

(12) 按照专利合作条约所公布的国际申请

(19) 世界知识产权组织
国际局



(10) 国际公布号
WO 2023/169393 A1

(43) 国际公布日
2023 年 9 月 14 日 (14.09.2023)

- (51) 国际专利分类号:
A23C 9/127 (2006.01) *C12R 1/46* (2006.01)
A23C 9/12 (2006.01) *C12R 1/225* (2006.01)
- (21) 国际申请号: PCT/CN2023/079997
- (22) 国际申请日: 2023 年 3 月 7 日 (07.03.2023)
- (25) 申请语言: 中文
- (26) 公布语言: 中文
- (30) 优先权:
202210224369.5 2022 年 3 月 7 日 (07.03.2022) CN
- (71) 申请人: 内蒙古伊利实业集团股份有限公司 (INNER MONGOLIA YILI INDUSTRIAL GROUP CO., LTD.) [CN/CN]; 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。
- (72) 发明人: 金丽娜 (JIN, Lina); 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。付永刚 (FU, Yonggang); 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。巴根纳 (BA, Genna); 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。樊启程 (FAN, Qicheng); 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。罗俊溢 (LUO, Junyi); 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。
- (74) 代理人: 北京集佳知识产权代理有限公司 (UNITALEN ATTORNEYS AT LAW CO., LTD.); 中国北京市朝阳区建国门外大街 22 号赛特广场七层, Beijing 100004 (CN)。

- (81) 指定国 (除另有指明, 要求每一种可提供的国家保护): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW。
- (84) 指定国 (除另有指明, 要求每一种可提供的地区保护): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 欧亚 (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), 欧洲 (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, ME, 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)。

本国际公布:

- 包括国际检索报告 (条约第 21 条 (3))。

(54) Title: METHOD FOR PREPARING FERMENTED MILK WITH LIVE BACTERIA AT NORMAL TEMPERATURE

(54) 发明名称: 一种常温活菌发酵乳的制备方法

(57) Abstract: A method for preparing a fermented milk with live bacteria at normal temperature. The method comprises the following steps: fermenting a fermentation base material with lactose-negative bacteria other than *Lactobacillus rhamnosus* as fermenting bacteria, pasteurizing the obtained fermentation product, and then adding *Lactobacillus rhamnosus* to obtain the fermented milk with live bacteria at room temperature, wherein proliferative factors other than lactose are added to the fermentation base material; or inoculating the fermentation base material with lactose-negative bacteria other than *Lactobacillus rhamnosus* and *Lactobacillus rhamnosus*, and then performing fermentation to obtain the fermented milk with live bacteria at room temperature, wherein proliferative factors other than lactose are added to the fermentation base material.

(57) 摘要: 一种常温活菌发酵乳的制备方法, 包括以下步骤: 以除鼠李糖乳杆菌以外的乳糖阴性菌为发酵菌对发酵基料进行发酵, 对得到的发酵产物巴氏杀菌后添加鼠李糖乳杆菌, 得到常温活菌发酵乳, 所述发酵基料中添加有除乳糖以外的增殖因子; 或向发酵基料中接种除鼠李糖乳杆菌以外的乳糖阴性菌和鼠李糖乳杆菌后进行发酵, 得到常温活菌发酵乳; 所述发酵基料中添加有除乳糖以外的增殖因子。

WO 2023/169393 A1