



SUOMI—FINLAND

(FI)

Patentti- ja rekisterihallitus  
Patent- och registerstyrelsen

PATENTTIHAKEMUS—PATENTANSÖKAN  
[A] TIIVISTELMÄ—SAMMANDRAG

(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan 862019  
(51) Kv.lk.<sup>4</sup>/Int.Cl.<sup>4</sup> C 12 N 9/42, 9/00  
(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag 14.05.86  
(23) Alkupaivä - Löpdag  
(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig 14.05.86  
(86) Kv. hakemus - Int. ansökan PCT/NO85/00036  
(30) Etuoikeus - Prioritet 08.11.84 NO 844455

- (71) Hakija/Sökande: Norsk Hydro A.S., Bygdøy alle 2, Oslo, Norja  
(72) Keksijät/Uppfinnare: 1. Nissen, Bernt August 2. Hovland, Jon  
(74) Asiamies/Ombud: Kolster  
(54) Keksinnön nimitys/Uppfinningens benämning: ~~A~~-glukanaasientsyymien valmistus sienillä fermentoimalla. Framställning av ~~B~~-glukanasenzym genom fermentering av svampar.

(57) Tiivistelmä

Keksintö koskee ~~B~~-glukanaasin tuottamista submerssiviljelmässä aerobisissa termofiilissä olosuhteissa viljelemällä Rhizomucor pusillus (Lindt) Schipper- mikro-organismia, edullisesti rekisteröityä kantaa CBS 551.82, viljelemällä. Fermentointi toteutetaan käyttäen panos-syöttömenetelmää, jossa ensin lisätään jotakin hiililähdettä, kuten ohrajuhoa, ja sen jälkeen kun tämä on kulutettu, lisätään sokeriyhdistettä, minkä jälkeen fermentaatio jatkuu, kunnes hiililähde on kokonaan tai osaksi kulutettu.

(57) Sammandrag

Uppfinningen avser framställningen av ~~B~~-glukanas under submersa, aerobiska och termofila förhållanden genom odlande av mikroorganismen Rhizomucor pusillus (Lindt) Schipper, företrädesvis av den registrerade stammen CBS 551.82. Jäsningen utföres genom användande av en satsmatningsmetod, enligt vilken först införs en kolkälla, såsom kornmjöl, och då denna konsumerats, en sockerförening, företrädesvis laktos, varefter jäsningen får fortgå tills kolkällan helt eller partiellt konsumerats.