

ОТЗЫВ

на патент 186 А2 : Способ получения сухого бактериального продукта
«Нарине»

Автором дано описание способа получения сухого бактериального продукта и изобретение отличается от прототипа тем, что среда культивирования дополнительно содержит экстракт картошки или кукурузы, минеральные соли и воду. Действительно, отличительной особенностью является вода и это особенно важно, по мнению автора, при сушке методом сублимации.

В таблице 1 автор приводит сравнительную характеристику выживаемости микроорганизмов в полученном сухом продукте.

Отличия нового порошка с прототипом лежат в пределах ошибки, т.е. практически не отличаются, а значит и нет новизны изобретения.

(В микробиологии определение количества микроорганизмов методом предельных разведений с использованием градуированных пипеток. Ошибка может находиться в пределах одного – двух порядков.)

На странице 3, столбик 5 автор характеризует качество полученного порошка временем свертывания молока, т.е. 0,1% свежего порошка сквашивает молоко за 7-8 часов и при этом доводит кислотность молока до 110-120°Т, через два года хранения порошка 0,1% его сквашивает молоко за 14-16 часов и при этом доводит кислотность молока до 160-180°Т. Во всех патентах одного и того же автора отмечается не знание автором технологии молока и молочных продуктов. Да, действительно, время свертывания молока является показателем активности используемой молочнокислой культуры.

Однако, постоянным остается момент свертывания казеина (рН 4,7), что соответствует кислотности молока 60-65°Т. в целом проявляется неграмотность автора в области технологии молока и молочной микробиологии.

Инженер – технолог молока и молочных
продуктов, микробиолог молочного дела,
кандидат техн. наук



Р. НЕЙМАН