

АНАЛИЗ ПАТЕНТНОЙ АКТИВНОСТИ В ОБЛАСТИ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ БРОЖЕНИЯ

Казакова Г.А. (ИТМО)

Научный руководитель – к.э.н., Николаев А.С. (ИТМО)

Введение. В условиях динамично изменяющегося мира глобальный рынок Foodtech демонстрирует стабильность и растущий потенциал развития из года в год. В последнее время приобрело актуальность производство напитков на основе брожения, таких как, например: квас, медовуха, вино или пиво [1]. Данное направление сектора Foodtech не только обладает простором для творчества и создания инновационных продуктов, но и имеет привлекательность для инвесторов. Ассортимент таких напитков постоянно растет, поэтому необходимы новые сочетания ингредиентов, поиск различных видов сырья, проработка рецептур и технологий производства. При правильно построенной бизнес-модели и стратегическом управлении интеллектуальной собственностью можно достичь успехов в данной отрасли, получать прибыль, привлекать инвестиции и идти в соответствии с трендами и запросами современного общества. Патентные исследования позволят определить тенденции развития рынка напитков на основе брожения и обозначить ключевых конкурентов [2].

Основная часть. Анализируя рецептуры и способы производства напитков на основе брожения, удалось выявить ключевые продукты данного направления: квас, медовуха, пиво и вино. Объектом данного патентного исследования является традиционный русский напиток – квас. Квас брожения обладает приятным освежающим вкусом, положительно влияет на обмен веществ, содержит витамины, макро- и микроэлементы, имеет более низкое содержание сахара по сравнению с традиционными лимонадами. Все это делает квас незаменимым напитком в здоровом рационе питания.

Квас, как никакой другой напиток, соответствует сегодняшним настроениям в обществе, можно сказать, национальной идее. Патриотизм активно культивируется и органами власти, и СМИ. Квас издавна считается русским национальным напитком, поэтому можно сделать упор на традиционность и натуральность.

Несмотря на обилие торговых марок, ассортимент рецептур кваса по-прежнему невелик. Расширение ассортимента с целью создания напитка с привлекательной органолептикой – это перспективное направление производства.

Суть данного патентного исследования – отразить динамику патентования различных способов производства кваса и оценить уровень патентной охраны в данном направлении. Исследование рынка кваса и существующих рецептур позволит определить основные тенденции и направления развития отрасли, а также выявить наиболее успешные и популярные продукты, которые дополнительно защищены патентом. На этой основе можно создавать новые способы производства кваса, расширять рынок и повышать продажи в несезон.

В составе предметной области исследования объединены решения, характеризующие рецептуру и способы производства кваса [3]. Для каждого элемента были найдены соответствующие индексы МПК, которые в дальнейшем помогли сформировать поисковый запрос. Данный запрос производился в базе данных патентного поиска Orbit Intelligence (Questel) [4]. В итоге было получено 2302 результата поиска. После анализа данных проведен отбор и в результате осталось 1964 патентных семейства, удовлетворяющих запросу по предметной области, из них 316 оказались мертвыми. В основном (более 90% от общего числа мертвых патентов) статус «dead» имеют патенты, которые были получены после 2011

года. Это позволяет предположить, что правообладатели не поддерживали свой патент, и поэтому он утратил свою силу.

Выводы. В ходе анализа патентной активности в области кваса была определена география патентования, которая показывает, что лидером в области разработки технических решений, безусловно, является Россия, что подчеркивает наиболее перспективный с точки зрения правообладателей рынок. Это обусловлено тем, что квас – традиционный русский напиток, потому что его производство и потребление имеет долгую историю, на протяжении которой квас стал значимой частью культуры и традиций населения. В настоящее время квас стал популярным в массовой культуре и предлагается в различных вариациях, включая фруктовые и ягодные ароматизированные варианты. Тем не менее, традиционные рецепты и методы производства все равно имеют свое место в культуре и остаются популярными. Ключевые игроки – не крупные компании или производители, а физические лица, преимущественно задействованные в научно-исследовательской деятельности. Общая активность патентования способов производства кваса очень низкая, следовательно, производители не заинтересованы в защите рецептуры. Рынок растет, спрос есть, следовательно, присутствует простор для творчества и инноваций, которые необходимо подкрепить правовой охраной для успешной коммерциализации продукта.

Список использованных источников:

1. Возрождение русских традиций приготовления кваса с помощью инноваций // Пиво и напитки. – 2017. – №2. – С. 40-42.
2. Николаев А.С. Патентная аналитика: учебно-методическое пособие / А.С. Николаев – СПб: Университет ИТМО, 2022. – 98 с.
3. Радионова И.Е. Технология производства безалкогольных напитков и кваса: Учеб. пособие. СПб.: Университет ИТМО, 2015. 105 с.34.
4. Orbit Intelligence (Questel) : [Электронный ресурс] – URL: <https://www.orbit.com/>