

(12) BREVET D'INVENTION

(11) N° de publication : **MA 46819 B1** (51) Cl. internationale : **C12R 1/46; A23C 9/12**

(43) Date de publication :
31.03.2021

(21) N° Dépôt :
46819

(22) Date de Dépôt :
15.11.2016

(86) Données relatives à la demande internationale selon le PCT:
PCT/EP2016/077620 15.11.2016

(71) Demandeur(s) :
Compagnie Gervais Danone, 17, Boulevard Haussmann 75009 Paris (FR)

(72) Inventeur(s) :
GARAULT, Peggy ; MARCHAL, Laurent ; SOUCE, Marie-Agnes ; CAPPRONNIER, Sandrine ; LEBARBENCHON, Marjorie

(74) Mandataire :
SABA & CO., TMP

(86) N° de dépôt auprès de l'organisme de validation: EP16808924.1

(54) Titre : **STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS POUR UTILISATION DANS LA PRÉPARATION DE PRODUITS FERMENTÉS**

(57) Abrégé : La présente invention concerne des nouvelles souches de streptococcus thermophilus, des compositions comprenant lesdites souches et des procédés de préparation de telles compositions.

REVENDICATIONS

1. Souche de *Streptococcus thermophilus* déposée à la CNCM sous le numéro de référence CNCM I-5030 ou CNCM I-4992.
5
2. Composition comprenant au moins 10^5 CFU/g de *Streptococcus thermophilus* CNCM I-5030 et/ou CNCM I-4992.
3. Composition selon la revendication 2 dans laquelle ladite composition est un produit laitier.
10
4. Composition selon les revendications 2 ou 3 dans laquelle ladite composition est une composition fermentée.
5. Composition selon les revendications 2 à 4 comprenant en outre au moins une, deux, trois ou plusieurs souches de *Bifidobacterium* ou de bactéries lactiques.
15
6. Composition selon la revendication 2 dans laquelle ladite composition est un inoculum.
20
7. Composition selon les revendications 5 ou 6 dans laquelle ladite composition est fraîche, congelée, séchée ou lyophilisée.
8. Procédé de préparation d'un produit laitier fermenté comprenant
25
 - i) la fourniture d'un mélange comprenant :
 - a) du lait
 - b) *S. thermophilus* CNCM I-5030 et/ou CNCM I-4992
 - ii) la fermentation dudit mélange permettant de fournir un produit laitier fermenté.
- 30
9. Procédé selon la revendication 8 dans lequel le mélange comprend au moins une, deux, trois ou plusieurs souches de *Bifidobacterium* ou de bactéries lactiques.

10. Composition selon la revendication 5 ou procédé selon la revendication 9 dans laquelle/lequel lesdites souches comprennent au moins une souche de *Lactobacillus*.
11. Composition ou procédé selon la revendication 10 comprenant en outre une ou
5 plusieurs souches choisies parmi le groupe consistant en *Lactococcus lactis* et/ou *Bifidobacterium*.