

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la
Propriété Intellectuelle
Bureau international



(10) Numéro de publication internationale
WO 2019/207111 A1

(43) Date de la publication internationale
31 octobre 2019 (31.10.2019)

WIPO | PCT

(51) Classification internationale des brevets :

A23J 1/18 (2006.01) C12N 1/06 (2006.01)

PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(21) Numéro de la demande internationale :

PCT/EP2019/060750

(84) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection régionale disponible) : ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), européen (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(22) Date de dépôt international :

26 avril 2019 (26.04.2019)

(25) Langue de dépôt :

français

(26) Langue de publication :

français

(30) Données relatives à la priorité :

1853748 27 avril 2018 (27.04.2018) FR

(71) Déposant : **LESAFFRE ET COMPAGNIE** [FR/FR] ; 41 rue Etienne Marcel, 75001 PARIS (FR).

Déclarations en vertu de la règle 4.17 :

— relative à la qualité d'inventeur (règle 4.17(iv))

(72) Inventeurs : **MENIN, Rudy** ; 18 rue Lamarck, 94600 CHOISY LE ROI (FR). **SPOLAORE, Pauline** ; 23 rue des bouillots, 94370 SUCY-EN-BRIE (FR). **MOULY, Isabelle** ; 25 rue d'Atlanta, 59700 MARCQ-EN-BAROEUL (FR).

Publiée:

— avec rapport de recherche internationale (Art. 21(3))

(74) Mandataire : **BLOND, Jean-Luc** et al. ; LESAFFRE INTERNATIONAL SARL, 90 rue Gabriel Péri, BP3029, 59703 MARCQ-EN-BAROEUL Cedex (FR).

(81) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection nationale disponible) : AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM,

(54) Title: YEAST PROTEINS

(54) Titre : PROTEINES DE LEVURES

(57) Abstract: The present invention relates to a method for obtaining yeast proteins comprising the following steps: a) providing a yeast cream; b) exposing this yeast cream to a thermal plasmolysis at a temperature between 70 and 95°C for a period between 30 seconds and 4 hours, preferably between 1 minute and 3 hours, more preferably between 40 minutes and 2 hours; b') separating the insoluble fraction and the soluble fraction; c) subjecting the insoluble fraction to the activity of at least one ribonuclease and a glucanase, sequentially or simultaneously, at a temperature between 40 and 65°C, preferably 60°C, for a period between 8 and 24 hours, preferably 18 hours; d) separating the insoluble fraction from the soluble fraction; wherein the insoluble fraction collected in step d) has no taste, having a nucleotide content less than 3% and a true protein content of at least 72%. Step b') is optional. In this case, the entirety of the composition obtained after thermal plasmolysis of the yeast cream is subjected to enzymatic activity.

(57) Abrégé : La présente invention porte sur un procédé d'obtention de protéines de levures comprenant les étapes suivantes : a) disposer d'une crème de levure; b) exposer cette crème de levure à une plasmolyse thermique à une température comprise entre 70 et 95 °C pendant une durée comprise entre 30 secondes et 4 heures, préférentiellement entre 1 minute et 3 heures, préférentiellement entre 40 minutes et 2 heures; b') séparer la fraction insoluble et la fraction soluble; c) soumettre la fraction insoluble à l'activité d'au moins une ribonucléase et une glucanase, séquentiellement ou simultanément, à une température comprise entre 40 et 65°C, préférentiellement 60°C pendant une durée comprise entre 8 et 24h, préférentiellement 18h; d) séparer la fraction insoluble et la fraction soluble; dans lequel la fraction insoluble recueillie à l'étape d) est dépourvue de goût, présente un taux de nucléotides inférieur à 3% et un taux de protéines vraies d'au moins 72%. L'étape b') est facultative. Dans ce cas, l'ensemble de la composition obtenue après plasmolyse thermique de la crème de levure est soumis aux activités enzymatiques.

WO 2019/207111 A1