

(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES  
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum  
Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum  
29. April 2004 (29.04.2004)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer  
WO 2004/034806 A1

(51) Internationale Patentklassifikation<sup>7</sup>: A23J 3/14,  
3/16, A23L 1/305, 1/03, A23G 9/02, A23L 1/23, A23C  
20/02, A23L 1/20

Finkenstrasse 42, 85356 Freising (DE). **BEZ, Jürgen**  
[DE/DE]; Auenstrasse 104, 80469 München (DE).

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP2003/011264

(74) **Anwälte: LEONHARD, Reimund** usw.; Leonhard Ol-  
gemöller Fricke, Postfach 10 09 62, 80083 München (DE).

(22) Internationales Anmeldedatum:  
10. Oktober 2003 (10.10.2003)

(81) **Bestimmungsstaaten (national):** AE, AG, AL, AM, AT,  
AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR,  
CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD,  
GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR,  
KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN,  
MW, MX, MZ, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU,  
SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA,  
UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

(30) **Angaben zur Priorität:**  
102 48 263.2 16. Oktober 2002 (16.10.2002) DE  
02023980.2 25. Oktober 2002 (25.10.2002) EP

(84) **Bestimmungsstaaten (regional):** ARIPO-Patent (GH,  
GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW),  
eurasisches Patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ,  
TM), europäisches Patent (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE,  
DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL,  
PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI-Patent (BF, BJ, CF, CG,  
CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(71) **Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten mit Aus-  
nahme von US): FRAUNHOFER-GESELLSCHAFT  
ZUR FÖRDERUNG DER ANGEWANDTEN  
FORSCHUNG E.V.** [DE/DE]; Hansastrasse 27c,  
80686 München (DE). **WAESCHE, Andreas** [DE/DE];  
Freisinger Strasse 12, 85416 Langenbach (DE).

**Veröffentlicht:**

— mit internationalem Recherchenbericht

(72) **Erfinder; und**

(75) **Erfinder/Anmelder (nur für US): BACK, Werner**  
[DE/DE]; An der Mühle 9a, 85354 Freising (DE).  
**BOENISCH, Martin** [DE/DE]; Schwannseestrasse 11,  
81539 München (DE). **MUELLER, Klaus** [DE/DE];

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Ab-  
kürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Co-  
des and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der  
PCT-Gazette verwiesen.

(54) **Title:** PROTEIN-CONTAINING PREPARATION WHICH CAN BE BIOTECHNOLOGICALLY PRODUCED, METHOD  
FOR THE PRODUCTION THEREOF, AND USE OF THE SAME AS A FOOD INGREDIENT

(54) **Bezeichnung:** BIOTECHNOLOGISCH ERZEUGBARES PROTEINHALTIGES PRÄPARAT, VERFAHREN ZU SEINER  
HERSTELLUNG UND SEINE VERWENDUNG ALS LEBENSMITTELZUTAT

(57) **Abstract:** The invention relates to a protein-containing preparation of plant origin, having significantly improved sensoric  
properties and optionally also nutritional and physiological properties and undiminished good technofunctional properties. Said  
preparation can be obtained by fermentation with a lactic acid bacterium and is suitable as a versatile food ingredient. It contains  
at least 60 % of protein of plant origin, in relation to the dry weight, a lactic acid aroma corresponding to a quantity of at least 1 ppm  
diacetyl, and lactic acid. The invention also relates to a method for producing one such protein preparation, whereby a plant starting  
material containing at least 60 wt. % of plant protein, in relation to the dry weight of the material, is fermented in a manner known  
per se with a micro-organism producing a lactic acid in the presence of at least one nutrient source, nitrogen source and/or mineral  
source required for the micro-organism.

(57) **Zusammenfassung:** Die Erfindung betrifft ein proteinhaltiges Präparat pflanzlichen Ursprungs mit deutlich verbesserten sen-  
sorischen und ggf. auch ernährungsphysiologischen sowie unvermindert guten technofunktionellen Eigenschaften, das durch Fer-  
mentation mit einem Milchsäurebakterium gewonnen werden kann. Dieses Präparat eignet sich als vielseitig verwendbare Lebens-  
mittelzutat. Es enthält mindestens 60% Protein pflanzlichen Ursprungs, bezogen auf das Trockengewicht, ein milchartiges Aroma,  
das einer Menge von mindestens 1 ppm Diacetyl entspricht, und Milchsäure. Des weiteren beschreibt die Erfindung ein Verfahren  
zum Herstellen eines solchen Proteinpräparats, wobei ein pflanzliches Ausgangsmaterial mit mindestens 60 Gew.-% Pflanzenpro-  
tein, bezogen auf das Trockengewicht des Materials, mit einem Milchsäure produzierenden Mikroorganismus in Gegenwart einer  
oder mehrerer für den Mikroorganismus notwendigen Nährstoff-, Stickstoff- und/oder Mineralstoffquelle(n) in an sich bekannter  
Weise fermentiert wird.

WO 2004/034806 A1

## **Biotechnologisch erzeugbares proteinhaltiges Präparat, Verfahren zu seiner Herstellung und seine Verwendung als Lebensmittelzutat**

Die vorliegende Erfindung betrifft ein proteinhaltiges Präparat pflanzlichen Ursprungs mit deutlich verbesserten sensorischen und ggf. auch ernährungsphysiologischen sowie unvermindert guten technofunktionellen Eigenschaften, das durch Fermentation mit einem Milchsäurebakterium gewonnen werden kann. Dieses Präparat eignet sich als vielseitig verwendbare Lebensmittelzutat.

Proteine bzw. proteinhaltige Präparate werden als Zutaten für die Lebensmittel- und Futtermittelindustrie genutzt und finden vielfach Anwendung in der Formulierung von Lebensmitteln (Fleisch- und Wurstwaren, Backwaren, Feinkostprodukten, Getränken, Eiscreme und vielerlei mehr). Die große Bedeutung von Proteinprodukten liegt zunächst in der Versorgung von Menschen mit essentiellen Aminosäuren. Darüber hinaus bieten proteinhaltige Präparate einen mehrfachen Nutzen, da sie aufgrund ihrer technischen Eigenschaften ("Technofunktionalität") auch zur Verbesserung oder Kontrolle einer Vielzahl von Eigenschaften wie Wasser- oder Ölbindung, Schaumbildung, Texturierung, Dispergierbarkeit, Viskositätskontrolle oder Emulgierbarkeit oder dgl. eingesetzt werden können.

Je nach Art, Herstellungsweise und Herkunft verfügen proteinhaltige Präparate über unterschiedliche Eigenschaftsmerkmale hinsichtlich der technofunktionellen Wirkung in Rezepturen, aber auch hinsichtlich deren sensorischer Beeinflussung.

Häufig divergiert die Einsatzkonzentration pflanzlicher Proteinpräparate zu Gunsten von Proteinpräparaten tierischer Herkunft (Gelatine, Milchprotein, Milchpulver, Molkenpulver), weil pflanzliche Proteinpräparate über herkunftsbezogene Begleitsubstanzen verfügen, die vom ernährungsphysiologischen Standpunkt aus unerwünscht sind und/oder den sensorischen und organoleptischen Eindruck der Rezeptur nachteilig beeinflussen. Proteinpräparate pflanzlichen Ursprungs sind nämlich in der Regel von Fehlparfums begleitet, die als "bohlig" beschrieben werden können und wahrscheinlich von Aldehyden wie Hexanal herrühren, und sie enthalten meist antinutritiv wirkende Substanzen wie Trypsininhibitoren und/oder unverdauliche Materialien wie z.B.  $\alpha$ -1,6-glykosidisch verknüpfte Kohlenhydrate, die Flatulenz

verursachen können (siehe P. Scalabrini et al., Int. J. of Food Microbiology **39**, 213-219 (1998)).

Es ist bekannt, dass der sensorische Eindruck und der Nährwert von Proteinpräparaten durch eine biotechnologische Behandlung dieser Präparate verändert und verbessert werden kann. So weiß man beispielsweise, dass sich der Anteil antinutritiv wirkender oder unverdaubarer Substanzen in Proteinpräparaten aus Sojabohnen durch Fermentation reduzieren lässt. Wie von H.L. Wang et al. in J. Milk Food Technol, **37** 71 (1974) gefunden wurde, wächst *Lactobacillus acidophilus* in Sojamilch ohne Zusatz von Zucker. Die Lactobacillen setzen also die dort ausschließliche vorhandenen  $\alpha$ -glykosidisch verknüpften Kohlenhydrate als alleinige Energiequelle um. Matteuzzi et al., Int. J. of Food Microbiol., **39** (1998), 213-219, und H.L. Wang (a.a.O.) konnten zeigen, dass Bifidobacteriumstämme unerwünschte Aromakomponenten, die aus dem oxidativen Abbau von ungesättigten Fettsäuren durch Lipoxygenase-Aktivität gebildet werden, abbauen können. E.R. Bucker et al. beschreiben in Journal of Food Science, **44**, 1534 (1979) die Fermentation von Erdnussmilch mit 19 verschiedenen Milchsäure-Bakterien unter Milchsäureproduktion. Von L.R. Beuchat et al., Journal of Food Science, **43**, 1109 (1978) wurde festgestellt, dass die sensorischen Eigenschaften einer derart fermentierten Milch weniger unangenehm sind, so dass sie bei der Weiterverarbeitung in Gebäckwaren mit Buttermilch konkurrieren können. Allerdings wurden die sensorischen Eigenschaften nur indirekt bewertet, da ausschließlich mit Fruchtaromen versetzte Gebäckstücke getestet wurden. L. Camacho et al. untersuchten in Int. J. of Food Microbiology **14**, 277-286 (1991) die Fermentation eines Lupinenbohnenextrakts mit verschiedenen Mikroorganismen der Gattung *Lactobacillus* und deren Auswirkung auf den Gehalt an Alkaloiden, Lactoflavin und einigen Aminosäuren und damit auf den ernährungsphysiologischen Wert der so erhaltenen Lupinenmilch. L. Ankenman Granata et al., J. of Food Science **61**, 33 (1996) stellten fest, dass sich geschmackliche Leitsubstanzen wie Diacetyl in fermentierten Sojamilch-Produkten in vergleichbaren Konzentrationen finden lassen wie in einer Kontrolle aus (tierischer) Milch, wenn diesen Produkten Caseinat, Casein-Hydrolysat und Molkeprotein-Hydrolysat zugegeben worden war.

Ausgangspunkt für die biotechnologische Behandlung von Proteinpräparaten aus geeigneten Pflanzen(teilen) ist in der Regel eine durch Extraktion der ganzen Pflanzen(teile), z.B. der Saaten oder Bohnen, gewonnene "Milch". Dabei werden üblicherweise die Ausgangsmaterialien in Wasser gequollen, ggf. vorbehandelt, z.B. mit Natriumbicarbonat, ggf. blanchiert und/oder vermahlen und dann extrahiert. Die erhaltene Milch wird filtriert und dann pasteurisiert oder gekocht. Für Sojamilch wird oft eine Variante des sogenannten Illinois-Prozesses angewandt (siehe z.B. A.I. Nelson et al., J. of Food Science **41** (1976), 57 oder K.M. Kamaly, Food Research Int., **30**, (1997) 675-682. Ebenfalls beschrieben sind Produktionsbeispiele, die aus Lupinen- oder Sojamilch unter Zuhilfenahme von geeigneten Milchsäurebakterien in biotechnologischen Verfahren ein joghurtähnliches Produkt erzeugen. Hierbei spielen neben den nutritiven und sensorischen vor allem die rheologischen Eigenschaften des biotechnologischen Erzeugnisses eine entscheidende Rolle (siehe R. Pinthong et al., J. Fd Technol. **15** (1980), 647-652). Die Sojamilch wird nach Pinthong, a.a.O., mit Milchsäurebakterien/Joghurtstarterkulturen (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) fermentiert. Dabei entstehen in fermentierter Sojamilch Fehlgerüche, die auf die Lipoxygenase-Aktivität und die Freisetzung von Leitsubstanzen für Ranzigkeit zurückführbar sind. Y.J. Cheng et al. fanden dagegen in Journal of Food Science, **55** (1990), 1178, dass ein Produkt, das durch Fermentation von Sojamilch bei Zusatz von Lactose und Milchproteinen und Joghurtstarterkulturen entsteht ("Sogurt"), rheologisch und sensorisch akzeptabel ist. Es ließe sich weitere Literatur anführen, in der teils die guten technischen und sensorischen Eigenschaften der milchartigen Produkte gelobt, teils deren Fehlen bemängelt wird. Die Bewertung der Sensorik beruht dabei in der Regel auf subjektiven Tests.

Aufgabe der vorliegenden Erfindung ist es, ein proteinhaltiges Präparat aus pflanzlichen Materialien bereitzustellen, das so verändert wurde, dass es zuverlässig positive Geschmacks- und Geruchseigenschaften aufweist, die ansonsten Milchprodukten zugeordnet werden, und dessen technische Eigenschaften wie Emulgieraktivität, Gelbildung und Schaumbildungseigenschaften gegenüber denen des Ausgangsmaterials nicht oder nicht wesentlich verschlechtert sind.

Überraschend konnte gefunden werden, dass ein solches Präparat erhältlich ist, wenn man pflanzliche Ausgangsmaterialien, deren Proteingehalt, bezogen auf die Trockensubstanz, bei mindestens 60 Gew.-%, vorzugsweise bei mindestens 70 Gew.-%, und noch stärker bevorzugt bei mindestens 80 Gew.-% und maximal bei 100 Gew.-%, bevorzugt bei 99 Gew.-% und stärker bevorzugt bei 90 bis 95 Gew.-% liegt, biotechnologisch behandelt, insbesondere wenn man sie mit Milchsäure produzierenden Mikroorganismen fermentiert.

Der Ausdruck "Proteingehalt", wie er in der vorliegenden Anmeldung verwendet wird, ist definiert als der Gehalt, der sich aus der Bestimmung des Stickstoff und dessen Multiplikation mit dem Faktor 6,25 errechnet.

Durch die biotechnologische Behandlung (Fermentation) der Ausgangsmaterialien entsteht Milchsäure, und deshalb enthält das erfindungsgemäße proteinhaltige Präparat Milchsäure. Je nach Art der eingesetzten Milchsäurebakterien handelt es sich dabei um D-Milchsäure, um L-Milchsäure oder um eine Mischung aus den beiden optischen Varianten. Bekanntlich ist die linksdrehende L-Milchsäure ernährungsphysiologisch besonders wertvoll, und deshalb ist es bevorzugt, dass ein großer Teil oder die gesamte Milchsäure als L-Milchsäure vorliegt. Wünschenswert ist es weiterhin, dass das erfindungsgemäße Proteinpräparat eine größere Menge an Milchsäure enthält, und zwar vorzugsweise mindestens ca. 5g/l und stärker bevorzugt mindestens ca. 8g/l. In besonders günstigen Fällen kann man sogar 10g/l Milchsäure oder noch mehr erhalten, wie unten näher dargelegt wird.

Weiterhin ist das erfindungsgemäße proteinhaltige Präparat gekennzeichnet durch ein milchproduktartiges Aroma. Das Aroma entsteht durch die Fermentation. Eine Leitsubstanz dieses Aromas ist Diacetyl, und in vielen Fällen ist ein hoher Diacetylgehalt wünschenswert, insbesondere, wenn das Proteinpräparat als Zutat für Lebensmittelzubereitungen eingesetzt werden soll, weil der Geschmack und Geruch in diesen Fällen trotz der Verdünnung durch weitere Bestandteile wahrnehmbar bleiben soll. Die Wahrnehmbarkeitsschwelle von Diacetyl liegt bei etwa 0,1 ppm, und der Gehalt an Diacetyl sollte in der Regel im erfindungsgemäßen Produkt nicht wesentlich unter 1 ppm liegen. Besonders bevorzugt sind ca. 10-20 ppm, und in manchen Fällen kann es gelingen, ihn noch weiter zu steigern.

Wie bereits voranstehend erwähnt, wird das erfindungsgemäße proteinhaltige Präparat aus einem pflanzlichen Ausgangsmaterial mit hohem Proteingehalt i.Tr. erhalten.

Dieser Gehalt kann natürlicherweise vorhanden sein, oder aber das pflanzliche Ausgangsmaterial wird vorbehandelt, um diesen Gehalt zu erzielen. Beispielsweise sind geeignete pflanzliche Ausgangsmaterialien proteinreiche Pflanzenextrakte, wie sie insbesondere aus Lupinen, Erdnüssen, Sojabohnen, Erbsen und anderen Leguminosen erhältlich sind. Gängig sind, wie aus dem oben beschriebenen Stand der Technik bekannt, wässrige Pflanzenextrakte, deren Trockensubstanz zu etwa einem Drittel aus Fett, einem Drittel aus Protein und einem Drittel aus Kohlenhydraten besteht. Die Erfindung geht im Gegensatz hierzu von deutlich höheren Proteinanteilen in der Trockensubstanz aus, und dies führt überraschenderweise zu dem Effekt, dass im fermentierten Produkt ein "bohliges" Fehl aroma objektiv entweder gar nicht oder nur in deutlich verringerter Menge vorhanden ist und im letzteren Fall durch die Aromen, die als "milchproduktartig" charakterisiert werden können, so stark überdeckt wird, dass es subjektiv nicht wahrgenommen wird.

Ebenfalls überraschend war der Befund, dass die technofunktionellen Eigenschaften des erfindungsgemäßen proteinhaltigen Präparates denen des jeweils gewählten Ausgangsmaterialien vergleichbar sind, d.h. trotz der Fermentation keine Verschlechterung dieser Eigenschaften zu beobachten ist. Dies gewährleistet gute Emulgier- und Schaumbildungseigenschaften, wie sie für viele Anwendungen benötigt werden.

Das erfindungsgemäße proteinhaltige Präparat ist in der Regel völlig oder im wesentlichen lactosefrei, da die Ausgangsmaterialien in der Regel lactosefrei sind. In den meisten Fällen wird auch kein Anlaß bestehen, ihm Lactose zuzusetzen, obwohl dies in spezifischen Fällen ohne weiteres möglich ist. Außerdem ist es in der Regel völlig oder im wesentlichen cholesterin frei, weil die pflanzlichen Ausgangsmaterialien im Gegensatz zu entsprechenden tierischen Materialien in der Regel kein Cholesterin enthalten. Und natürlich ist es in der Regel frei von tierischem Protein oder anderen tierischen Bestandteilen, es sei denn, diese werden aus speziellen Gründen zugesetzt.

Der Proteingehalt des erfindungsgemäßen Proteinpräparates ist gegenüber dem des eingesetzten Ausgangsmaterials im wesentlichen unverändert.

Je nach Wunsch kann das erfindungsgemäße proteinhaltige Präparat pasteurisiert oder anderweitig sterilisiert, also ein Präbioticum sein, oder es kann noch lebende Mikroorganismen enthalten, also ein biologisch aktives, probiotisches Lebensmittel oder eine solche Zutat für Lebensmittel sein. Ein probiotisches Lebensmittel wird  
5 vorzugsweise eingestellt auf einen Gehalt von  $10^6$  bis  $10^{12}$ , stärker bevorzugt von etwa  $10^8$  bis  $10^{10}$  und insbesondere von etwa  $10^9$  Mikroorganismen pro Gramm Lebensmittel, sofern dieser Gehalt nicht bereits gegeben ist.

Das Präparat kann als Proteinlösung oder Proteindispersion erhalten und anschließend  
10 entweder in flüssiger oder getrockneter Form (beispielsweise sprühgetrocknet oder in vergleichbarer Weise konvektiv getrocknet) eingesetzt werden. Überraschenderweise wurde festgestellt, dass auch in getrockneten Produkten das milchproduktartige Aroma erhalten bleibt.

15 Das erfindungsgemäße proteinhaltige Präparat eignet sich beispielsweise als Lebensmittelzutat in

- joghurtartigen Produkten auf pflanzlicher Basis
- Joghurt
- milchartigen Drinks mit 0,1 – 3,5 % Fett auf pflanzlicher Basis
- 20 – aromatisierten Milchdrinks
- Eiscreme mit milchproduktartigem Aroma
- lactosefreier Eiscreme mit milchproduktartigem Aroma
- Dessertspeisen
- Reisprodukten (lactosefrei) mit milchproduktartigem Aroma
- 25 – Backmitteln
- feinen Backwaren

Die Herstellung des erfindungsgemäßen proteinhaltigen Präparats beginnt mit der Rohstoffvorbereitung. In der Regel wird man von Leguminosen als pflanzlichen  
30 Ausgangsmaterialien ausgehen, weil diese in großem Umfang angebaut werden und sich aufgrund eines akzeptablen Proteingehaltes eignen. Es sollte aber klar sein, dass die Erfindung nicht auf Proteinpräparate aus Leguminosen beschränkt ist.

Wie bereits erwähnt, wird bei Bedarf der Trockenmassen-Gehalt an Protein erhöht, wenn dieser im Rohmaterial nicht ausreichend hoch ist. So kann beispielsweise bei der Rohstoffvorbereitung eine Entölung (z.B. mit einem lipophilen Lösungsmittel wie Hexan oder mit CO<sub>2</sub>) stattfinden. Außerdem können bei Bedarf Kohlenhydrate abgetrennt werden. Weitere Schritte, wie sie aus dem Stand der Technik bekannt sind, können natürlich ebenfalls vorgesehen sein, so z.B. ggf. eine Entbitterung der Ausgangsmaterialien oder dergleichen. Ein günstiges Ausgangsmaterial ist beispielsweise dasjenige, das man durch Behandlung von Lupinensamen gemäß EP 1 024 706 B1 erhält. Lupinensamen enthalten natürlicherweise etwa 38-50% der Trockenmasse Protein und damit etwas mehr als z.B. Soja oder gar Raps. Mit dem in der genannten EP-Patentschrift beschriebenen Behandlungsverfahren kann man sehr reine Proteinisolate erhalten. Solche sehr reinen Materialien, auch aus anderen pflanzlichen Proteinquellen, sind erfindungsgemäß sehr gut geeignet; es sollte aber klar sein, dass ein derart hoher Reinheitsgrad an Protein für die vorliegende Erfindung zwar besonders günstig, aber nicht Voraussetzung ist. Es kann beispielsweise genügen, die eingesetzten Pflanzenteile zu entölen und ggf. von enzymatischer Aktivität zu befreien, die einen negativen Einfluß haben könnte, und/oder zu entbittern. Ob das pflanzliche Ausgangsmaterial für die Fermentierung eine kleinere Menge an Mono-, Oligo- und/oder Polysacchariden enthalten soll oder nicht, wird der Fachmann in Anbetracht des angestrebten Verwendungszwecks entscheiden.

Das Rohmaterial wird bei der Rohstoffvorbereitung in eine für die Fermentation geeignete Form überführt, z.B. in eine wässrige Suspension oder Lösung. Der Fachmann kennt die hierfür notwendigen verfahrenstechnischen Schritte wie Zerkleinerung des Pflanzen-Ausgangsmaterials, Extraktion, Trennung von Proteinextrakt und Faserfraktion, Proteinfällung, Trocknung und dergleichen und wird sie im benötigten Umfang anwenden, z.B. im Rückgriff auf die oben erwähnte EP 1 024 706 B1.

Je nach Zusammensetzung der zu fermentierenden Suspension oder Lösung müssen oder können dieser bei Bedarf oder Wunsch Zusätze beigegeben werden. So ist darauf zu achten, dass eine ausreichende Menge an Zucker (z.B. Glucose) vorhanden ist, der den fermentierenden Mikroorganismen als Nährstoffquelle dient, und dieser muss oder kann ggf. zugesetzt werden, oder es müssen oder können Zusätze beigegeben

werden, die während der Fermentation solche Zucker aus vorhandenen Kohlenhydraten freisetzen. Weiterhin muss den Mikroorganismen eine geeignete Stickstoffquelle zur Verfügung stehen. Wenn die zu fermentierende Suspension oder Lösung diese nicht in ausreichendem Maße bieten kann, beispielsweise durch vorhandene Aminosäuren, müssen entsprechende stickstoffhaltige Verbindungen oder Zusätze, die solche Verbindungen aus dem vorhandenen Material freisetzen, zugesetzt werden, wie im Stand der Technik bekannt. Als Stickstoffquelle eignet sich beispielsweise ein Hefeextrakt. Gleiches gilt für die Mineralsalze, deren Anwesenheit für die Stoffwechselaktivität der Mikroorganismen erforderlich ist. Auch sie können ggf. zugesetzt werden.

Die Fermentation wird in an sich bekannter Weise mit Hilfe von Milchsäure produzierenden Mikroorganismen durchgeführt. Die Fermentation kann anaerob oder in Gegenwart von Sauerstoff, homofermentativ oder heterofermentativ erfolgen.

Demzufolge gibt es in der Auswahl der Bakterien prinzipiell keine Beschränkung, sofern sie Milchsäure und Diacetyl produzieren können und nicht toxisch sind. So können Lactococcen wie *Lactococcus lactis* oder Lactobacillen wie *Lactobacillus casei* eingesetzt werden, die beide L-Milchsäure produzieren, oder andere Bakterien wie *Pediococcus damnosus*, bei deren Einsatz man ein Milchsäure-Racemat erhält.

Besonders günstig ist es, solche Bakterien für die Fermentation einzusetzen, die entweder reine L-Milchsäure erzeugen und/oder die in der Lage sind, schnell eine große Menge an Milchsäure zu produzieren. Es hat sich herausgestellt, dass unter diesem Aspekt insbesondere Lactobacillen der Stämme *Lactobacillus perolens*, *Lactobacillus paracasei* oder *Lactobacillus plantarum* geeignet sind. *Lactobacillus perolens* ist ein 1985 von Back aus Limonade isolierter Mikroorganismus, u.a. hinterlegt bei der Deutschen Sammlung von Mikroorganismen und Zellkulturen GmbH (DSMZ) in Braunschweig, Deutschland unter der Nr. 12744. Der Organismus wurde von Prof. Dr. Werner Back, am 23. Oktober 2002 bei der DSMZ unter der Nr. DSM 15255 nach Budapest Vertrag hinterlegt. Die Adresse der DSMZ lautet: D-38124 Braunschweig; Mascheroder Weg 1b. Die anderen Mikroorganismen, *Lactobacillus paracasei* und *Lactobacillus plantarum*, sind seit langem bekannt und können käuflich erworben werden, z.B. bei der DSZM in Braunschweig, Deutschland. Beispiele für dort hinterlegte Stämme sind z.B. DSZM 5622, 2649, 5457, 8741, 8742, 20006, 20020, 20207, 20244, 20312 oder 46331.

Für die Herstellung des Fermentationsmediums kann man übliche Methoden anwenden. So können die Zutaten mit Ausnahme von Glucose gemischt und ggf. mit Wasser verdünnt werden, z.B. durch Einbringen der Mischung in Wasser, das bereits im Fermenter vorgelegt wurde. Um das Wachstum fremder Mikroorganismen zu verhindern, sind geeignete Maßnahmen zu treffen, beispielsweise eine Pasteurisierung oder Tyndallisation des Fermentationsmediums. In geeigneter Weise kann dann dem Nährmedium nach dem Erhitzungsschritt eine für den gewählten Organismus verwertbare Kohlenstoffquelle wie z.B. Glucose zugesetzt werden. Damit werden Bräunungsreaktionen im Fermentationsmedium verhindert. Anschließend wird der Fermenter mit dem Inokulum des entsprechend gewählten Mikroorganismus beimpft. Geeignet ist beispielsweise eine etwa 1 %ige Bakteriensuspension. Alternativ können die Mikroorganismen natürlich auch auf einem stationären Substrat immobilisiert eingesetzt werden. Die Fermentation kann batchweise oder kontinuierlich erfolgen; dem Fachmann sind die geeigneten Maßnahmen hierfür bekannt, sie weichen vom Üblichen nicht ab. Die Fermentation erfolgt bei einer für das gewählte Bakterium geeigneten Temperatur. Der Kontakt mit dem Fermentationsmedium kann einige Stunden, ggf. auch einige Tage lang andauern, je nachdem wie schnell der Mikroorganismus Milchsäure produziert. Der absinkende pH-Wert kann ggf. abgepuffert werden, um das Medium möglichst lange in einem pH-Wert-Bereich zu halten, in dem weitere Milchsäure produziert wird. Mit dieser Maßnahme kann die Milchsäureproduktion auf deutlich über 10g/l gesteigert werden.

In einer bevorzugten Ausgestaltung der Erfindung wird dem Fermentationsmedium Fruchtsäure, vorzugsweise Citronensäure zugesetzt. Dadurch kann die Menge an Diacetyl gesteigert werden. Die Erfinder haben bei dieser Beeinflussung der Fermentation insbesondere im Fall von Citronensäure eine lineare Korrelation zwischen der Menge an zugesetzter Fruchtsäure und gebildetem Diacetyl feststellen können. Eine Menge von ca. 2g/l Citronensäure hat sich als günstig erwiesen. Der Fermentationsverlauf wird hierdurch nicht negativ beeinflusst.

Als Endprodukt erhält man eine Lösung oder eine Suspension, die je nach eingesetzter Konzentration der Lösung oder Suspension des Rohmaterials in der Regel etwa 5 bis 25% Trockenmasse, vorzugsweise etwa 15 bis 20% Trockenmasse besitzt. Der

Diacetylgehalt liegt in der Regel bei etwa 9 bis 21 ppm. Antinutritiv wirkende  $\alpha$ -glycosidisch verknüpfte Kohlenhydrate sind meist nicht oder nahezu nicht vorhanden.

Technologisch wichtige Parameter des erfindungsgemäßen Proteinpräparats können leicht in geeigneter Weise eingestellt werden. So konnte in einer 1 %igen Lösung des erfindungsgemäßen Proteinpräparates (ca 85 % Protein TS; Ausgangsmaterial ca. 95 % Protein TS), hergestellt nach dem voranstehend beschriebenen Verfahren, eine Emulgierfähigkeit (Emulgierkapazität) bei pH 7 im Bereich von 400 bis über 500 ml Öl/g Protein und in einer 10% igen Lösung eine Emulgieraktivität von 40-50% beobachtet werden, wobei die Kontrollgruppe (identisches Ausgangsmaterial, nicht fermentiert) unter denselben Bedingungen 500 ml Öl/g Protein emulgieren konnte. Die Testbedingungen für die Emulgierfähigkeit (Emulgierkapazität) sehen vor: 1) Herstellen der Proteindispersion/Lösung, 2) kontinuierliche Zugabe von pflanzlichem Öl unter Rühren und Emulgieren der Mischung (O/W) mit Laborreaktor (IKA LR-A1000 mit UltraTurrax T25 bei 11000 UpM.) und Bewerten des maximalen Volumens an Öl in ml bis zur Phaseninversion (=Emulgierkapazität). Handelsübliches Milcheiweiß (Na-Caseinat) besitzt unter vergleichbaren Testbedingungen eine Emulgierkapazität von 800-900 ml Öl/g Protein. Die Testbedingungen für die Emulgieraktivität sehen vor: 1) Herstellen der Proteindispersion/Lösung, 2) Mischung aus pflanzlichem Öl und dieser Lösung im verhältnis 1:1, 3) Rühren und Emulgieren der Mischung mit Laborrührer und 4) Zentrifugieren der Mischung/Emulsion (3000xg und 5 min.) und Bewerten des Volumens an Emulsionsphase in Prozent (=Emulgieraktivität). Handelsübliches Milcheiweiß (Na-Caseinat) besitzt unter vergleichbaren Testbedingungen eine Emulgieraktivität von 90 %.

Bei erfindungsgemäßen Proteinpräparaten mit einem Feststoffgehalt von 8 bis 20% kann man bei pH 7 und nach 30-minütiger Wärmebehandlung bei 90 °C und 3-stündiger Lagerung bei 3 °C die Fähigkeit zur Bildung von Gelen mit meßbarer Festigkeit beobachten. Hierfür wurde als Meßgerät Stable Mirco Systems, TAX-T2, Surrey, GB verwendet.

Bei pH 7 lag die Schaumaktivität der erfindungsgemäßen Proteinpräparate bei mindestens 600% und vorzugsweise bei über 1000% bei einer Schaumdichte von 190 bis 250 g/l. Zum Vergleich: Das unbehandelte Ausgangsmaterial besaß eine

Schaumaktivität von 900 bis 1200% und eine Schaumdichte von 150 bis 200 g/l. Als Aufschlagmaschine wurde eine Hobart 50-N verwendet. Hühnereiweißpulver (Eiklar) mit 12,6 % Trpckensubstanzanteil in Lösung besitzt unter den gleichen Testbedingungen nach 4 Minuten eine Schaumaktivität von 1500 % und eine  
5 Schaumdichte von 70g/l.

Das erfindungsgemäße Proteinpräparat kann entweder als solches oder aber als Lebensmittelzutat eingesetzt werden. Möglichkeiten hierfür sind oben aufgelistet. Die Verwendung in Speiseeis und die vorteilhaften Eigenschaften, die damit erzielt werden,  
10 sind in Beispiel 7 angegeben.

Die Erfindung soll nachstehend anhand von Ausführungsbeispielen näher erläutert werden.

#### 15 Beispiel 1

##### Rohstoffvorbereitung

Lupinensaat wurde geschält und flockiert und anschließend gemäß EP 1 024 706 B1 entölt und entbittert. Bei einem pH-Wert, der in etwa dem isoelektrischen Punkt  
20 entspricht, wurden antinutritive Substanzen wie lösliche Kohlenhydrate abgetrennt. Das Protein des vorbehandelten Materials wurde extrahiert, indem es einem alkalischen Medium (pH 7-9) von 35 °C bis 45 °C ausgesetzt wurde, wobei eine Fraktionierung zwischen Raffinat und Proteinextrakten erfolgte. Aus dem Proteinextrakt wurde im sauren Medium (pH 4,5) eine Proteinfällung durchgeführt. Der resultierende  
25 "Proteinquark" wurde thermisch behandelt und einer Sprühtrocknung unterworfen. Das so erhaltene Proteinisolat besaß die folgende Zusammensetzung (Gew.-%):

Wasser 5-7

Trockenmasse 92-93

Rohproteingehalt (i.Tr.) >90%

30 Fettgehalt (i.Tr.) <2,5%

Kohlenhydrate (i.Tr.) <1%.

#### Beispiel 2

##### Fermentation mit *Lactobacillus perolens anaerob*

35 Das Proteinisolat aus Beispiel 1 wurde mit Hefeextrakt, Mineralsalz und Citronensäure gemischt (Zusammensetzung: 15% Proteinisolat, 0,5% Hefeextrakt, 0,5% Mineralsalze,

0,2% Citronensäure) und in zuvor sterilisiertem Wasser, das bereits im Fermenter vorgelegt wurde, dispergiert. Anschließend erfolgte eine Tyndallisierung des Fermentationsmediums:

1. Pasteurisation bei 72 °C für 10 min
- 5 2. Bebrütung des Mediums für 24h bei 30 °C
3. Pasteurisation bei 82 °C für 10 min

Nach Ende des 2. Pasteurisationsschritts erfolgte die Zugabe von D(+)-Glucose-Monohydrat in einer Menge von 2 Gew.-%, was bis zu diesem Zeitpunkt aufgeschoben wurde, um Bräunungsreaktionen im Fermenter zu verhindern. Anschließend wurde der Fermenter mit dem Inokulum des Mikroorganismus (1% Bakteriensuspension bezogen auf den Fermenterinhalt) beimpft. Man ließ die Mischung 48 Stunden lang bei 27 °C anaerob fermentieren.

Als online-Messgrößen wurden erfasst: pH-Wert, Temperatur, Drehzahl des Fermenters, Gelöstsauerstoff. Als analytische Messgrößen wurden die Keimzahl, die Menge an Diacetyl als Aromaleitsubstanz und die Milchsäurekonzentration erfasst.

Nach 48h wurde die Fermentation durch eine 10-minütige Pasteurisation des Mediums bei 72 °C beendet.

Gehalt des Fermentationsmediums nach 48 h Fermentation:

L+Milchsäure 17,5 g/l; pH 4.1

Diacetyl 11,5 ppm

Das Beispiel wurde mit geänderten Mengen an Citronensäure (0g/5g) wiederholt, wobei festgestellt wurde, dass die Entstehung von Diacetyl linear mit der Menge an Citronensäure korreliert und den Fermentationsverlauf nicht negativ beeinflusst. Wurde keine Citronensäure zugesetzt, konnte im Endprodukt eine etwa um den Faktor 1,5-2 geringere Diacetylkonzentration nachgewiesen werden.

Beispiel 3

Fermentation mit *Lactobacillus perolens aerob*

Beispiel 2 wurde wiederholt, mit der Maßgabe, dass bei im übrigen unveränderten Bedingungen die Fermentation unter aeroben Bedingungen mit 15% Sauerstoffsättigung geführt wurde.

Gehalt des Fermentationsmediums nach 48 h Fermentation:

L + Milchsäure 17,5 g/l; pH 4.2  
Diacetyl 21,9 ppm

#### Beispiel 4

5 Fermentation mit *Lactobacillus paracasei anaerob*

Die Fermentation wurde mit dem unter Beispiel 2 angeführten Fermentationsmedium und Fermentationsbedingungen, jedoch unter Verwendung von *Lb. paracasei* durchgeführt.

10

Milchsäure- und Diacetylgehalt nach 48 h Fermentation:

L + Milchsäure 13,9 g/l, pH 4.0  
Diacetyl 2-3,8 ppm

15 Beispiel 5

Fermentation mit *Lactobacillus paracasei aerob*

Beispiel 4 wurde wiederholt, mit der Maßgabe einer aeroben Prozessführung, wie unter Beispiel 3 beschrieben. Nach 48 h Fermentation wurden folgende Gehalte gemessen:

20

L + Milchsäure 14,5 g/l, pH 4.0  
Diacetyl 6,98 ppm

#### Beispiel 6

Herstellung von Speiseeis

25

Für die Eisherstellung wurden Proteinpräparate gemäß den Beispielen 2 bis 5 in sprühgetrockneter Form neben einem Standardpräparat (milcheiweißhaltig) und einem nicht fermentierten Präparat pflanzlichen Ursprungs eingesetzt. Verschiedene Eiscremerezepturen wurden untersucht.

30

Ein industrielles Verfahren zur Speiseeisbereitung wurde herangezogen und entsprechend auf den Labormaßstab zugeschnitten.

Die Zubereitung des Eismix erfolgt in einem beheizbaren Laborreaktor (IKA), welcher  
35 mit einem Mischer versehen ist. Um eine homogene Struktur zu erhalten, wird ein Rotor-Stator-System (Ultra-Turrax) verwendet. Im ersten Schritt wird das Wasser im IKA-Reaktor vorgelegt und auf 95 °C erhitzt. Die pulverförmigen Rezepturbestandteile werden abgewogen, gemischt und unter laufendem Rührwerk (ca. 100 U/min) sowie

Homogenisator (IKA 8500 U/min) zudosiert. Daraufhin wird das Öl spontan zugegeben. Während des gesamten Vorgangs wird die Temperatur kontrolliert. Wenn der Mix eine Temperatur von 75 °C erreicht hat, wird für 2 Minuten weiter pasteurisiert.

Anschließend wird vom Heizkreislauf auf den Kühlkreislauf umgeschaltet und der Mix wird unter laufendem Rührwerk und Homogenisator bis auf 15 °C abgekühlt. Der fertige Eismix wird abgefüllt und für 24 h bei 5°C reifen gelassen, damit die

Aromakomponenten ihre Wirkung entfalten können. Mit einer Eismaschine mit Kälteakku und Rührwerk wird der Eismix ausgefrozen und bei -20 °C für 24 h in einem Kühlraum gehärtet. Nach Ablauf dieser Zeit werden die Textur, das

Abschmelzverhalten und die sensorischen Eigenschaften des Speiseeises charakterisiert.

In einer ersten Versuchsreihe wurde der Anteil an substituierten Milchproteinen variiert. Dabei wurden 0%, 25%, 50% und 100% der Milchproteine durch das Proteinpräparat gemäß Beispiel 2 substituiert. Die verwendeten Ausgangsmaterialien sind aus Tabelle 1 zu ersehen.

Tabelle 1: Rezepturen für Typ Eiscremeprodukte mit Pflanzenfett und Substitutionsprodukte:

Zusammensetzung Nr.		Milcheis	Eiscreme auf pflanzlicher Basis			
		V	1	2	3	4
Substitutionsanteil Milchprotein		Referenz	10 %	25 %	50 %	100 %
Wasser	ml	320	320	320	320	320
Zucker	g	62	56,5	60	60	62
Glucosesirup trocken	g	23	17,5	17,5	20	23
Maltodextrin	g	--	--	--	5,5	15
Pflanzenfett	g	40	40	40	40	40
Magermilchpulver	g	28	39,5	34	22	--
Molkenpulver	g	23,5	--	--	--	--
Proteinpräparat Bsp. 2	g	--	1,5	3,5	7,5	15
Stabilisator (Carragen)	g	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Vanillinzucker	g	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5
Summe Bestandteile	g	508,5	487,0	487,0	487,0	487,0

In einer zweiten Versuchsreihe wurden vier Eiscremes mit den fermentierten Trockenprodukten der einzelnen Beispiele 2 bis 5 hergestellt, wobei in den Eiscremerezepaturen jeweils 50 % der Milchproteine durch das erfindungsgemäße Proteinpräparat substituiert wurden.

5

Insgesamt wurden acht Eiscremes auf ihr sensorisches Verhalten hin geprüft, von denen ein Produkt zum Vergleich ohne pflanzliche Proteine und ein Produkt mit einem nativen, nicht fermentierten Lupinenproteinisolat gemäß Beispiel 1 erzeugt wurden. Vier Eiscremes stammten aus der oben erwähnten zweiten Versuchsreihe, in der jeweils 50 % der Milchproteine durch Proteinpräparate der Beispiele 2 bis 5 ersetzt waren. Die restlichen beiden Eiscremes wurden mit den Zusammensetzungen 2 und 4 gemäß Tabelle 1 unter Verwendung des Trockenprodukts gemäß Beispiel 2 hergestellt.

10

## 15 Charakterisierung der Eiscreme-Eigenschaften

### (A) Sensorische Merkmale

Tabelle 2 zeigt die sensorischen Merkmale der erzeugten Eiscremes.

20

Die erzeugten Eiscremes wurden hinsichtlich Form, Aussehen, Farbe, Geruch, Geschmack und Konsistenz/Mundgefühl bewertet.

25

Die Eiscreme 01 (ohne pflanzliche Proteine) erscheint auf dem Löffel gebrochen, kantig und in der Farbe gräulich-weißlich. Das Eis 02 (mit Proteinisolat) ist in der Form auf dem Löffel gebrochen, aber nicht so kantig. Die Farbe ist gelblich bis bräunlich. Eiscremes 03 bis 08 sind in der Form gebrochen, allerdings ist die Farbe gelblich bis weißlich.

30

Die Eiscremes 01 und 02 unterscheiden sich im Geruch nur gering. Beide Produkte riechen mild, nach Vanille und leicht süßlich. Der Geruch des erfindungsgemäßen Proteinpräparats gibt den Eiscremes 03-08 eine aromatische, säuerliche und joghurtartige Note.

Die Eiscremes 01 und 02 unterscheiden sich im Geschmack dahingehend voneinander, dass der Zusatz von 50 % Lupinenprotein gemäß Beispiel 1 dem milchartigen Geschmack eine zusätzliche nussige Note verleiht. Innerhalb der Eiscremeprodukte, die mit dem erfindungsgemäßen Proteinpräparat hergestellt wurden, wurde im Rahmen  
5 der Prüfung von allen Prüfern das Eis 03 als besonders gut schmeckende Eiscreme bewertet. Es wurden die Merkmale milchartig, joghurtartig, Vanille, leicht säuerlich festgestellt. Aber auch alle anderen Eiscremeprodukte (03 bis 08) zeigten dieses milchartige Geschmacksprofil und eine gute Cremigkeit.

10 Durch den Einsatz des erfindungsgemäßen proteinhaltigen Präparats können, wie die oben dargestellten Ergebnisse zeigen, Eiscremes mit "Einfacheiscreme"-Rezepturen hergestellt werden, die aber in der Konsistenz höherwertigen Rezepturen gleichwertig sind. Die Konsistenzmerkmale der Eiscremes 03 bis 08 werden üblicherweise den Eissorten Cremeeis, Eiercremeeis oder Rahmeis zugeschrieben.

Tabelle 2: Sensorik der Merkmale der Eiscremeprodukte

Eis	Pflanzen- protein- präparat	Form Aussehen Farbe	Geruch	Geschmack	Konsistenz/ Mundgefühl
01	0 %	Gebrochen, kantig, grünlich, weißlich	mild, Vanille, süßlich	Milchartig, süß, Vanille, mehlig Nachge- schmack	fettig, klebrig, leimig
02	50 % unfermentiert	gebrochen, gelblich, bräunlich	mild süßlich, Vanille	Milchartig, malzig, mehlig, nussig, heuig süßlich	weniger kalt als 01, cremig, fein, locker
03	50 % Präparat gemäß Beispiel 2	wie 02 gelblich, weißlich	aromatisch, säuerlich, Vanille, joghurt- artig	Milchartig, joghurtartig, Vanille, säuerlich	weniger kalt als 01, sahnig, cremig, fein, locker
04	50 % Präparat gemäß Beispiel 4	wie 03	wie 03 aber weniger säuerlich	wie 03	wie 03
05	50 % Präparat gemäß Beispiel 3	wie 03	wie 03 süßlich	wie 03	wie 03
06	50 % Präparat gemäß Beispiel 4	wie 03	wie 03, süßlich	wie 03	wie 03
07	25 % Präparat gemäß Beispiel 2	wie 03	weniger intensiv als 03	weniger intensiv als 03	wie 03
08	100 % Präparat gemäß Beispiel 2	wie 03	wie 03, aber inten- siver	wie 03	wie 03, aber fester, zäher

(B) Texturmerkmale

Die folgende Tabelle 3 zeigt die Festigkeit und das Abschmelzverhalten der untersuchten Eiscremes.

5

Tabelle 3: Technologische Eigenschaften der Eiscremeprodukte

Eis	Eingesetzte Proteine	Substitutionsanteil [%]	Textur [N/m <sup>2</sup> ]	Abschmelzzeit [g/min]
01	Milchproteine	0	2,04	0,44
02	Unfermentiertes Pflanzenprotein	50	3,84	0,33
03	Protein Beispiel 2	50	4,74	0,31
04	Protein Beispiel 4	50	4,70	0,33
05	Protein Beispiel 3	50	4,94	0,33
06	Protein Beispiel 5	50	4,83	0,35
07	Protein Beispiel 2	25	3,78	0,37
08	Protein Beispiel 2	100	4,93	0,32

Von der rheologischen Betrachtungsweise ausgehend, ergab sich durch die Substitution der Milchproteine durch pflanzliche proteinhaltige Präparate eine verbesserte Cremigkeit, Konsistenz und ein angenehmeres Mundgefühl. Dies drückt sich aus in einer höheren Festigkeit der Eiscremeprodukte mit diesen Proteinpräparaten, die auf ein verbessertes Gefüge und auf eine verbesserte Struktur und Verteilung der Bestandteile hindeutet. Ein signifikanter Einfluss auf das Abschmelzverhalten lässt sich ebenfalls erkennen. Die Abschmelzrate der Eisprodukte nimmt mit zunehmendem Anteil an Lupinenprotein deutlich ab (vgl. Tab. 3).

Bei der Variation der Konzentration an erfindungsgemäßem Protein zeigte sich insbesondere, dass mit zunehmendem Anteil an pflanzlichem Protein die Cremigkeit und Konsistenz des Eisproduktes verbessert wird. Beim Produkt mit 100 %-iger Substitution des Milcheiweiß resultierte dies in einer relativ festen Struktur, die aber nicht als unangenehm bezeichnet wurde.

Wie in den vorherigen Punkten bereits ausgeführt, lässt sich die Struktur der Eiscremeprodukte durch den Zusatz von pflanzlichen Proteinen eindeutig verbessern.

25

Aufgrund des in der Regel leguminosenartigen Geschmacks sind solche Produkte jedoch von geringerem Interesse. Erst durch den Einsatz der erfindungsgemäßen Proteinpräparate lassen sich Produkte erhalten, die ein milchartiges Aromaprofil aufweisen. In allen Tests zeigte sich, dass das mit Hilfe der erfindungsgemäßen  
5 Proteinpräparate hergestellte Eis nahezu oder vollständig frei von leguminosenartigem Geschmack war. Insbesondere die mit *Lactobacillus perolens* fermentieren Produkte zeigten ein völlig reines Aromaprofil, vergleichbar mit dem reiner Milchprodukte.

\* \* \*

**Ansprüche:**

1. Proteinpräparat, gekennzeichnet durch
  - mindestens 60% Protein pflanzlichen Ursprungs, bezogen auf das Trockengewicht,
  - ein milchartiges Aroma, das einer Menge von mindestens 1 ppm Diacetyl entspricht, und
  - einem Gehalt an Milchsäure.
  
2. Proteinpräparat nach Anspruch 1, gekennzeichnet durch
  - mindestens 70% Protein pflanzlichen Ursprungs, bezogen auf das Trockengewicht,
  - ein milchartiges Aroma, das einer Menge von mindestens 7 ppm Diacetyl entspricht, und
  - einem Gehalt von mindestens 0,5 Gew.-% Milchsäure.
  
3. Proteinpräparat nach Anspruch 2, gekennzeichnet durch
  - mindestens 85% Protein pflanzlichen Ursprungs, bezogen auf das Trockengewicht,
  - ein milchartiges Aroma, das einer Menge von mindestens 15 ppm Diacetyl entspricht, und
  - einem Gehalt von mindestens 1,0 Gew.-% Milchsäure.
  
4. Proteinpräparat nach einem der voranstehenden Ansprüche, gekennzeichnet dadurch, dass es sich bei der Milchsäure vorwiegend oder ausschließlich um L-Milchsäure handelt.
  
5. Proteinpräparat nach einem der voranstehenden Ansprüche, gekennzeichnet dadurch, dass es lactosefrei und cholesterinfrei ist.
  
6. Proteinpräparat nach einem der voranstehenden Ansprüche, gekennzeichnet dadurch, dass es probiotische Milchsäurebakterien enthält.

7. Proteinpräparat nach einem der voranstehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass es unter Verwendung von Leguminosen, insbesondere von Lupinen, Soja und Erbsen, und ganz besonders bevorzugt von Lupinensamen hergestellt ist.
- 5 8. Proteinpräparat nach einem der voranstehenden Ansprüche, gekennzeichnet dadurch, dass es in 10 %iger Lösung bei pH 7 eine Emulgieraktivität von 40 bis 50% besitzt und/oder dass es in 1 %iger Lösung mindestens 400 ml, bevorzugt mindestens 500 ml Öl/g Protein emulgieren kann.
9. Proteinpräparat nach einem der voranstehenden Ansprüche, gekennzeichnet  
10 dadurch, dass es bei einem pH-Wert von 7 über eine Schaumaktivität von mindestens 600%, vorzugsweise von über 950% und/oder eine Schaumdichte von 190 bis 250 g/l verfügt.
10. Verfahren zum Herstellen eines Proteinpräparats, gekennzeichnet dadurch, dass  
15 man ein in geeigneter Weise vorbehandeltes pflanzliches Ausgangsmaterial mit mindestens 60 Gew.-% Pflanzenprotein, bezogen auf das Trockengewicht des Materials, mit einem Milchsäure produzierenden Mikroorganismus in Gegenwart einer oder mehrerer für den Mikroorganismus notwendigen Nährstoff-, Stickstoff- und/oder Mineralstoffquelle(n) in an sich bekannter Weise fermentiert.
11. Verfahren nach Anspruch 10, gekennzeichnet dadurch, dass der Mikroorganismus  
20 ausgewählt ist unter vorzugsweise homofermentativen und potentiell heterofermentativen Mikroorganismen, ausgewählt unter Lactococcen, Lactobacillen und Pediococcen.
12. Verfahren nach Anspruch 11, gekennzeichnet dadurch, dass der Mikroorganismus  
25 ausgewählt ist unter *Lactobacillus perolens*, *Lactobacillus paracasei* und *Lactobacillus plantarum*.

13. Verfahren nach einem der Ansprüche 10 bis 12, gekennzeichnet dadurch, dass die Fermentation mit einer Lösung oder Dispersion des Pflanzenproteins in einer Konzentration von 5-25 % Trockenmasse, vorzugsweise 15 bis 20 % Trockenmasse, durchgeführt wird.
- 5 14. Verfahren nach einem der Ansprüche 10 bis 13, dadurch gekennzeichnet, dass die Fermentation in einem Medium erfolgt, dem Citronensäure in einer Menge von 0,1 bis 2,5 g/l, vorzugsweise von etwa 2 g/l, beigegeben wurde.
15. Verfahren nach einem der Ansprüche 10 bis 14, gekennzeichnet dadurch, dass die Fermentation in Gegenwart eines Puffers erfolgt, der das Absinken des pH-  
10 Wertes durch das Entstehen der Milchsäure abpuffert.
16. Proteinpräparat nach einem der Ansprüche 1 bis 9, worin das milchartige Aroma erhalten wurde durch die biotechnologische Behandlung eines vorwiegend oder ausschließlich pflanzlichen Ausgangsmaterials.
17. Proteinpräparat nach einem der Ansprüche 1 bis 9, erhalten durch ein Verfahren  
15 gemäß einem der Ansprüche 10 bis 15.
18. Verwendung eines Proteinpräparats nach einem der Ansprüche 1 bis 9, 17 und 18 als Lebensmittelzutat.
19. Verwendung eines Proteinpräparats nach Anspruch 6 als probiotisches Lebensmittel.
- 20 20. Verwendung eines Proteinpräparats nach Anspruch 18 zur Herstellung von Speiseeis.

\* \* \*

**INTERNATIONAL SEARCH REPORT**

International Application No

PCT/EP 03/11264

**A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER**

IPC 7 A23J3/14 A23J3/16 A23L1/305 A23L1/03 A23G9/02  
 A23L1/23 A23C20/02 A23L1/20

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

**B. FIELDS SEARCHED**

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

IPC 7 A23J A23L A23G A61K A23C

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used)

EPO-Internal, WPI Data, FSTA, PAJ

**C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT**

Category °	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	<p>DATABASE FSTA 'Online!                      INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE (IFIS), FRANKFURT/MAIN, DE;                      MOK C ET AL: "Risogurt, a mixture of lactic acid fermented rice and soybean protein: development and properties."                      Database accession no. 92-1-08-m0027                      XPO02227512                      abstract                      &amp; KOREAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 1991 KOREA FOOD RES. INST., SAN 46-1 BAEKHYONDONG BOONDANGKU, SONGNAM, KYONGKIDO 462-420, KOREA REPUBLIC,                      vol. 23, no. 6, pages 745-749,                      ---                      -/--</p>	<p>1-3, 10,                      11</p>

Further documents are listed in the continuation of box C.

Patent family members are listed in annex.

° Special categories of cited documents :

- \*A\* document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance
- \*E\* earlier document but published on or after the international filing date
- \*L\* document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)
- \*O\* document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means
- \*P\* document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

- \*T\* later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
- \*X\* document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
- \*Y\* document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.
- \* & \* document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

15 December 2003

Date of mailing of the international search report

22/12/2003

Name and mailing address of the ISA

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2  
 NL - 2280 HV Rijswijk  
 Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,  
 Fax: (+31-70) 340-3016

Authorized officer

De Jong, E

## INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No  
PCT/EP 03/11264

C.(Continuation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category °	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	<p>DATABASE FSTA 'Online! INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE (IFIS), FRANKFURT/MAIN, DE; PAIK I S ET AL: "Keeping quality of yogurt beverage prepared from soy protein concentrate." Database accession no. 85-2-11-h0079 XP002227513 abstract &amp; KOREAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 1985 DEP. OF FOODS &amp; NUTR., DUKSUNG WOMEN'S COLL., SEOUL, S. KOREA, vol. 17, no. 1, pages 45-50, ---</p>	1-3,10, 11
X	<p>EP 0 006 380 A (BEL FROMAGERIES) 9 January 1980 (1980-01-09) page 5, paragraph 1 page 6, line 26-37 page 7, line 23-30 ---</p>	1-3,10, 11
A	<p>DD 278 058 A (ADW DDR) 25 April 1990 (1990-04-25) claims 1-5; example 3 ---</p>	1-20
A	<p>GB 1 356 363 A (ARKADY NEW FOODS LTD) 12 June 1974 (1974-06-12) the whole document ---</p>	1-20
A	<p>WO 02 05657 A (KNOL WIEGER ;TNO (NL); ZHU YANG (NL)) 24 January 2002 (2002-01-24) claims 1-9; example 3 ---</p>	1-20
A	<p>US 4 678 673 A (MARSHALL WAYNE E ET AL) 7 July 1987 (1987-07-07) claims 1-8; table II ---</p>	1-20
A	<p>ANKENMAN GRANATA L ET AL: "IMPROVED ACID FLAVOR AND VOLATILE COMPOUND PRODUCTION IN A HIGH PROTEIN AND FIBER SOYMILK YOGHURT-LIKE PRODUCT" JOURNAL OF FOOD SCIENCE, INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS, CHICAGO, US, vol. 61, no. 2, 1 March 1996 (1996-03-01), pages 331-336, XP000589501 ISSN: 0022-1147 cited in the application page 331-332; table 8 ---</p>	1-20
	-/--	

## INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No

PCT/EP 03/11264

C.(Continuation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category °	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	<p>CHENG Y J ET AL: "SOGURT, A YOGURT-LIKE SOYBEAN PRODUCT: DEVELOPMENT AND PROPERTIES"            JOURNAL OF FOOD SCIENCE, INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS. CHICAGO, US,            vol. 55, no. 4, July 1990 (1990-07), pages 1178-1179, XP000159987            ISSN: 0022-1147            cited in the application            the whole document</p> <p style="text-align: center;">---</p>	1-20
A	<p>CAMACHO L ET AL: "NUTRITIONAL QUALITY OF LUPINE (LUPINUS ALBUS CV. MULTOLUPA) AS AFFECTED BY LACTIC ACID FERMENTATION"            INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, ELSEVIER SCIENCE PUBLISHERS, AMSTERDAM, NL,            vol. 14, no. 3/4, 1991, pages 277-286, XP000986834            ISSN: 0168-1605            cited in the application            the whole document</p> <p style="text-align: center;">---</p>	1-20
A	<p>MITAL B K ET AL: "FLAVOR ACCEPTABILITY OF UNFERMENTED AND LACTIC-FERMENTED SOY MILKS"            JOURNAL OF MILK AND FOOD TECHNOLOGY, THE ASSOCIATION, AMES, IA, US,            vol. 5, no. 39, May 1976 (1976-05), pages 342-344, XP008005528            ISSN: 0022-2747            the whole document</p> <p style="text-align: center;">---</p>	1-20
A	<p>EP 0 988 793 A (FUJI OIL CO LTD)            29 March 2000 (2000-03-29)            claims 1-6; table 2</p> <p style="text-align: center;">---</p>	1-20
A	<p>DATABASE FSTA 'Online!            INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE (IFIS), FRANFURT/MAIN, DE;            HAN O ET AL: "Lactic acid fermentation of lupinseed milk."            Database accession no. 87-1-05-h0099            XP002227514            abstract            &amp; KOREAN JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOENGINEERING 1985 DEP. OF FOOD TECH., KOREA UNIV., SEOUL, KOREA REPUBLIC,            vol. 13, no. 3, pages 191-198,</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">-/--</p>	1-20

## INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No

PCT/EP 03/11264

C.(Continuation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	<p>CZARNECKA M ET AL: "EFFECT OF LACTIC FERMENTATION AND EXTRUSION OF BEAN AND PEA SEEDS ON NUTRITIONAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES" DIE NAHRUNG, VCH VERLAGSGESELLSCHAFT, WEINHEIM, XX, vol. 42, no. 1, 1998, pages 7-11, XP008012511 ISSN: 0027-769X the whole document ---</p>	1-20
A	<p>PINTHONG R ET AL: "The development of a soya-based yoghurt. I. Acid production by lactic acid bacteria." JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY 1980 DEP. OF FOOD SCI., UNIV. OF READING, LONDON ROAD, READING RG1 5AQ, UK, vol. 15, no. 6, pages 647-652, XP008012461 cited in the application the whole document ---</p>	1-20
A	<p>HAGEN M ET AL: "PRODUCTION OF ICE CREAM CONTAINING PROBIOTIC BACTERIA" MILCHWISSENSCHAFT, VV GMBH VOLKSWIRTSCHAFTLICHER VERLAG. MUNCHEN, DE, vol. 54, no. 5, 1999, pages 265-267, XP000852082 ISSN: 0026-3788 the whole document -----</p>	20

# INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International Application No

PCT/EP 03/11264

Patent document cited in search report	A	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
EP 0006380	A	09-01-1980	FR 2427793 A1 DE 2962129 D1 EP 0006380 A1	04-01-1980 25-03-1982 09-01-1980
DD 278058	A	25-04-1990	DD 278058 A1	25-04-1990
GB 1356363	A	12-06-1974	NONE	
WO 0205657	A	24-01-2002	AU 7678401 A WO 0205657 A1	30-01-2002 24-01-2002
US 4678673	A	07-07-1987	NONE	
EP 0988793	A	29-03-2000	JP 2000093083 A DE 69901590 D1 DE 69901590 T2 EP 0988793 A1	04-04-2000 04-07-2002 28-11-2002 29-03-2000

**INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT**

Internationales Aktenzeichen

PCT/EP 03/11264

<b>A. KLASSIFIZIERUNG DES ANMELDUNGSGEGENSTANDES</b> IPK 7    A23J3/14    A23J3/16    A23L1/305    A23L1/03    A23G9/02 A23L1/23    A23C20/02    A23L1/20		
Nach der Internationalen Patentklassifikation (IPK) oder nach der nationalen Klassifikation und der IPK		
<b>B. RECHERCHIERTE GEBIETE</b> Recherchierter Mindestprüfstoff (Klassifikationssystem und Klassifikationssymbole ) IPK 7    A23J    A23L    A23G    A61K    A23C		
Recherchierte aber nicht zum Mindestprüfstoff gehörende Veröffentlichungen, soweit diese unter die recherchierten Gebiete fallen		
Während der internationalen Recherche konsultierte elektronische Datenbank (Name der Datenbank und evtl. verwendete Suchbegriffe) EPO-Internal, WPI Data, FSTA, PAJ		
<b>C. ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN</b>		
Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
X	DATABASE FSTA 'Online! INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE (IFIS), FRANFURT/MAIN, DE; MOK C ET AL: "Risogurt, a mixture of lactic acid fermented rice and soybean protein: development and properties." Database accession no. 92-1-08-m0027 XP002227512 Zusammenfassung & KOREAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 1991 KOREA FOOD RES. INST., SAN 46-1 BAEKHYONDONG BOONDANGKU, SONGNAM, KYONGKIDO 462-420, KOREA REPUBLIC, Bd. 23, Nr. 6, Seiten 745-749, --- -/--	1-3, 10, 11
<input checked="" type="checkbox"/>	Weitere Veröffentlichungen sind der Fortsetzung von Feld C zu entnehmen	<input checked="" type="checkbox"/>
		Siehe Anhang Patentfamilie
* Besondere Kategorien von angegebenen Veröffentlichungen : *A* Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert, aber nicht als besonders bedeutsam anzusehen ist *E* älteres Dokument, das jedoch erst am oder nach dem internationalen Anmeldedatum veröffentlicht worden ist *L* Veröffentlichung, die geeignet ist, einen Prioritätsanspruch zweifelhaft erscheinen zu lassen, oder durch die das Veröffentlichungsdatum einer anderen im Recherchenbericht genannten Veröffentlichung belegt werden soll oder die aus einem anderen besonderen Grund angegeben ist (wie ausgeführt) *O* Veröffentlichung, die sich auf eine mündliche Offenbarung, eine Benutzung, eine Ausstellung oder andere Maßnahmen bezieht *P* Veröffentlichung, die vor dem internationalen Anmeldedatum, aber nach dem beanspruchten Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist *T* Spätere Veröffentlichung, die nach dem internationalen Anmeldedatum oder dem Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist und mit der Anmeldung nicht kollidiert, sondern nur zum Verständnis des der Erfindung zugrundeliegenden Prinzips oder der ihr zugrundeliegenden Theorie angegeben ist *X* Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann allein aufgrund dieser Veröffentlichung nicht als neu oder auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden ** Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren anderen Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist *&* Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist		
Datum des Abschlusses der internationalen Recherche		Absenddatum des internationalen Recherchenberichts
15. Dezember 2003		22/12/2003
Name und Postanschrift der Internationalen Recherchenbehörde Europäisches Patentamt, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax: (+31-70) 340-3016		Bevollmächtigter Bediensteter  De Jong, E

## INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Internationales Aktenzeichen

PCT/LP 03/11264

C.(Fortsetzung) ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN

Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
X	DATABASE FSTA 'Online! INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE (IFIS), FRANKFURT/MAIN, DE; PAIK I S ET AL: "Keeping quality of yogurt beverage prepared from soy protein concentrate." Database accession no. 85-2-11-h0079 XP002227513 Zusammenfassung & KOREAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 1985 DEP. OF FOODS & NUTR., DUKSUNG WOMEN'S COLL., SEOUL, S. KOREA, Bd. 17, Nr. 1, Seiten 45-50, ---	1-3,10, 11
X	EP 0 006 380 A (BEL FROMAGERIES) 9. Januar 1980 (1980-01-09) Seite 5, Absatz 1 Seite 6, Zeile 26-37 Seite 7, Zeile 23-30 ---	1-3,10, 11
A	DD 278 058 A (ADW DDR) 25. April 1990 (1990-04-25) Ansprüche 1-5; Beispiel 3 ---	1-20
A	GB 1 356 363 A (ARKADY NEW FOODS LTD) 12. Juni 1974 (1974-06-12) das ganze Dokument ---	1-20
A	WO 02 05657 A (KNOL WIEGER ;TNO (NL); ZHU YANG (NL)) 24. Januar 2002 (2002-01-24) Ansprüche 1-9; Beispiel 3 ---	1-20
A	US 4 678 673 A (MARSHALL WAYNE E ET AL) 7. Juli 1987 (1987-07-07) Ansprüche 1-8; Tabelle II ---	1-20
A	ANKENMAN GRANATA L ET AL: "IMPROVED ACID FLAVOR AND VOLATILE COMPOUND PRODUCTION IN A HIGH PROTEIN AND FIBER SOYMILK YOGHURT-LIKE PRODUCT" JOURNAL OF FOOD SCIENCE, INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS. CHICAGO, US, Bd. 61, Nr. 2, 1. März 1996 (1996-03-01), Seiten 331-336, XP000589501 ISSN: 0022-1147 in der Anmeldung erwähnt Seite 331-332; Tabelle 8 ---	1-20
-/--		

C.(Fortsetzung) ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN		
Kategorie	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Bez. Anspruch Nr.
A	<p>CHENG Y J ET AL: "SOGURT, A YOGURT-LIKE SOYBEAN PRODUCT: DEVELOPMENT AND PROPERTIES"            JOURNAL OF FOOD SCIENCE, INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS. CHICAGO, US,            Bd. 55, Nr. 4, Juli 1990 (1990-07), Seiten 1178-1179, XP000159987            ISSN: 0022-1147            in der Anmeldung erwähnt            das ganze Dokument</p> <p style="text-align: center;">---</p>	1-20
A	<p>CAMACHO L ET AL: "NUTRITIONAL QUALITY OF LUPINE (LUPINUS ALBUS CV. MULTOLUPA) AS AFFECTED BY LACTIC ACID FERMENTATION"            INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, ELSEVIER SCIENCE PUBLISHERS, AMSTERDAM, NL,            Bd. 14, Nr. 3/4, 1991, Seiten 277-286,            XP000986834            ISSN: 0168-1605            in der Anmeldung erwähnt            das ganze Dokument</p> <p style="text-align: center;">---</p>	1-20
A	<p>MITAL B K ET AL: "FLAVOR ACCEPTABILITY OF UNFERMENTED AND LACTIC-FERMENTED SOY MILKS"            JOURNAL OF MILK AND FOOD TECHNOLOGY, THE ASSOCIATION, AMES, IA, US,            Bd. 5, Nr. 39, Mai 1976 (1976-05), Seiten 342-344, XP008005528            ISSN: 0022-2747            das ganze Dokument</p> <p style="text-align: center;">---</p>	1-20
A	<p>EP 0 988 793 A (FUJI OIL CO LTD)            29. März 2000 (2000-03-29)            Ansprüche 1-6; Tabelle 2</p> <p style="text-align: center;">---</p>	1-20
A	<p>DATABASE FSTA 'Online!            INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE (IFIS), FRANFURT/MAIN, DE;            HAN O ET AL: "Lactic acid fermentation of lupinseed milk."            Database accession no. 87-1-05-h0099            XP002227514            Zusammenfassung            &amp; KOREAN JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOENGINEERING 1985 DEP. OF FOOD TECH., KOREA UNIV., SEOUL, KOREA REPUBLIC,            Bd. 13, Nr. 3, Seiten 191-198,</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">-/--</p>	1-20

C.(Fortsetzung) ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN		
Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
A	<p>CZARNECKA M ET AL: "EFFECT OF LACTIC FERMENTATION AND EXTRUSION OF BEAN AND PEA SEEDS ON NUTRITIONAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES"  DIE NAHRUNG, VCH VERLAGSGESELLSCHAFT, WEINHEIM, XX,  Bd. 42, Nr. 1, 1998, Seiten 7-11,  XP008012511  ISSN: 0027-769X  das ganze Dokument</p> <p style="text-align: center;">---</p>	1-20
A	<p>PINTHONG R ET AL: "The development of a soya-based yoghurt. I. Acid production by lactic acid bacteria."  JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY 1980 DEP. OF FOOD SCI., UNIV. OF READING, LONDON ROAD, READING RG1 5AQ, UK,  Bd. 15, Nr. 6, Seiten 647-652,  XP008012461  in der Anmeldung erwähnt  das ganze Dokument</p> <p style="text-align: center;">---</p>	1-20
A	<p>HAGEN M ET AL: "PRODUCTION OF ICE CREAM CONTAINING PROBIOTIC BACTERIA"  MILCHWISSENSCHAFT, VV GMBH  VOLKSWIRTSCHAFTLICHER VERLAG. MUNCHEN, DE,  Bd. 54, Nr. 5, 1999, Seiten 265-267,  XP000852082  ISSN: 0026-3788  das ganze Dokument</p> <p style="text-align: center;">-----</p>	20

**INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT**

Angaben zu Veröffentlichung, die zur selben Patentfamilie gehören

Internationales Aktenzeichen

PCT/EP 03/11264

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument		Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
EP 0006380	A	09-01-1980	FR 2427793 A1	04-01-1980
			DE 2962129 D1	25-03-1982
			EP 0006380 A1	09-01-1980
DD 278058	A	25-04-1990	DD 278058 A1	25-04-1990
GB 1356363	A	12-06-1974	KEINE	
WO 0205657	A	24-01-2002	AU 7678401 A	30-01-2002
			WO 0205657 A1	24-01-2002
US 4678673	A	07-07-1987	KEINE	
EP 0988793	A	29-03-2000	JP 2000093083 A	04-04-2000
			DE 69901590 D1	04-07-2002
			DE 69901590 T2	28-11-2002
			EP 0988793 A1	29-03-2000