

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(21) **202490579** (13) **A1**

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ**

(43) Дата публикации заявки
2024.06.04

(22) Дата подачи заявки
2022.09.16

(51) Int. Cl. *A23L 33/135* (2016.01)
A23L 2/38 (2021.01)
A23L 11/50 (2021.01)
A23L 33/16 (2016.01)
A23L 7/104 (2016.01)
A23L 19/00 (2016.01)

(54) **ПРОБИОТИЧЕСКАЯ КОМПОЗИЦИЯ НА РАСТИТЕЛЬНОМ СЫРЬЕ И СПОСОБ ЕЁ ПОЛУЧЕНИЯ**

(31) **2021127403**

(32) **2021.09.17**

(33) **RU**

(86) **PCT/RU2022/050293**

(87) **WO 2023/043340 2023.03.23**

(71) Заявитель:

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ПРОБИОДУКТЫ" (RU)**

(72) Изобретатель:

**Демин Сергей Юрьевич, Жуков
Максим Андреевич (RU), Рачкаускас
Рамунас (LT)**

(74) Представитель:

Медведев В.Н. (RU)

(57) Группа изобретений относится к области пищевой промышленности и более конкретно к пробиотическим пищевым продуктам. Предложен способ производства пробиотической композиции на растительном сырье. В способе натуральный мед или материал растительного происхождения, представляющий собой злаки, бобовые, овощи, фрукты, зеленую массу съедобных растений, включая дикоросы, и их субпродукты по меньшей мере однократно обогащают композицией микроэлементов, переводят в жидкую форму гидролизата, пастеризуют, вводят закваску, содержащую штаммы пищевых микроорганизмов, ферментируют при оптимальной для размножения микроорганизмов температуре вплоть до достижения ими стационарной фазы роста, переводят на этап ферментации при субоптимальной пониженной температуре до достижения заданных характеристик, и фильтруют от грубых частиц отрубей по меньшей мере однократно после гидролиза или одного из этапов ферментации. Также предложена пробиотическая композиция на растительном сырье, получаемая упомянутым способом, применение пробиотической композиции по различным назначениям, и пробиотический продукт, содержащий ретентат грубых частиц отрубей, получаемый после одного из этапов ферментации в упомянутом способе. Технический результат состоит в повышении пробиотических и функциональных свойств пробиотической композиции с повышением уровня функциональности и усвояемости пищи (активное соучастие в пищеварении).

A1

202490579

202490579

A1