

<b>Başvuru Bilgileri</b>		
<b>Başvuru Numarası</b> : 2009/02959	<b>Evrak Numarası</b> : 2009-G-80472	<b>Tescil Numarası</b> : 2009 02959
<b>Başvuru Tarihi</b> : 2009/04/15	<b>Evrak Tarihi</b> : 2009/04/15	<b>Tescil Tarihi</b> : 2014/02/21
<b>Başvuru Şekli</b> : Ulusal Başvuru	<b>Koruma Tipi</b> : Patent	<b>Yayın Tarihi</b> :
<b>Başvuru Sahipleri</b>		<b>Buluşun Tasnif Sınıfları</b>
<b>TÜRKİYE BİLİMSEL VE TEKNOLOJİK ARAŞTIRMA KURUMU (TÜBİTAK)</b> Atatürk Bulvarı No:221 Kavaklıdere Çankaya Ankara		A23C 9/12
<b>Buluş Sahipleri</b>		
<b>MEHLİKA BORCAKLI</b> Tübitak Marmara Araştırma Merkezi Gıda Enstitüsü Gebze Kocaeli		
<b>Buluş Başlığı</b>		
Uzun ömürlü yoğurt.		
<b>Buluş Özeti</b>		
<p>Bu buluş Anadolu'da doğal olarak üretilen yoğurtlardan izole edilmiş, tanımlanmış, karakterize edilmiş ve duyuşal özellikleri ile geleneksel damak tadına uygun yoğurt sağlayan kültürlerden seçilmiş bakteriler ile raf ömrü en az 3 ay olan bir yoğurt üretimini konu almaktadır. Piyasada üretilen yoğurtlarda kullanılan bakteri kültürlerinin çoğunluğu genetik değişikliğe uğratarak bir kez yoğurt yapımında kullanıldıktan sonra gelişmeyecek şekilde hazırlanmaktadır. Buluş konusu kültürlerde genetik değişiklik uygulanmamıştır Buluşta tanımlanan ve uluslararası deposit otoritesi olan BCCM/LMG tarafından LMG P-25221 numara ile deposit edilen <i>L. delbreuckii bulgaricus</i> ve <i>S. salivarius thermophilus</i> bakterileri farklı karbonhidratları kullanmaları nedeni ile tıp <i>L. delbreuckii bulgaricus</i> ve <i>S. salivarius thermophilus</i> kültürlerinden ayrılmaktadır. Buluş konusu bakteriler patojenlere karşı çeşitli antimikrobiyal etM yapan maddeler geliştirdiklerinden, yoğurtların daha uzun süre güvenli bir şekilde kalmasını sağlamakta, buzdolabı koşullarında çok yavaş asit ürettiği için bu bakteriler kullanılarak üretilen yoğurtlar uzun süre ekşimeden muhafaza edilebilmektedirler Üretilen yoğurtlarda gelişen bakterilerin metabolizmaları sonucu üretilen çeşitli tıp asitler ve aroma maddeleri yoğurdun aromasını oluşturmaktadır. 3 aylık muhafaza sonunda yoğurtlar hala mililitrede 107 kob bakteri içermekte oldukları ve hoş giden ekşilik, lezzet ve aroma özelliklerini taşıdıkları tespit edilmiştir.</p>		