



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21), (22) Заявка: **2009116438/10, 02.10.2007**

(30) Конвенционный приоритет:
03.10.2006 FR 0608657

(43) Дата публикации заявки: **10.11.2010** Бюл. № 31

(85) Дата перевода заявки РСТ на национальную фазу: **04.05.2009**

(86) Заявка РСТ:
EP 2007/060463 (02.10.2007)

(87) Публикация РСТ:
WO 2008/040734 (10.04.2008)

Адрес для переписки:
**103735, Москва, ул.Ильинка, 5/2, ООО
"Союзпатент", пат.пов. И.В.Павлюченко,
рег.№ 1179**

(71) Заявитель(и):
ДАНИСКО А/С (DK)

(72) Автор(ы):
**ФРЭМО Кристоф (FR),
ФУРКАСИ Паскаль (FR),
МАНУРИ Элиз (FR),
ОРВАТ Филипп (FR)**

(54) ГЕНЕТИЧЕСКИЙ КЛАСТЕР ШТАММОВ *Streptococcus thermophilus*, ИМЕЮЩИХ ПОДХОДЯЩИЕ ЗАКИСЛЯЮЩИЕ И ТЕКСТУРИРУЮЩИЕ СВОЙСТВА ДЛЯ ЗАКВАШИВАНИЯ МОЛОКА

(57) Формула изобретения

1. Штамм *Streptococcus thermophilus*, фрагмент *epsAD* которого после расщепления с помощью рестрикционных ферментов *Mnl I*, *Fok I* и *Hind III* имеет профиль рестрикции, характеризуемый ДНК-фрагментами размером 344±2 п.о., 341±2 п.о., 305±2 п.о., 299±2 п.о., 277±2 п.о., 210±2 п.о., 160±2 п.о., 142±2 п.о., 100±2 п.о., 79±2 п.о., 75±2 п.о., 66±2 п.о., 42±2 п.о., 23±2 п.о. и 9±2 п.о.

2. Штамм по п.1, включающий нуклеотидную последовательность, имеющую, по меньшей мере, 80%-ную идентичность с нуклеотидной последовательностью SEQ ID №4.

3. Штамм по п.1, включающий нуклеотидную последовательность, имеющую, по меньшей мере, 80%-ную идентичность с нуклеотидной последовательностью SEQ ID №5.

4. Штамм по любому из пп.1-3, характеризуемый тем, что он является текстурирующим.

5. Штамм по любому из пп.1-3, характеризуемый тем, что он быстро закисляет среду.

6. Штамм по любому из пп.1-3, характеризуемый тем, что он представляет собой

штамм *Streptococcus thermophilus*, депонированный 14 июня 2006 года в Национальную коллекцию культур микроорганизмов под номером CNCM I-3617, или мутантный штамм, который может быть получен из него.

7. Штамм *Streptococcus thermophilus*, депонированный 14 июня 2006 года в Национальную коллекцию культур микроорганизмов под номером CNCM I-3617.

8. Бактериальная композиция, включающая, по меньшей мере, один штамм по одному из предшествующих пп..

9. Способ получения пищевого продукта, биологически активной добавки к пище, диетической добавки или продукта с пробиотическими свойствами, включающий, по меньшей мере, одну стадию, на которой применяют штамм по любому из пп.1-7.

10. Способ по п.9, в котором пищевой продукт, биологически активная добавка к пище, диетическая добавка или продукт с пробиотическими свойствами является молочным продуктом, мясным продуктом, зерновым продуктом, напитком, взбитым продуктом или порошком.

11. Пищевой продукт, биологически активная добавка к пище, диетическая добавка или продукт с пробиотическими свойствами, включающий, по меньшей мере, один штамм по любому из пп.1-7 или бактериальную композицию по п.8.

12. Молочный продукт, включающий, по меньшей мере, штамм по пп.1-7 или бактериальную композицию по п.8.

13. Молочный продукт по п.12, характеризуемый тем, что он является кисломолочным продуктом, йогуртом, созревшими сливками, сыром, мягким сыром низкой жирности, молочным напитком, концентратом молочного продукта, плавленым сыром, сливочным десертом, домашним сыром или молоком для детского питания.

14. Молочный продукт по п.12 или 13, характеризуемый тем, что он включает молоко животного и/или растительного происхождения.