



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **129434** (13) **C2**
(51) МПК (2025.01)
C12N 1/18 (2006.01)
C12C 3/00
A23L 2/00
C12R 1/85 (2006.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2022 02323</p> <p>(22) Дата подання заявки: 05.07.2022</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 24.04.2025</p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: 10.01.2024, Бюл.№ 2</p> <p>(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 23.04.2025, Бюл.№ 17</p>	<p>(72) Винахідник(и): Прибильський Віталій Леонідович (UA), Дулька Ольга Степанівна (UA), Кашурін Олексій Миколайович (UA)</p> <p>(73) Володілець (володільці): Прибильський Віталій Леонідович, вул. Голосіївська, 16, кв. 96, м. Київ, 03039 (UA), Дулька Ольга Степанівна, вул. Ракова, 3, м. Львів-Винники, 79495 (UA), Кашурін Олексій Миколайович, вул. Десятинна, 7, кв. 4, м. Київ, 01001 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 29795 A, 15.11.2000 US 9532589 B2, 03.01.2017 Технологія ферментованих напоїв на основі <i>Medusomyces gisevii</i> v з пряно-ароматичною сировиною / О. ВІТРЯК та ін. // Товари і ринки. 2018. №3. С. 90-99 ПРИБИЛЬСЬКИЙ В.Л., ВІТРЯК О.П. Вплив складу води на процес зброджування сусла культурою <i>Medusomyces gisevii</i> // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. 2000. № 6. С. 69-71 Ферментовані напої в оздоровчому харчуванні / О.П. ВІТРЯК та ін. // Обладнання та технології харчових виробництв. 2021. № 1 (42). С. 20-26 Filler for Confectionery Based on the Probiotic <i>Medusomyces Gisevii</i> (Tea Fungus) (Part I) / V.N. OROBINSKAYA et al. // Earth and Environmental Science. 2021. Vol. 852. P. 012076 RESHETNYAK L., VITRIAK O., SERENKO A. Improvement of thermal treatment to enhance biological resistance of fermented beverages // Proceedings of the National Aviation University. 2018. №1 (74). P. 123–129</p>
--	--

(54) АСОЦІАЦІЯ МІКРООРГАНІЗМІВ ЧАЙНОГО ГРИБА MEDUSOMYCES GISEVII DP-21 ДЛЯ ЗБРОДЖУВАННЯ СУСЛА ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФЕРМЕНТОВАНИХ НАПОЇВ

(57) Реферат:

UA 129434 C2

Винахід стосується мікроорганізму мікроорганізмів чайного гриба *Medusomyces gisevii* DP-21, яка зберігається в колекції депозитарію Інституту мікробіології та вірусології НАН України під № ІМВ К-23, використовується для зброджування сусла при виробництві ферментованих напоїв.