

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012123106/13, 05.06.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 05.06.2012

(43) Дата публикации заявки: 10.12.2013 Бюл. № 34

Адрес для переписки:

115478, Москва, Каширское ш., 24, стр.16, ООО
Научно-технологический центр "Лекбиотех"

(71) Заявитель(и):

Общество с ограниченной ответственностью
Научно-технологический центр "Лекбиотех"
(RU)

(72) Автор(ы):

Удалова Эмилия Владимировна (RU),
Бравова Галина Борисовна (RU),
Никитина Марина Борисовна (RU),
Громова Галина Алексеевна (RU),
Рышкова Татьяна Михайловна (RU),
Патенко Нелли Николаевна (RU),
Купцова Галина Борисовна (RU),
Ленкова Татьяна Николаевна (RU),
Зевакова Валерия Константиновна (RU),
Нестеренко Елена Антоновна (RU),
Ларина Любовь Николаевна (RU),
Петрова Наталья Тихоновна (RU)(54) **МУЛЬТИЭНЗИМНАЯ КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БЕЛКОВЫХ ДОБАВОК ИЗ СЕМЯН
ЗЕРНОБОБОВЫХ КУЛЬТУР**

(57) Формула изобретения

1. Мультиэнзимная композиция для получения белковых добавок пищевого и кормового назначения из семян зернобобовых культур, характеризующаяся тем, что содержит комплекс ферментов - целлюлазу, эндо- и экзо-β-глюканазы, эндо- и экзоксиланазы, эндо- и экзополигалактуроназы, α- и β-галактозидазы, целлобиазу, фитазу, пектин- и пектат-лиазы, протеазу, при этом композиция имеет соотношение единиц активности по контролируемым ферментам - целлюлазе, пектин-лиазе, эндо- и экзоксиланазе, эндополигалактуроназе, α-галактозидазе и целлобиазе как 1:(3,3-11,7):(2,7-7,4):(2,5-10,0):(0,12-0,33):(0,08-0,66), соответственно.

2. Мультиэнзимная композиция по п.1, отличающаяся тем, что для ее получения используются очищенные базовые концентраты гидролитических и лиазных ферментов, продуцируемых грибами и бактериальными микроорганизмами.

3. Мультиэнзимная композиция по п.2, отличающаяся тем, что базовые концентраты содержат ведущие и сопутствующие ферменты, причем наличие единиц активности ферментов определяют действующими методами в каждом из базовых концентратов и учитывают при разработке композиции с заявляемыми соотношениями.

4. Мультиэнзимная композиция по п.3, отличающаяся тем, что для обеспечения заявляемых соотношений используют базовые концентраты ферментов с минимально допустимыми значениями единиц активности, а именно: целлюлазы - 1800 ед./г,

ксилаказы - 6000 ед./г, эндополигалактуроназы - 3000 ед./г, пектин-лиазы - 20000 ед./г, α-галактозидазы - 160 ед./г и целлобиазы - 350 ед./г.

5. Мультиэнзимная композиция по п.2, отличающаяся тем, что в процессе ее получения базовые концентраты вводят с учетом насыпных масс и массовых долей каждого из компонентов.

6. Мультиэнзимная композиция по п.1, отличающаяся тем, что рабочая зона действия комплекса ферментов находится в пределах рН 4,0-7,5 и диапазоне температуры 30-50С°, оптимальная продолжительность гидролиза обрабатываемого сырья составляет 45-90 мин.

7. Мультиэнзимная композиция по п.1, отличающаяся тем, что для получения белковых добавок пищевого и кормового назначения норма ввода ее при переработке семян зернобобовых культур составляет 0,035-0,075% от массы сырья.

RU 2012123106 A

RU 2012123106 A