

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(21) **202390202** (13) **A1**

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ**

(43) Дата публикации заявки
2023.05.29

(51) Int. Cl. *A61K 35/618* (2015.01)
A61K 38/01 (2006.01)
C12P 21/06 (2006.01)

(22) Дата подачи заявки
2021.05.28

(54) **ЛИОФИЛИЗИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ УЛИТОК И МЕТОД ИХ ПОЛУЧЕНИЯ**

(31) **113181**

(72) Изобретатель:

(32) **2020.07.01**

**Ованезов Онник Хаик, Иванов Иван
Василев, Лозанов Валентин Стойчев
(BG)**

(33) **BG**

(86) **PCT/BG2021/000018**

(87) **WO 2022/000049 2022.01.06**

(74) Представитель:

(71) Заявитель:

ОВАНЕЗОВ ОННИК ХАИК (BG)

**Веселицкий М.Б., Кузенкова Н.В.,
Каксис Р.А., Белоусов Ю.В., Куликов
А.В., Кузнецова Е.В., Соколов Р.А.,
Кузнецова Т.В. (RU)**

(57) В изобретении описан способ получения лиофилизированных продуктов из улиток. Способ является непрерывным и безотходным. Указанный способ включает следующие стадии: 1) вылупление улиток и/или их откормка, 2) получение икры улиток, 3) получение слизи улиток, 4) получение гемоцианина улиток, 5) получение мяса улиток, 6) получение гидролизата белка из мяса улиток, 7) получение гидролизата белка из раковин улиток и 8) процесс лиофилизации продуктов, полученных на стадиях 2)-7). В заявке также описаны продукты, получаемые указанным способом, для применения в пищевой, косметической и фармацевтической промышленности. Продукты по изобретению представляют собой лиофилизированную икру, лиофилизированную слизь, лиофилизированный гемоцианин, лиофилизированное мясо, лиофилизированный гидролизат белка из мяса и лиофилизированный гидролизат белка из раковин улиток. Преимуществами указанных продуктов, полученных указанным способом, являются: полное сохранение биологической активности содержащихся в них компонентов; длительный срок хранения от 2 до 5 лет без использования консервантов; хранение и транспортировка в стандартных условиях.

A1

202390202

202390202

A1