

Brevet N° **86129**
du **21 octobre 1985**
Titre délivré : **2 JUIN 1987**



Monsieur le Ministre
de l'Économie et des Classes Moyennes
Service de la Propriété Intellectuelle
LUXEMBOURG

Demande de Brevet d'Invention

I. Requête

La soc. dite CHIMICASA GmbH, Wiesentalstrasse 81, 7000 Chur, Suisse (1)

représentée par E. Meyers & E.T. Freylinger, Ing. conseils en prop. ind., (2)
46 rue du Cimetière, Luxembourg, agissant en qualité de mandataires

15⁰⁰ dépose(nt) ce vingt-et-un octobre mil neuf cent quatre vingt cinq (3)

à heures, au Ministère de l'Économie et des Classes Moyennes, à Luxembourg :

1. la présente requête pour l'obtention d'un brevet d'invention concernant : (4)
"Verfahren zum Aufbereiten von Lebensmitteln und Präparat zum Schützen
von zur Lebensmittelaufbereitung dienenden Mikroorganismen"

2. la délégation de pouvoir, datée de Chur le 9 juillet 1985
3. la description en langue allemande de l'invention en deux exemplaires;
4. — planches de dessin, en deux exemplaires;
5. la quittance des taxes versées au Bureau de l'Enregistrement à Luxembourg,
le vingt-et-un octobre mil neuf cent quatre vingt cinq

déclare(nt) en assumant la responsabilité de cette déclaration, que l'(es) inventeur(s) est (sont) :
1. Prof. Dr Dr. med. Andreas Lembke, Eutinerstrasse 1, D - 2420 Eutin-Sielbeck (5)
2. Dr Rolf Deininger, Fürst-Pückler-Strasse 44, D - 5000 Köln 41
3. Dr Jürgen Lembke, Eutinerstrasse 1, D - 2420 Eutin-Sielbeck

revendique(nt) pour la susdite demande de brevet la priorité d'une (des) demande(s) de
(6) déposée(s) en (7)
le — (8)

au nom de (9)

élit(élisent) pour lui (elle) et, si désigné, pour son mandataire, à Luxembourg
46 rue du Cimetière, Luxembourg (10)

solicite(nt) la délivrance d'un brevet d'invention pour l'objet décrit et représenté dans les
annexes susmentionnées, — avec ajournement de cette délivrance à dix-huit (11)
mois.
Le un des mandataires
Le hologramme

II. Procès-verbal de Dépôt

La susdite demande de brevet d'invention a été déposée au Ministère de l'Économie et des
Classes Moyennes, Service de la Propriété Intellectuelle à Luxembourg, en date du :

21 octobre 1985

15⁰⁰
à — heures



Pr. le Ministre
de l'Économie et des Classes Moyennes,

P.D.

A 68007

(1) Nom, prénom, firme, adresse — (2) si l'a lieu «représenté par ...» agissant en qualité de mandataire — (3) date du dépôt en toutes lettres — (4) titre de l'invention — (5) noms et adresses — (6) brevet, certificat d'addition, modèle d'utilité — (7) pays — (8) date — (9) déposant originaire — (10) adresse — (11) 6, 12 ou 18 mois.

P A T E N T A N M E L D U N G

Verfahren zum Aufbereiten von Lebensmitteln
und Präparat zum Schützen von zur Lebensmittel-
aufbereitung dienenden Mikroorganismen

CHIMICASA GmbH
Wiesentalstrasse 81
CH - 7000 Chur



VERFAHREN ZUM AUFBEREITEN VON LEBENSMITTELN UND
PRÄPARAT ZUM SCHÜTZEN VON ZUR LEBENSMITTELAUFB
BEREITUNG DIENENDEN MIKROORGANISMEN

Die Erfindung betrifft ein Verfahren zum Aufbereiten von Lebensmitteln, mittels Starterkultur von Mikroorganismen hergestellt, die zum Zeitpunkt des Bedarfs aktiviert, zu einer Betriebskultur vermehrt oder direkt dem umzusetzenden Substrat zugegeben wird, dergestalt daß die Mikroorganismen gegen Phagenbefall durch Einsatz eines viruziden Präparats in einer für die Fermentation eingesetzten Bakterien und für den Genuß der Lebensmittel unschädlichen Dosis geschützt werden und ein Präparat zur Ausübung dieses Verfahrens.

Die industrielle Lebensmittelaufbereitung, wie zum Beispiel Vergärung, Verkäsung, Fermentierung, erfolgt unter Mitwirkung von Mikroorganismen, nämlich Bakterien, Hefen, Pilzen oder Algen. Diese Mikroorganismen unterliegen dem Befall von Phagen, wodurch die mit den Mikroorganismen angestrebten Umsetzungsprozesse gestört werden können. Aus diesem Grunde ist es wünschenswert, dem Phagenbefall entgegenzuwirken.

Aus der EU-B1-3318 ist ein Verfahren der eingangs genannten Art bekannt, bei dem als viruzides Präparat Schwarzer Pfeffer-Öl eingesetzt wird. In manchen Fällen ist Schwarzer Pfeffer-Öl als Zugabe unerwünscht. Es ist deshalb Aufgabe der Erfindung, ein Verfahren der eingangs genannten Art so auszustalten, daß es mit einem Zusatz durchführbar ist, der möglichst unschädlich ist und in dem behandelten Lebensmittel auch sonst keine Störungen verursacht.

Die Erfindung ist dadurch gekennzeichnet, daß das viruzide Präparat mindestens einen zehnprozentigen Anteil an Ameisensäure und/oder Ameisensäureester, vorzugsweise Ameisensäureethylester, und/oder Salze der Ameisensäure, und/oder Tetrahydrofolsäure enthält und/oder daß der Rest des viruziden Präparats aus einer oder mehreren der nachfolgenden Substanzen besteht: Schwarzer Pfeffer-Öl, Zimtblüten-Öl, Cardamom-Öl, Linallyacetat, Zimtaldehyd, Zimtsäureethylester, Safrol, Carvon und cis/trans Citral.

Es ist bekannt, daß Ameisensäure toxische Wirkung auf Mikroorganismen ausübt. Die viruzide Wirkung der Ameisensäure, Ameisensäureester, Salze der Ameisensäure, Ameisensäureethylester und Tetrahydrofolsäure, die sich die Erfindung zunutze macht, ist jedoch nicht bekannt. Ameisensäure zeigt ebenso wie die anderen möglichen zusätzlichen Inhaltsstoffe zum viruziden Präparat aufgeführten Substanzen eine viruzide Wirkung, also auch eine phagenschädigende Wirkung, bereits bei einer Konzentration, die um mehrere Zehnerpotenzen niedriger liegt als diejenige Konzentration bei der Ameisensäure, Ameisensäureester, Ameisensäureethylester, Salze der Ameisensäure und Tetrahydrofolsäure, die bekannte toxische Wirkung auf Mikroorganismen zeigt. Diese breite Spanne bietet einen bei der Dosierung vorteilhaften Toleranzspielraum, innerhalb dessen die angestrebte viruzide Wirkung erzielbar ist, ohne dabei Gefahr zu laufen, daß gleichzeitig die Mikroorganismen, die vor den Phagen geschützt werden sollten, durch die Ameisensäure, Ameisensäureester, Ameisensäureethylester, Salze der Ameisensäure und Tetrahydrofolsäure geschädigt werden.

Ameisensäure und Tetrahydrofolsäure ist für den menschlichen Organismus in den verwendeten Dosen praktisch ungiftig und deshalb unbedenklich als Zusatz für Lebensmittel geeignet. Da die angestrebte viruzide Wirkung bei verhältnismäßig geringen Zusatzmengen von Ameisensäure, Ameisensäureethylester und Tetrahydrofolsäure erzielbar ist, ist auch eine geschmackliche Beeinträchtigung der Lebensmittel durch die zugesetzte Ameisensäure und Ameisensäureethylester nicht in Kauf zu nehmen. Das gilt bedingt auch für die anderen angegebenen möglichen Inhaltsstoffe des viruziden Präparates.

Vorzugsweise wird Ameisensäure und/oder Ameisensäure-ester, vorzugsweise Ameisensäureethylester, und/oder Salze der Ameisensäure, und/oder Tetrahydrofolsäure als alleiniger Wirkstoff, also zu 100 % (Prozent), im viruziden Präparat eingesetzt.

Ausreichend für den angestrebten Zweck und unschädlich für die beteiligten Mikroorganismen ist es, wenn 25 bis 500 mg viruzider Wirkstoff oder Kombination auf 1 kg Starterkultur eingesetzt wird. Der oder die Wirkstoffe werden in Wasser oder Alkohol zu 1 - 10 % vorverdünnt.

Man kann zum Schutz der Mikroorganismen das viruzide Präparat der Starterkultur und/oder der Betriebskultur und/oder dem Lebensmittel zusammen mit der Betriebskultur zusetzen. Im allgemeinen kann man aber davon ausgehen, daß die Starterkulturen, dann, wenn sie industriell hergestellt werden, steril sind und auch steril aufbewahrt werden. Das kann man unterstützen durch Zugabe des viruziden Präparates in die Starterkultur. Wenn die

Starterkultur in der Nahrungsmittelindustrie hergestellt wird, empfiehlt es sich im allgemeinen, auch die Starterkultur schon mit dem viruziden Präparat zu schützen. Besonders problematisch wegen der nur schwer einzuhaltenden Sterilbedingungen ist die Herstellung der Betriebskultur, die im allgemeinen in der Industrie vorgenommen wird. Deshalb wird das viruzide Präparat vorzugsweise beim Ansetzen oder in Verbindung mit der Betriebskultur eingesetzt.

Wenn die Betriebskultur in einem geschlossenen Tank angesetzt wird, läßt es sich in vielen Fällen nicht vermeiden, daß mit Phagen infizierte Außenluft zudringt. Diesem Umstand trägt eine Weiterbildung der Erfindung Rechnung, die dadurch gekennzeichnet ist, daß zur Herstellung einer Betriebskultur ein mit Druckausgleich versehener und im übrigen geschlossener, verschließbare Öffnungen aufweisender Tank durch gespannten Dampf sterilisiert wird, daß in den erhitzten sterilisierten Tank erhitzte Milch eingeführt wird, in der möglicherweise noch vorhandene Phagen thermisch inaktiviert sind, daß während der Abkühlphase das viruzide Präparat mittels eines Vernebelungsgerätes unter Nutzung der Druckdifferenz zwischen Außen- und Innenraum des Tanks eingesprührt wird, daß nach erfolgter Abkühlung die aktive Starterkultur mit einer geeigneten Vorrichtung in den Tank eingeführt, durchmischt und dort zur Betriebskultur vermehrt wird, und daß die mit dem viruziden Präparat behandelte Starterkultur mit einer geeigneten Vorrichtung aseptisch in den Tank eingeführt wird.

Durch das viruzide Präparat wird die Gasfüllung des abkühlenden Behälters mit dem verdampften viruziden Präparat vermischt und damit viruzid. Gas beziehungsweise Luft, das/die zum Druckausgleich beim Abkühlen zusätzlich in den Tank eindringt und im allgemeinen nicht steril ist, wird dadurch hinsichtlich seines/ihres Phagengehaltes sterilisiert.

Die Erfindung betrifft auch ein Präparat zum Schützen von zur Lebensmittelauflbereitung dienender Mikroorganismen gegen Befall von Phagen. Ein solches Präparat ist gekennzeichnet durch Ameisensäure und/oder Ameisensäureester, vorzugsweise Ameisensäureethylester, und/oder Salze der Ameisensäure, und/oder Tetrahydrofolsäure, eingemischt in eine Trägersubstanz im Mischungsverhältnis 1:10 bis 1:1000, wobei die Trägersubstanz in das Lebensmittel gut einmischbar und als unschädlicher Lebensmittelzusatz geeignet ist.

Statt reiner Ameisensäure kann man bei einem solchen Präparat auch die oben erwähnten, aus Gewürzpflanzen gewinnbaren, Substanzen einsetzen. Ein entsprechendes Präparat ist dadurch gekennzeichnet, daß eine Ameisensäuremischung im Mischungsverhältnis 1:10 bis 1:1000 in eine Trägersubstanz eingemischt ist, wobei die Trägersubstanz in das Lebensmittel gut einmischbar ist und als unschädlicher Lebensmittelzusatz geeignet ist und daß diese Ameisensäuremischung aus Ameisensäure und/oder Ameisensäureester, vorzugsweise Ameisensäureethylester, und/oder Salze der Ameisensäure, und/oder Tetrahydrofolsäure besteht, der in gewichtsbezogenem

Mischungsverhältnis von 9:1 bis 1:9 eine oder mehrere der nachfolgenden, aus Gewürzpflanzen gewinnbaren Substanzen, Schwarzer Pfeffer-öl, Zimtblüten-öl, Cardamom-öl, Linallyacetat, Zimtaldehyd, Zimtsäureethylester, Safrol, Carvon und cis/trans Citral untermischt sind.

Versuche haben ergeben, daß die unschädliche Dosis des viruziden Präparates bei den meisten nützlichen Mikroorganismen 1:1000, bei einigen sogar 1:100, betragen kann. Als viruzide Dosis reicht dagegen, bezogen auf die schützende Masse, bereits eine Beimischrate von 1:2000 bis 1:100.000. Das ergibt einen Spielraum von mehreren Zehnerpotenzen, innerhalb der bequem dosiert werden kann mit sicherer viruzider Wirkung ohne Mikroorganismen zu gefährden.

Man kann aufgrund des großen Spielraums der Starterkultur eine hohe unschädliche Dosis des viruziden Präparates beimischen. Diese Beimischung wird dann in der Betriebskultur verdünnt, und aufgrund des großen Spielraums kann man die Verhältnisse leicht so festlegen, daß die durch die Verdünnung sich ergebende reduzierte Beimischrate des viruziden Präparates in der Betriebskultur noch für die angestrebte viruzide Wirkung ausreicht, sodaß man in die Betriebskultur kein zusätzliches viruzides Präparat eingeben muß.

Die Erfindung ist unter anderem anwendbar bei der Aufbereitung von Milch zu Sauermilch, Joghurt oder Käse unter Verwendung von *Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*, *Streptococcus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris*, *Streptococcus thermophilus* oder *Lactobacillus bulgaricus*;

bei der Vergärung von Bierwürze unter Verwendung einer *Saccharomyces cerevisiae* und

zur Aufbereitung von Sauerkraut, Gurken, Kürbissen, Möhren, Bohnen, anderen Essigprodukten und dergleichen unter Einsatz dafür geeigneter Mikroorganismen.

Die Erfindung wird nun anhand einiger Beispiele näher erläutert.

BEISPIEL 1

Zur Herstellung von Joghurt wird eine Starterkultur von *Streptococcus thermophilus* und *Lactobacillus bulgaricus* angesetzt. In die Starterkultur wird als viruzides Präparat maximal 500 mg Ameisensäure auf 1 kg Starterkultur in Form einer zehnprozentigen Lösung eingemischt. Dann wird die Starterkultur portioniert tiefgefroren aufbewahrt.

Bei Bedarf wird eine Portion der Starterkultur aufgetaut und unter Sterilbedingungen vorsterilisierter warmer Milch untermischt. Aus der Mischung wird die Betriebskultur gebildet. Die Betriebskultur wird dann, aufgeteilt in Portionen in den erforderlichen Konzentrationen angewärmter Milch zugesetzt, und es wird nach Bebrütung Joghurt gebildet.

Das viruzide Präparat ist in der Starterkultur in einer Dosierung enthalten, durch die Mikroorganismen noch nicht geschädigt werden. In der Betriebskultur ist das viruzide Präparat nur soweit verdünnt, daß noch eine ausreichende viruzide Wirkung erhalten bleibt.

BEISPIEL 2

Wie Beispiel 1 mit dem einzigen Unterschied, daß das viruzide Präparat der Starterkultur vor der Zugabe in die Betriebskultur zugesetzt wird.

BEISPIEL 3

Zur Herstellung von Joghurt wird eine Starterkultur von *Streptococcus thermophilus* und *Lactobacillus bulgaricus* angesetzt. Dann wird die Starterkultur in Portionen tiefgefroren aufbewahrt.

In einem 1.300 l (Liter) fassenden, mit verschließbaren Öffnungen versehen, im übrigen geschlossenen Tank, wird mit gespanntem Dampf sterilisiert. Es werden 1.000 l (Liter) erhitzte Milch, in der möglicherweise vorhandene Phagen thermisch inaktiviert sind, in den Tank eingefüllt. Während der Abfüllphase wird der überstehende Luftraum (z.B. 200 l) mit dem als Aerosol vorliegenden viruziden Präparat gesättigt in der Weise, daß das viruzide Präparat, z.B. 2 l (Liter) einer 0,2 %igen Lösung, mittels eines Nebelungsgerätes unter Nutzung der Druckdifferenz zwischen Außen- und Innenraum des Tanks eingespritzt wird. Die Starterkultur oder die mit dem viruziden Präparat behandelte Starterkultur wird mittels einer geeigneten Vorrichtung aseptisch in den Tank eingeführt. Die Tankfüllung wird gemischt und ca. 4 Stunden bei 40 °C stehengelassen. Dadurch wird die Milch umgesetzt in das Endprodukt Joghurt.

BEISPIEL 4

Ameisensäure wird im Gewichtsverhältnis 1:50 in Wasser gelöst. Die Lösung wird im Autoklaven sterilisiert. Das so gewonnene Präparat wird dem durch Mikroorganismen aufzubereitenden Lebensmittel zugesetzt im Gewichtsverhältnis 2,5 g bis 25 g Präparat auf 1 kg Lebensmittel, und das entspricht 50 bis 500 mg Ameisensäure auf 1 kg Lebensmittel.

Die vorgenannten Beispiele sind anwendbar auf andere Mikroorganismen, nämlich beispielsweise *Streptococcus cremoris*, *Streptococcus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris*, *Streptococcus thermophilus* oder *Lactobacillus bulgaricus*. Sie sind anwendbar auf andere Lebensmittel, nämlich beispielsweise bei der Vergärung von Bierwürze unter Verwendung einer *Saccharomyces cerevisiae* und zur Aufbereitung von Sauerkraut, Gurken, Kürbissen, Möhren, Bohnen, anderen Essigprodukten und dergleichen unter Einsatz dafür geeigneter Mikroorganismen.

Sie sind auch abänderbar hinsichtlich der eingesetzten viruziden Präparate. Es kann das eingesetzte viruzide Präparat statt aus Ameisensäure auch aus Ameisensäureester oder insbesondere Ameisensäureethylester, Salzen der Ameisensäure und/oder Tetrahydrofolsäure bestehen oder aus Mischungen von Ameisensäure und Ameisensäureester. Außerdem kann das viruzide Präparat neben Ameisensäure beziehungsweise Ameisensäureester eine oder mehrere der eingangs genannten Wirkstoffe enthalten, mit einer Beimischrate, wie eingangs dargelegt.

PATENTANSPRÜCHE:

1. Verfahren zum Aufbereiten von Lebensmitteln, bei dem eine Starterkultur der Mikroorganismen hergestellt und in aufbewahrungsfähigen Zustand versetzt wird, bei dem die Starterkultur zum Zeitpunkt des Bedarf reaktiviert und zu einer Betriebskultur vermehrt wird, bei dem die Betriebskultur dem aufzubereitenden Lebensmittel angeimpft wird und bei der Animpfung und danach für die Dauer der erwünschten Einwirkung in dem Lebensmittel der angestrebten Einwirkung entsprechende Lebensbedingungen für die angeimpften Mikroorganismen aufrechterhalten werden und bei dem die Mikroorganismen gegen Phagenbefall durch Einsatz eines viruziden Präparates in einer für die Mikroorganismen unschädlichen und für die Lebensmittel und deren Genuss unschädlichen Dosis geschützt werden, dadurch gekennzeichnet, daß das viruzide Präparat mindestens einen 10%igen Anteil an Ameisensäure und/oder Ameisensäureester, vorzugsweise Ameisensäureethylester, und/oder Salze der Ameisensäure, und/oder Tetrahydrofolsäure enthält, und daß der Rest des viruziden Präparates aus einer oder mehreren der nachfolgenden Substanzen besteht: Schwarzer Pfeffer-Öl, Zimtblüten-Öl, Cardamom-Öl, Linallyacetat, Zimtaldehyd, Zimtsäureethylester, Safrol, Carvon und cis/trans Citral.

2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß das viruzide Präparat aus Ameisensäure und/oder Ameisensäureester, vorszugsweise Ameisensäureethyl-ester, und/oder Salzen der Ameisensäure, und/oder Tetrahydrofolsäure besteht.
3. Verfahren nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß 25 bis 500 mg (Milligramm) viruzider Wirkstoff auf 1 kg (Kilogramm) Starterkultur eingesetzt wird. Der oder die Wirkstoffe werden vorverdünnt zu 1 - 10 % in Alkohol und/oder Wasser.
4. Verfahren nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß das viruzide Präparat der Starterkultur zugesetzt wird.
5. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß das viruzide Präparat erst beim Herstellen der Betriebskultur eingesetzt wird.
6. Verfahren nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß zur Herstellung einer Betriebskultur ein mit Druckausgleich versehener und im übrigen geschlossener, verschließbare Öffnungen aufweisender Tank durch gespannten Dampf sterilisiert wird, daß in den erhitzten sterilisierten Tank erhitzte Milch eingeführt wird, in der möglicherweise noch vorhandene Phagen thermisch inaktiviert sind, daß während der Abkühlphase das viruzide Präparat mittels eines Vernebelungsgerätes unter Nutzung der Druckdifferenz zwischen Außen- und Innenraum des

Tanks eingesprühnt wird,
daß nach erfolgter Abkühlung die aktive Starterkultur
mit einer geeigneten Vorrichtung aseptisch in den Tank
eingeführt wird, durchmischt und dort zur Betriebs-
kultur vermehrt wird und
daß die mit dem viruziden Präparat behandelte Starter-
kultur mit einer geeigneten Vorrichtung aseptisch in den
Tank eingeführt wird.

7. Verfahren nach einem der vorhergehenden Ansprüche, gekennzeichnet durch die Anwendung z.B. bei einer Aufbereitung von Milchprodukten unter Verwendung geeigneter Bakterien.
8. Präparat zum Schützen von zur Lebensmittelaufbereitung dienenden Mikroorganismen gegen Befall von Phagen, nach Anspruch 2, gekennzeichnet durch Ameisensäure und/oder Ameisensäureester, vorzugsweise Ameisensäureethylester, und/oder Salze der Ameisensäure, und/oder Tetrahydrofolsäure, eingemischt in eine Trägersubstanz im Mischungsverhältnis 1:10 bis 1:1000, wobei die Trägersubstanz in das Lebensmittel gut einmischbar und als unschädlicher Lebensmittelzusatz geeignet ist.
9. Präparat zum Schützen von zur Lebensmittelaufbereitung dienenden Mikroorganismen gegen Befall von Phagen, nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß eine Ameisensäuremischung im Mischungsverhältnis 1:10 bis 1:1000 in eine Trägersubstanz eingemischt ist, wobei die Trägersubstanz in das Lebensmittel gut einmischbar ist und als unschädlicher Lebensmittelzusatz geeignet ist, und

daß diese Ameisensäuremischung aus Ameisensäure und/oder Ameisensäureester und/oder Salze der Ameisensäure, vorzugsweise Ameisensäureethylester und/oder Tetrahydrofolsäure besteht, der in gewichtsbezogenem Mischungsverhältnis von 9:1 bis 1:2 eine oder mehrere der nachfolgenden, aus Gewürzpflanzen gewinnbaren Substanzen Schwarzer Pfeffer-Öl, Zimtblüten-Öl, Cardamom-Öl, Linallyacetat, Zimtaldehyd, Zimtsäureethylester, Safrol, Carvon und cis/trans Citral untermischt sind.

10. Präparat nach Anspruch 8 oder 9, gekennzeichnet durch Aethanol und/oder Wasser als Trägersubstanz.

