

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(21)

200700672

(13)

A1

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ

(43) Дата публикации заявки:

2008.06.30

(22) Дата подачи заявки:

2006.12.15(51) Int. Cl. **A23C 9/123** (2006.01)**A61K 35/74** (2006.01)**A61P 1/00** (2006.01)**A61P 15/00** (2006.01)**A61P 17/00** (2006.01)**C12N 1/20** (2006.01)**C12R 1/23** (2006.01)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КИСЛО-МОЛОЧНОГО ПРОДУКТА И СПОСОБ КОРРЕКЦИИ МИКРОФЛОРЫ В ОРГАНИЗМЕ

(31) **2006/1367.1**(32) **2006.12.05**(33) **KZ**(96) **2006/017 (KZ) 2006.12.15**

(71) Заявитель:

**МИРОШНИКОВ ГРИГОРИЙ
ИВАНОВИЧ (KZ)**

(72) Изобретатель:

**Мирошников Григорий Иванович,
Цыплаков Сергей Иванович, Короленко
Владимир Сергеевич (KZ)**

(74) Представитель:

Савин С.И. (KZ)

(57) Изобретение относится к области микробиологии, в частности к способам получения кисло-молочных продуктов и к способам коррекции микрофлоры в организме человека и животных с помощью кисло-молочных продуктов. Способ получения кисло-молочного продукта включает смешивание обезжиренного или цельного молока с яичным меланжем, стерилизацию полученной смеси, охлаждение, внесение в охлажденную смесь штамма *Lactobacillus acidophilus* - АГ/17-666 и выдерживание в термостате. Способ коррекции микрофлоры в организме человека и животных включает введение кисло-молочного продукта, полученного из штамма *Lactobacillus acidophilus* - АГ/17-666, при этом животным кисло-молочный продукт вводят из расчета на 1 кг веса или на количество голов - от 0,01 до 500,0 мл в зависимости от места введения, вида и возраста животного, а человеку - от 1,0 до 200,0 мл в зависимости от места введения и возраста. Кисло-молочный продукт вводят человеку и животным для коррекции микрофлоры: желудочно-кишечного тракта, матки и влагалища, ротовой, конъюнктивной и носовой полостей, раневых полостей различной этиологии. Заявленные способы обеспечивают увеличение сроков хранения кисло-молочного продукта и улучшение вкусовых свойств за счет снижения кислотности среды, которая находится в пределах 70-200°Т; снижение кислотности среды также обеспечивает повышение эффективности при использовании кисло-молочного продукта для коррекции микрофлоры, т.к. создает благоприятную среду для лактобактерий.

200700672**A1****A1****200700672**