



Министерство юстиции Республики Казахстан
РГП "Национальный институт интеллектуальной
собственности"

(19) KZ

Промышленная собственность Официальный бюллетень

**Ежемесячный бюллетень
Издается с 1993 года**

**2017
№ 22**

Астана

Сведения, помещенные в настоящем бюллетене, считаются
опубликованными 30 ноября 2017 года

№ 5614-Ж тіркеу куәлігін Қазақстан Республикасы
Мәдениет, ақпарат және спорт министрлігі
Ақпарат және мұрағат комитеті берген

Свидетельство № 5614-Ж
выдано Комитетом информации и архивов
Министерства культуры, информации и спорта
Республики Казахстан

Қазақстан Республикасы Әділет Министрлігі
«Ұлттық зияткерлік меншік институты»
Республикалық мемлекеттік кәсіпорны

Қорғалжын тас жолы, 3Б ғимараты,
Астана қ.,
Қазақстан Республикасы, 010000
Тел.: (7172)74-95-80, 74-96-55, факс: (7172)74-96-21
e-mail: kazpatent@kazpatent.kz, WEB: www.kazpatent.kz



Республиканское государственное предприятие
«Национальный институт интеллектуальной собственности»
Министерства юстиции Республики Казахстан

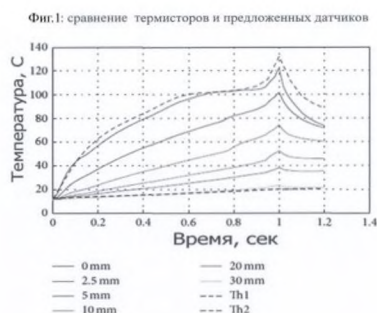
Шоссе Коргалжин, здание 3Б,
г. Астана,
Республика Казахстан, 010000
Тел.: (7172)74-95-80, 74-96-55, факс: (7172)74-96-21
e-mail: kazpatent@kazpatent.kz, WEB: www.kazpatent.kz

Отв. редактор М. Малыбаев
Перевод и набор казахского текста Б. Бекбосынова

Набор и верстка А. Конанова

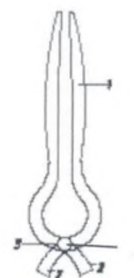
Подписано в печать 11.09.2017. Формат 60x84/8. Бумага офсетная. Усл.-п.л.44,05
Усл. кр.-отт.44,52. Уч.-изд.л.30,32.

- (13) В (11) 32496
 (51) *A61B 5/01* (2006.01)
G02B 5/02 (2006.01)
G02B 5/18 (2006.01)
G02B 5/38 (2006.01)
 (21) 2016/0317.1
 (22) 05.04.2016
 (72) Даниэль Тоси; Жакин Нурлан Сабитович; Корганбаев Санжар Ботабекович
 (73) Частное учреждение "Nazarbayev University Research and Innovation System" (KZ)
 (54) **СПОСОБ РАСПРЕДЕЛЕННОГО ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ВО ВРЕМЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ АБЛЯЦИИ ОПУХОЛИ С ПОМОЩЬЮ ОПТОВОЛОКОННОГО ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ С ЛИНЕЙНО ЧИРПОВАННОЙ БРЭГГОВСКОЙ РЕШЕТКОЙ**
 (57) Способ распределенного измерения температуры во время термической абляции опухоли с помощью оптоволоконного датчика температуры, с использованием кабеля Брэгговской решеткой, *отличающийся* тем, что кабель Брэгговской решетки используют линейно чирпованную с длиной датчика 1,4-6 см и диаметром 80-300 мкм



- (13) В (11) 32497
 (51) *A61B 17/24* (2006.01)
A61B 17/12 (2006.01)
A61F 5/08 (2006.01)
 (21) 2016/0449.1
 (22) 19.05.2016
 (72) Таукелева Сауле Айдаратовна; Тогузбаева Динара Еркеновна; Амангалиев Алмас Бисултанович; Станова Саяжан Кенесовна
 (73) Акционерное общество "Казахский медицинский университет непрерывного образования" (KZ)
 (54) **УСТРОЙСТВО ДЛЯ ФИКСАЦИИ НОСОВОЙ ПЕРЕГОРОДКИ**
 (57) Устройство для фиксации носовой перегородки, содержащее две бранши с винтами в области рукоятки, *отличающееся* тем, что бранши выполнены из силикона медицинского назначения -

полиорганосилоксана, эллипсоидной формы и неподвижно соединены одним винтом с пружиной кручения в области рукоятки.



Фиг. 1

- (13) В (11) 32498
 (51) *A61K 9/08* (2006.01)
A61K 36/29 (2006.01)
A61K 36/736 (2006.01)
A61K 36/725 (2006.01)
 (21) 2016/0767.1
 (22) 29.08.2016
 (72) Досбаев Турганбай Байжанович; Сайид Юлдаш Али Кажы
 (73) Товарищество с ограниченной ответственностью "Бай Тур Сервис" (KZ)
 (54) **РАСТИТЕЛЬНЫЙ ЭКСТРАКТ**
 (57) Растительный экстракт, *отличающийся* тем, что в качестве растительного сырья содержит высушенные плоды барбариса, горной сливы (согдийской), зизифуса настоящего и дистиллированную воду при следующем соотношении компонентов: плоды барбариса - 10%, плоды горной сливы - 10%, плоды зизифуса настоящего - 10% и дистиллированная вода - 70%

- (13) В (11) 32499
 (51) *B21J 1/04* (2006.01)
B21J 5/00 (2006.01)
B21B 1/22 (2006.01)
 (21) 2016/0516.1
 (22) 17.06.2016
 (76) Ашкеев Жасулан Аманжолович (KZ); Андриященко Виолетта Александровна (KZ)
 (54) **УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ НАНОСТРУКТУРНЫХ МАТЕРИАЛОВ**
 (57) Устройство для получения наноструктурных материалов, содержащее закрытую матрицу, подвижный верхний и неподвижный нижний плоские пуансоны и верхний и нижний боковые пуансоны, осуществляющие поочередное внедрение в заготовку, *отличающееся* тем, что боковые пуансоны имеют скошенную рабочую поверхность.

Изобретения FG4A Патенты

(13) В (11) 30298
(51) *A01G 25/09* (2006.01)
(21) 2014/0952.1

(22) 14.07.2014

(64) А(4) КЗ 30298 бюл № 9 от 15.09.2015

(76) Мейманбаев Мади Болатович (КЗ)

(54) **МНОГООПОРНАЯ ДОЖДЕВАЛЬНАЯ УСТАНОВКА**

(57) Многоопорная дождевальная установка, включающая неподвижную опору, водопроводящий трубопровод, отличающаяся тем, что опорная конструкция выполнена в виде стульчика, расположена по пролетам, к ним установлена лестница, канаты, барабанные лебедки, на канат установлена дождевальная установка, состоящая из согнутой в крючок прутьев, на него установлена труба, закрепленная на арматуры, по бокам установлена труба, на дождевальную установку закреплен трос, дождевальным гибкий шланг соединен с водопроводящим гибким шлангом, между ними установлен краник и закреплен хомутом.



(13) В (11) 30353

(51) *C10G 1/02* (2006.01)
C10G 15/08 (2006.01)

(21) 2014/1451.1

(22) 05.11.2014

(64) А(4) КЗ 30353 бюл № 9 от 15.09.2015

(72) Дубровин Вадим Сергеевич; Муфтеева Нурия Салиматовна

(73) Акционерное общество "Конденсат" (КЗ)

(74) Русакова Нина Васильевна (КЗ); Жукова Галина Алексеевна (КЗ); Ляджин Владимир Алексеевич (КЗ); Ляджин Алексей Владимирович (КЗ)

(54) **ТЯЖЕЛОЕ ДИСТИЛЛЯТНОЕ ЖИДКОЕ ТОПЛИВО И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ**

(57) 1.Способ получения тяжелого дистиллятного жидкого топлива путем переработки углеводородного сырья, включающий следующие этапы:

а) подготовка углеводородного сырья путем

дегазации в трехфазном сепараторе за счет снижения давления и скорости потока, обезвоживания и обессоливания;

б) физическая стабилизация сырья путем отгона газообразных компонентов в стабилизационной колонне;

с) фракционирование стабилизированного сырья в системе ректификации с выделением нефти прямогонной, фракции газойлевой прямогонной и остатка атмосферной перегонки;

д) нейтрализация сероводорода и низкомолекулярных меркаптанов в нефти прямогонной;

е) очистка газойлевой фракции от сероводорода;

ф) компаундирование (смешивание) нефти прямогонной, фракции газойлевой прямогонной и остатка атмосферной перегонки в определенных соотношениях с получением тяжелого дистиллятного жидкого топлива.

2. Тяжелое дистиллятное жидкое топливо, получаемое способом по п.1, имеющее следующие характеристики:

- плотность при температуре 20°C - не более 890,0 кг/м³;

- выход фракций при температуре:

- до 250°C, включая потери, не более 65% об.;

- до 300°C - не менее 30% об.;

- до 350°C, включая потери, - не более 84% об.;

- кинематическая вязкость при 50°C - не более 10,0 мм²/с;

- содержание сульфатной золы - не более 1,0% масс;

- температура потери текучести - не более плюс 10°C;

- массовая доля парафина - не более 6,0%;

- массовая доля воды - не более 0,5%;

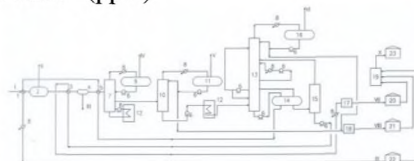
- концентрация хлористых солей - не более 100 мг/дм³;

- массовая доля механических примесей - не более 0,01%;

- давление насыщенных паров - не более 66,7 кПа;

- массовая доля сероводорода - не более 10 млн.⁻¹, (ppm);

- массовая доля метил- и этилмеркаптанов - не более 60 млн.⁻¹ (ppm)



- (13) В (11) 32494
 (51) *A23K 50/80* (2016.01)
 (21) 2016/0189.1
 (22) 22.02.2016
 (72) Сидорова Валентина Ивановна; Январева Надежда Ивановна; Алимкулов Жексенкул Сарманкулович; Ахметов Асхат Еркинович; Ракишев Арман Нуриевич; Исбеков Куаныш Байболатович; Койшибаева Сая Кашкинбаевна; Бадрызлова Нина Сергеевна
 (73) Товарищество с ограниченной ответственностью "Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности" (KZ)
 (54) **СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СТАРТОВОГО КОМБИКОРМА ДЛЯ МОЛОДИ ФОРЕЛИ**
 (57) Способ получения стартового комбикорма для молоди форели, включающий смешивание компонентов при следующем соотношении, массовая доля %: муку рыбную 50,0-55,0, дрожжи гидролизные 2,0-5,0, соевую муку 1,0-2,0, жир рыбий 2,0-4,0, масло подсолнечное 2,0-4,0, кукурузный глютен 3,0-5,0, пшеничную клейковину 2,0-6,0, сухое обезжиренное молоко 1,0-2,0, соевый изолят 4,0-8,0, *отличающийся* тем, что комбикорм дополнительно содержит кормовой концентрат, предварительно приготовленный при смешивании кровяной муки (10 частей) с премиксом для рыб (1 часть), затем компоненты дробят и экструдируют

- (13) В (11) 32495
 (51) *A23L 1/31* (2006.01)
A23L 1/312 (2006.01)
A23L 1/314 (2006.01)
 (21) 2016/0312.1
 (22) 04.04.2016
 (72) Абимурлыдина Сауле Токтасыновна; Сарлыбаева Лиман Мансуровна; Кофтанюк Надежда Валерьевна; Поух Марина Михайловна; Капшакбаева Зарина Владимировна; Марданова Зулейха Женисовна; Кесенбекова Диана Бейсенбековна; Аскарлова Шынар Куангановна
 (73) Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Павлодарский государственный университет имени С. Торайгырова" Министерства образования и науки Республики Казахстан (KZ)
 (54) **ХЛЕБ МЯСНОЙ И СПОСОБ ЕГО ПРОИЗВОДСТВА**
 (57) 1. Хлеб мясной, включающий мясо говядины, специи и пряности, *отличающийся* тем, что дополнительно содержит мясо говьяжье II сорта,

мясо конины I сорта, легкое говьяжье, вымя, подсолнечное масло, рис, капусту, яйцо, крахмал, раторопшу в следующем соотношении компонентов, мас. %

мясо говьяжье II сорта	15,0
мясо конины I сорта	30,0
легкое говьяжье	15,0
вымя	15,0
подсолнечное масло	10,0
рис	5,0
капуста	7,0
яйцо	1,0
крахмал	1,0
расторопша	1,0
специи кг/100кг фарша	
соль NaCl 2,5%	2,2
тмин	0,05

2. Способ его производства, предусматривает подготовку мясного сырья из говядины, посол мясного сырья и созревание, приготовление фарша путем измельчения созревшего мясного сырья, специй и пряностей, формование путем заполнения форм готовым фаршем, запекание, охлаждение и упаковку, *отличающийся* тем, что в составе мясного сырья из говядины используют смесь говядины жилованной второго сорта и конины жилованной первого сорта, полученной при механическом измельчении через перфорированную поверхность с диаметром отверстий 16-25 мм, посол раствором соли NaCl 2,5%, созревание в течении 48 часов при температуре 2-3°C, используют легкое и вымя говьяжье, которое вымачивают в холодной воде 2-3 часа, промывают, механически измельчают через перфорированную поверхность с диаметром отверстий 2-3 мм, бланшируют в растительном масле в течении 5-10 минут при температуре 70-80°C и охлаждают при температуре 8-10°C и дополнительно используют капусту, которую измельчают на куски размером 10x10x10мм, варят на пару в течении 30 минут при температуре 95-100°C и вторично измельчают, используют раторопшу, которую измельчают, заливают водой, нагревают в водяной бане в течении 15 минут, охлаждают в течснии 45 минут при температуре 20-25°C и фильтруют, используют крупу рисовую, которую очищают и измельчают на коллоидной мельнице, дополнительно используют яйцо и крахмал, а в качестве специй и пряностей используют тмин, который измельчают и просеивают через сито с диаметром отверстий до 0,8 мм, затем производят измельчение и перемешивание в мешалке-измельчителе в течений 8-12 минут при температуре 12-18°C, формуют и запекают в течении 1,5-2 часов при температуре 160-180°C, затем охлаждают до температуры 10-15°C