Желе із журавлинного морсу", до якого входить журавлина, вода, ванілін, агар.

Спосіб приготування включає наступні операції:

журавлину розморожують, промивають і викладають в каструлю; заливають водою, додають цукор і доводять до кипіння; варять ягоди 15 хв., періодично помішуючи;

агар заливають водою, перемішують суміш та ставлять на вогонь; доводять до кипіння, розчиняють повністю агар у воді, але не кип'ятять; суміш за консистенцією повинна бути схожою на густий кисіль;

морс проціджують через сито та додають розчинений агар; ретельно перемішують до однорідної консистенції;

розливають журавлинну суміш по формах та ставлять у холодильник до повного застигання [див. https://wowfood.club/recipes/deserts/25178-zhele-iz-klyukvennogo-morsa.html].

Недоліком вказаних способів є те, що готовий продукт не містить достатню кількість біологічно цінних речовин, які мають широкий спектр оздоровчих властивостей.

З науково-технічної й патентної літератури не знайдено жодного технічного рішення, в якому наведено приготування оздоровчого десерту з використанням вказаних десертів й желе із журавлини. У зв'язку з цим, заявник вважає, що жоден з відомих йому способів приготування десерту не може бути вибрано як найближчий аналог, а критика будь-якого відомого способу буде некоректною.

В основу корисної моделі поставлена задача створити спосіб приготування оздоровчого десерту, в якому, шляхом зміни порядку виконання технологічних операцій, поєднання в одному технологічному процесі отримання декількох продуктів, а також заміни компонентів та введення нових компонентів при їх масовому співвідношенні, забезпечити одержання готового продукту оздоровчого призначення із використанням топінамбуру методом молекулярної гастрономії з високими органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішена способом приготування оздоровчого десерту, відповідно до якого відповідно окремо готують десерти "Горіхова пінка", "Йогуртові сфери із сиропом топінамбуру" і желе із журавлини, при цьому для приготування десерту "Горіхова пінка" підготовлений топінамбур подрібнюють і відокремлюють сік, далі готують суміш лецитину з коров'ячим молоком, ядра волоських горіхів подрібнюють разом із гарбузовим насінням, після цього додають сік топінамбуру, подрібнені ядра волоських горіхів, насіння гарбуза, кокосове молоко і суміш лецитину з коров'ячим молоком та зміщують, одержану суміш проціджують і збивають продовж 5-7 хв.; для приготування десерту "Йогуртові сфери із сиропом топінамбуру" альгінат натрію розчиняють у воді при 18-20 °С, розчин перемішують продовж 5-7 хв. та витримують у холодильнику протягом години при 10-14 °С до повного розчинення альгінату натрію, далі глюконат кальцію розчиняють в коров'ячому молоці, до розчину додають йогурт, сироп із топінамбуру, спельту та вівсяні висівки, суміш збивають до утворення однорідної маси і

охолоджують протягом години при 10-14 °С, після чого розчин альгінату натрію підігрівають до 60-65 °С і формують сфери, сформовані сфери витримують 5 хв. в розчині альгінату натрію, витягають, промивають в чистій воді та відкидають на сито; для приготування желе із журавлини з підготовленої журавлини відділяють сік, мезгу заливають гарячою водою і додають сироп із топінамбуру, суміш кип'ятять 5 хв., відвар відокремлюють, до відвару додають підготовлений сироп і нагрівають до кипіння, в суміш додають попередньо відділений сік журавлини, перемішують, розливають у форму і охолоджують до повного застигання, після цього на охолоджене желе із журавлини укладають десерти "Горіхова пінка" та "Йогуртові сфери із сиропом топінамбуру".

При цьому:

для приготування десерту "Горіхова пінка" компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

кокосове молоко	39,2-39,4
волоський горіх	9,7-9,9
насіння гарбуза	9,7-9,9
сік топінамбуру	19,5-19,6
молоко коров'яче	19,5-19,6
лецитин	1,8-2,0;

для приготування десерту "Йогуртові сфери із сиропом топінамбуру" компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

йогурт, 3 %	63,9-64,1
молоко коров'яче	23,9-24,1
висівки вівсяні	1,3-1,5
сироп із топінамбуру	5,2-5,4
спельта	2,0-2,2
глюконат кальцію	0,4-0,6
альгінат натрія	2,6-2,8;

для приготування желе із журавлини компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

журавлина	89,2-89,4
агар-агар	1,7-1,9
сироп із топінамбуру	8,8-9,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю заявлених ознак і досягненим технічним результатом можна пояснити наступним: одним із компонентів, використаним в способі, що заявляється, є топінамбур, який має унікальний біохімічний склад, що дозволяє рекомендувати і використовувати його як сировину для створення і виробництва оздоровчих продуктів харчування, а саме для десертів.

Цінність топінамбуру як харчової культури, в першу чергу, визначається його біохімічним складом. Вчені, які досліджували біохімічний склад і харчову цінність топінамбуру, встановили велику різноманітність вітамінів, макро- і мікроелементів, що містяться в бульбах і зеленій масі. Бульби і надземна маса топінамбуру містять велику кількість пектину, харчових волокон, білків, амінокислот, в тому числі незамінних, життєво-важливих макро- і мікроелементів, а також органічних і жирних кислот, що мають сильну антиоксидантну дію. За вмістом магнію, заліза, кремнію, цинку, а також вітамінів В1, В2 і С топінамбур перевершує картоплю, моркву, столовий буряк. Багатий склад біологічно активних речовин топінамбуру дає підставу рекомендувати цю перспективу в дієтичному харчуванні.

У журавлині виявлено велику кількість вітамінів груп В і РР. Вона насичена вітамінами С і К1, органічними кислотами, макро- і мікроелементами, в ній багато цукрів, пектинів. Журавлина багата такими кислотами, як лимонна і яблучна, а ще в ній є урсолова, хінна, кетоглутарова, олеаноловая, бензойна і хлорогенова кислоти, невелику кількість щавельної та бурштинової кислот. Крім цього, в ягоді багато ефірних масел. Вживання в їжу журавлини сприяє зміцненню і більшої еластичності стінок судин і капілярів, що особливо корисно при такому захворюванні, як гіпертонія.

Склад гарбузового насіння представлений різними вітамінами, амінокислотами, мінералами і жирами. Якщо розглядати свіжі насіння, то в них буде до 8,2 г води, до 13,4 г вуглеводів, до 24,5 г білка, до 25,7 г жирів і 4,1 г клітковини. В насінні міститься зола, ненасичені жирні кислоти, всі вітаміни групи В, вітамін А, аскорбінова кислота, вітамін Е, вітамін К. Гарбузове насіння містить у своєму складі багато цинку, заліза, магнію, фосфору і марганцю. Встановлено, що достатньо всього лише 25 г очищених ядер, щоб на 20 % забезпечити добову потребу організму в цинку.

Спельта - це наполовину дикий різновид звичайної пшениці. Вуглеводи в спельті належать до повільних. В організмі вони розщеплюються і засвоюються поступово, не викликаючи різкого стрибка цукру в крові. Білок у цій крупі міститься в більшому обсязі, ніж в інших злаках, і складається з чотирнадцяти незамінних амінокислот. Серед них - триптофан: найважливіший елемент для гарного настрою і міцної нервової системи. Його недолік же - поширена причина розвитку депресивних розладів, безсоння і проблем з травленням.

Приготування оздоровчого десерту із використанням топінамбуру методом молекулярної гастрономії відбувається у наступному порядку:

1) готують горіхову пінку;

2) готують йогуртові сфери із сиропом топінамбуру;

3) готують желе із журавлини;

4) формують готову страву.

Десерт "Горіхова пінка" готують у наступному порядку.

Топінамбур ретельно промивають від залишків землі. Добре очищають та промивають. Ріжуть топінамбур на сегменти по 1 см. Подрібнюють у пюре за допомогою блендера. Проціджують сік через марлю. Готують суміш лецитину з коров'ячим молоком. Волоський горіх перебирають, видаляють внутрішню перегородку та дрібно подрібнюють разом із гарбузовим насінням на блендері. Додають сік топінамбуру, насіння гарбуза, волоський горіх, кокосове молоко та підготовлену суміш лецитину з молоком. Суміш змішують та проціджують через марлю, збивають блендером впродовж 5…7 хв.

Десерт "Йогуртові сфери із сиропом топінамбуру" готують у наступному порядку.

Альгінат натрію розчиняють у воді при t=18…20 °С, розчин добре змішують за допомогою блендера впродовж 5…7 хв. та залишають у холодильнику на 1 годину при температурі t=10…14 °С до повного розчинення альгінату натрію (прозорий розчин). Глюконат кальцію добре розчиняють у молоці, потім додають йогурт, сироп із топінамбуру, спельту та вівсяні висівки, збивають до однорідної маси та охолоджують у холодильнику продовж 1 години при температурі t=10…14 °С. Перед формуванням сфер розчин альгінату натрію підігрівають до температури t=60…65 °С. Формують сфери за допомогою спеціальної ложки, витримують 5 хв. у ванні з лактатом кальцію, витягають сферу, промивають та відкидають на сито.

Желе із журавлини готують у наступному порядку.

Журавлину перебирають, промивають, віджимають сік. Частину, що залишилася, заливають гарячою водою, додають сироп із топінамбуру, доводять до кипіння, кип'ятять 5 хв. Потім відвар проціджують, додають підготовлений агар, доводять до кипіння, але не кип'ятять. Виливають віджатий сік, перемішують та розливають у форму. Охолоджують у холодильнику протягом 1 год. до повного застигання.

Формування готової страви проводять у наступному порядку.

На охолоджене желе із журавлини укладають готові десерти "Горіхова пінка" та "Йогуртові сфери із сиропом топінамбуру".

Приклади приготування композиції інгредієнтів для оздоровчого десерту із використанням топінамбуру методом молекулярної гастрономії.

Приклад 1. Приготували композицію для виготовлення оздоровчого десерту із використанням топінамбуру методом молекулярної гастрономії, як наведено вище. Компоненти композиції для виготовлення оздоровчого десерту брали за наступним співвідношенням:

десерт "Горіхова пінка", мас. %:

кокосове молоко	39,3
волоський горіх	9,8
насіння гарбуза	9,7
сік топінамбуру	19,6
молоко	19,6
лецитин	2,0;

десерт "Йогуртові сфери із сиропом топінамбуру", мас. %:

йогурт, 3 %	64,1
молоко коров'яче	23,9
висівки вівсяні	1,5
сироп топінамбуру	5,4
спельта	2,0
глюконат кальцію	0,5
альгінат натрію	2,6;

желе із журавлини, мас. %:

журавлина	89,3
агар	1,9
сироп топінамбура	8,8.

Приклад 2. Приготували композицію для виготовлення оздоровчою десерту із використанням топінамбуру методом молекулярної гастрономії, як наведено вище. Компоненти композиції для виготовлення оздоровчого десерту брали за наступним співвідношенням:

десерт "Горіхова пінка", мас. %:

кокосове молоко	39,2
волоський горіх	9,9
насіння гарбуза	9,8
сік топінамбуру	19,6
молоко	19,6
лецитин	1,9;

десерт "Йогуртові сфери із сиропом топінамбура", мас. %:

йогурт, 3 %	64
молоко коров'яче	24
висівки вівсяні	1,4
сироп із топінамбуру	5,3
спельта	2,1
глюконат кальцію	0,5
альгінат натрію	2,7;

желе із журавлини, мас. %:

журавлина	89,3
агар	1,8
сироп із топінамбуру	8,9.

Приклад 3. Приготували композицію для виготовлення оздоровчого десерту із використанням топінамбуру методом молекулярної гастрономії, як наведено вище. Компоненти композиції для виготовлення оздоровчого десерту брали за наступним співвідношенням:

десерт "Горіхова пінка", мас. %:

кокосове молоко	39,2
волоський горіх	9,7
насіння гарбуза	9,9
сік топінамбуру	19,6
молоко	19,6
лецитин	2,0;

десерт "Йогуртові сфери із сиропом топінамбуру", мас. %:

йогурт 3 %	64,1
молоко коров'яче	24,1
висівки вівсяні	1,3
сироп із топінамбуру	5,2
спельта	2,2
глюконат кальцію	0,5
альгінат натрію	2,6;

желе із журавлини, мас. %:

журавлина	89,2
агар	1,9
сироп із топінамбуру	8,9.

Органолептичні показники композиції для виготовлення оздоровчого десерту із використанням топінамбуру методом молекулярної гастрономії, наведені у таблиці 1.

Запропонована композиція інгредієнтів для виготовлення оздоровчого десерту із використанням топінамбуру методом молекулярної гастрономії дозволяє розширити асортимент десертних страв молекулярної гастрономії, які належать до класу оздоровчих продуктів.

Композиція дозволяє отримати продукт, який має високі дієтичні та оздоровчі властивості за рахунок хімічного складу страви. Композиція не має компонентів, які важко засвоюються при потраплянні в організм людини. Даний продукт має знижену калорійність за рахунок використання сиропу із топінамбуру.

Таким чином, перевагою композиції інгредієнтів для виготовлення оздоровчого десерту із використанням топінамбуру методом молекулярної гастрономії, порівняно з відомими аналогами, є високі дієтичні та оздоровчі властивості.

Заявлена композиція для оздоровчого десерту із використанням топінамбуру може бути виготовлена як на підприємствах ресторанного господарства, а також в закладах із молекулярною гастрономією, що дозволяє розширити асортимент молекулярних страв оздоровчого призначення.

Таблиця

Органолептичні показники композицій інгредієнтів для приготування десерту із використанням топінамбуру методом молекулярної гастрономії

	Характеристика композиції					
	Зовнішній вигляд	Консистенція	Колір	Смак та аромат	Запах	Загальна к-сть балів (з 5 max)
Приклад 1	Сфера правильної форми, з блискучою поверхнею, при натисканні якої тече однорідна маса; стійка пишна піна, добре утримує форму; стійке, прозоре желе з блискучою поверхнею, добре утримує форму	Сфера - кремоподібна, однорідна, з рівномірним розподілом інгредієнтів; піна - кремоподібна, пишна, однорідна, не розтікається; желе - рівномірна, желеподібна, однорідна, пружна маса, без сторонніх домішок	Сфера - від молочно-білого до кремового відтінку, рівномірний по всій масі; піна - від світло-білого до бежевого, рівномірний по всій масі; желе - прозоре, від яскраво-червоного до яскраво-рожевого	Сфери - кисломолочний, помірно солодкий, з вираженим смаком сиропу топінамбуру; смак піни м'який, помірно солодкий з приємним смаком кокосового молока та волоських горіхів; желе - приємний, солодкий, з кислуватим присмаком журавлини, без сторонніх присмаків	Сфери - чистий, кисломолочний, без сторонніх запахів, з вираженим ароматом сиропу топінамбуру; піна - чистий з вираженим ароматом кокосового молока та тонким відтінком ароматом волоських горіхів; желе - чистий запах журавлини, без сторонніх запахів не властивий сировині	4,9
Приклад 2	Стійка гладка сфера, правильної форми, при натисканні якої тече однорідна маса; стійка, збита піна, не розтікається; желе - однорідне, гладкою поверхнею	Сфера - кремоподібна, однорідна, помірно густа; піна - кремоподібна, однорідна, не розтікається, желе - рівномірна, желеподібна, без сторонніх домішок	Сфери - від світло-жовтого до молочно-білого рівномірний по всій масі; піна від кремового до світло-сірого рівномірний; желе-яскраво-червоного	Сфери - кисломолочний, помірно солодкий; піна - смак м'який з вираженим смаком кокосового молока; Желе - помірно кислий, властивий ягодам журавлини,	Сфери - кисломолочний, без сторонніх запахів; піна - запах з вираженим ароматом кокосового молока; желе - яскраво виражений запах журавлини	4,7
Приклад 3	Стійка сфера, з блискучою поверхнею, при натисканні якої тече однорідна маса; стійка піна; желе з блискучою поверхнею.	Кремоподібна сфера, однорідна маса, помірно густа; піна - комоподібна, пишна, однорідна; желе - рівномірна, желеподібна, злегка пружна консистенція	Сфери - від молочно-білого до світло-бежевого, рівномірний по всій масі; піна - від світло-бежевого до світло-сірого, з рівномірним розподілом інгредієнтів; желе -яскраво-червоний	Сфера: кисломолочний, помірно солодкий, з вираженим смаком сиропу топінамбуру; смак піни м'який, помірно солодкий, з вираженим смаком кокосового молока та волоських горіхів; желе - приємний, солодкий, з кислуватим присмаком журавлин, без сторонніх присмаків	Сфери - кисломолочний, без сторонніх запахів; піна - запах з вираженим ароматом кокосового молока та тонким відтінком волоських горіхів; желе - чистий запах журавлини, без сторонніх запахів не властивий компонентам	4,8

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Спосіб приготування оздоровчого десерту, відповідно до якого окремо готують десерти "Горіхова пінка", "Йогуртові сфери із сиропом топінамбуру" і желе із журавлини, при цьому для приготування десерту "Горіхова пінка" підготовлений топінамбур подрібнюють і відокремлюють сік, далі готують суміш лецитину з коров'ячим молоком, ядра волоських горіхів подрібнюють разом із гарбузовим насінням, після цього додають сік топінамбуру, подрібнені ядра волоських горіхів, насіння гарбуза, кокосове молоко і суміш лецитину з коров'ячим молоком та зміщують, одержану суміш проціджують і збивають продовж 5-7 хв.; для приготування десерту "Йогуртові сфери із сиропом топінамбуру" альгінат натрію розчиняють у воді при 18-20 °С, розчин перемішують продовж 5-7 хв. та витримують у холодильнику протягом години при 10-14 °С до повного розчинення альгінату натрію, далі глюконат кальція розчиняють в коров'ячому молоці, до розчину додають йогурт, сироп із топінамбуру, спельту та вівсяні висівки, суміш збивають до утворення однорідної маси і охолоджують протягом години при 10-14 °С, після чого розчин альгінату натрію підігрівають до 60-65 °С і формують сфери, сформовані сфери витримують 5 хв. в розчині альгінату натрію, витягують, промивають в чистій воді та відкидають на сито; для приготування желе із журавлини з підготовленої журавлини відділяють сік, мезгу заливають гарячою водою і додають сироп із топінамбуру, суміш кип'ятять 5 хв., відвар відокремлюють, до відвару додають підготовлений сироп і нагрівають до кипіння, в суміш додають попередньо відділений сік журавлини, перемішують, розливають у форму і охолоджують до повного застигання, після цього на охолоджене желе із журавлини укладають десерти "Горіхова пінка" та "Йогуртові сфери із сиропом топінамбуру".

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що для приготування десерту "Горіхова пінка" компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

кокосове молоко	39,2-39,4
волоський горіх	9,7-9,9
насіння гарбуза	9,7-9,9
сік топінамбуру	19,5-19,6
молоко коров'яче	19,5-19,6
лецитин	1,8-2,0.

3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що для приготування десерту "Йогуртові сфери із сиропом топінамбуру" компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

йогурт, 3 %	63,9-64,1
молоко коров'яче	23,9-24,1
висівки вівсяні	1,3-1,5
сироп із топінамбуру	5,2-5,4
спельта	2,0-2,2
глюконат кальцію	0,4-0,6
альгінат натрію	2,6-2,8.

4. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що для приготування желе із журавлини компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

журавлина	89,2-8,4
агар-агар	1,7-1,9
сироп із топінамбуру	8,8-9,0.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601