

Палата по патентным спорам Роспатента (далее – Палата по патентным спорам) в порядке, установленном пунктом 3 статьи 1248 четвертой части Гражданского кодекса Российской Федерации, введенной в действие 01.01.2008 в соответствии с Федеральным законом от 18.12.2006 № 231-ФЗ и в соответствии с Правилами подачи возражений и заявлений и их рассмотрения в Палате по патентным спорам, утвержденными приказом Роспатента от 22.04.2003 № 56 и зарегистрированными в Министерстве юстиции Российской Федерации 08.05.2003 № 4520 (далее – Правила ППС), рассмотрела возражение Ф.Г. Гатаутдинова, г. Пермь (далее – заявитель) на решение Федерального института промышленной собственности (далее – ФИПС) об отказе в выдаче патента на изобретение по заявке №2005130441/13(034118), при этом установлено следующее.

Заявлен "Способ получения биологически активной пищевой добавки", совокупность признаков которого изложена в уточненной формуле изобретения, представленной заявителем в корреспонденции, поступившей 21.03.2007, в следующей редакции:

"1. Способ получения биологически активной пищевой добавки, включающий приготовление закваски на молочной среде с последующим смешиванием ее с молочной питательной средой, отличающийся тем, что для приготовления закваски используют штамм *Lactobacterium fermenti* 90T-C4 или комплекс *Lactobacterium fermenti* 90T-C4 и 1 *Bifidobacterium* , который выращивают на молочной среде 13-17 ч при температуре 37-39°C, добавляют в молочную питательную среду в соотношении 1/26-1/29 и далее выдерживают в течение 13-22 ч при температуре 37-39°C до готовности.

2. Способ получения биологически активной пищевой добавки по п.1, отличающийся тем, что готовность биологически активной пищевой добавки определяют содержанием *Lactobacterium fermenti* 90T-C4 не менее 1-10 млрд. микробных клеток в 1 см<sup>3</sup>.

3. Способ получения биологически активной пищевой добавки по п.1, отличающийся тем, что готовность биологически активной пищевой добавки при использовании комплекса штаммов определяют содержанием *Lactobacterium fermenti* 90T-C4-10<sup>7</sup> и 1 *Bifidobacterium* -10<sup>6</sup> микробных клеток в 1 см<sup>3</sup>".

По результатам рассмотрения ФИПС принял решение от 20.04.2007 об отказе в выдаче патента на изобретение из-за несоответствия заявленного изобретения условию патентоспособности "изобретательский уровень" в соответствии с пунктом 8 статьи 21 Закона и подпунктом (3) пункта 19.5.3. Правил составления, подачи и рассмотрения заявки на выдачу патента на изобретение, утвержденных Роспатентом 06.06.2003 №82 и зарегистрированных в Министерстве юстиции Российской Федерации 30.06.2003 № 4852 (далее – Правила ИЗ). В подтверждение данного вывода в решении приведены следующие источники информации:

- Патент RU № 2244744, опубл. 20.01.2005 (далее - [1]);
- Патент RU № 2052253, опубл. 20.01.1996 (далее - [2]);
- Пробиотические микроорганизмы – современное состояние вопроса и перспективы использования, Международная научно-практическая конференция памяти Г.И. Гончаровой, М., 2002, с.16,19,26,29,33,50 (далее - [3]);
- Инструкция по применению препарата "Лактобактерин сухой", рег.№94.161.278 от 18 июля 2002 (далее - [4]);
- Б.А. Шендеров, Медицинская микробная экология и функциональное питание, т. III, М., Издательство "ГРАНТЪ", 2001, с. 27, 47-48, 77, 139, 236 (далее - [5]);
- Энциклопедия биологически активных добавок к пище, М., "Новая волна", 2003, с.61 (далее - [6]).

Экспертизой к рассмотрению принята формула, представленная заявителем в корреспонденции, поступившей 21.03.2007.

Наиболее близким аналогом изобретения, содержащего альтернативный признак "для приготовления закваски используют штамм *Lb. fermenti* 90E-C4", по мнению экспертизы, является способ получения жидкого лактобактерина, который может применяться как биологически активная добавка (далее – БАД), известный из описания патента [1], включающий приготовление закваски, в качестве которой может быть использован штамм *L. fermentum* 90T-C4, который выращивают на молочной среде в течение 14-20 часов при температуре 37-39<sup>0</sup>, затем добавляют в молочную питательную среду и далее выдерживают в течение 14-20 часов при температуре 37 - 39<sup>0</sup> С до готовности. При этом, экспертиза в запросе от 20.09.2006 обращала внимание заявителя со ссылкой на источник [3] на то, что им в названии штамма допущена техническая ошибка и правильное его название *L. fermentum* 90T-C4.

По мнению экспертизы, отличием заявляемого изобретения от ближайшего аналога является то, что закваску добавляют в питательную среду в соотношении 1/26-1/29, что, по мнению экспертизы, соответствует дозе вносимой закваски в пределах 3,3-3,8%.

Экспертиза отмечает, что техническим результатом заявляемого изобретения является интенсификация процесса получения готового продукта и снижение трудоемкости, а также повышение профилактической и лечебной активности готового продукта, при этом приготовленная по заявленному способу БАД нормализует иммунитет, повышает резистентность и противовирусную активность организма, является индуктором интерферона, используется при бактериальных инфекциях (дисбактериозах, аллергических заболеваниях), а также является источником витаминов, незаменимых аминокислот, устраняет вредное воздействие химических веществ и его применение необходимо во всех случаях после длительного лечения антибиотиками, химиопрофилактическими препаратами, в геронтологии.

По мнению экспертизы из описания к патенту [2] известно введение закваски в питательную среду в заявленных количествах.

Экспертиза отмечает, что такой технический результат как интенсификация процесса получения готового продукта не обеспечивается признаками заявленной формулы изобретения, а в отношении других указанных технических результатов экспертиза со ссылкой на источники [3] - [5] указывает, что из уровня техники известно, что пробиотики (лактобактерин) обладают антибактериальной активностью, иммуностимулирующими свойствами, повышают общую резистентность организма, оказывают стимулирующее влияние на продукцию интерферона, используются при некоторых аллергических заболеваниях, дисбактериозах [2], при этом, по ее мнению, лактобактерин, в том числе штамм *Lactobacterium fermenti* 90T-C4, применяются при заболеваниях, возникших в результате приема антибиотиков. Экспертиза отмечает, что широко известно, например, из источника [5], что пробиотики, к которым относится лактобактерин применяются для улучшения здоровья людей, профилактики и лечения многих заболеваний, способствуют продолжительности жизни. Экспертиза считает, что свойства биологически активной пищевой добавки, приготовленной заявленным способом, обусловлены известными свойствами лактобактерий.

На основании вышеприведенных доводов экспертиза делает вывод о несоответствии заявленного изобретения (содержащего первую альтернативу) условию патентоспособности "изобретательский уровень", поскольку все представленные в формуле изобретения признаки (в случае использования первого альтернативного признака) являются известными и позволяют обеспечить достижение поставленного технического результата.

В отношении заявленного способа получения биологически активной пищевой добавки, содержащей другую альтернативу: "использование для приготовления закваски комплекса *L. fermentum* 90T-C490T-C4 и *Bifidobacterium* №1", в отказе экспертизы отмечено, что наиболее близким

аналогом упомянутого изобретения является указанный заявителем в материалах заявки способ получения биологически активной пищевой добавки, включающий приготовление закваски на молочной среде с последующим смешиванием ее с молочной питательной средой, при этом для приготовления закваски могут быть использованы лактобактерии и бифидобактерии (например, *B. Bifidum* 1), которые выращивают на молочной среде при температуре 37,5-38<sup>0</sup>С, а затем добавляют в молочную питательную среду в количестве 1-5% и далее выдерживают, например, в течение 16 часов при температуре 37<sup>0</sup> С до готовности. При этом, экспертиза считает, что указанное соотношение 1/26-1/29 при пересчете попадает под известное количество 1-5%.

По мнению экспертизы, заявленное изобретение отличается от известного тем, что в качестве лактобактерий для приготовления закваски используют штамм *Lactobacterium fermentum* 90T-C4, а выращивание на молочной среде осуществляют в течение 13-17 часов.

Экспертиза считает, что из уровня техники [6] известна биологически активная добавка к пище – кисломолочный "Бифилакт", при этом "Бифилакт" готовят с использованием комплексной закваски бифидо- и лактобацилл – смеси фармакопейных штаммов, в состав которых входят *Lactobacterium fermentum* 90T-C4 и *Bifidobacterium* №1, при этом совместное выращивание на молочной среде в течение 16 часов известно из источника [4]).

Доводы экспертизы в отношении влияния отличительных признаков на указанный технический результат аналогичны доводам рассмотренным выше, приведенным при анализе формулы, содержащей совокупность существенных признаков с первой альтернативой.

На основании данных доводов экспертиза делает вывод о несоответствии заявляемого изобретения условию патентоспособности "изобретательский уровень".

Заявитель в своём возразении, поступившем 23.07.2007 выразил несогласие с решением ФИПС об отказе в выдаче патента и обосновал его следующими доводами.

По его мнению, в заявляемом изобретении представлены "продукт, штамм микроорганизма, способ получения, по трем категориям и показателям изобретение является новым, способ применяется в пунктах питания, в молочной промышленности, в медицине для профилактики и лечения ряда заболеваний у людей (описание продукта, способа, применение с.6 абз.3-4)".

Заявитель считает, что в противопоставленном экспертизой источнике информации [1]- [2], [4] "вместо штамма микроорганизма в его продукте, способе" виды микроорганизмов, в связи с этим другие способы получения продукта – в колбе с емкостью 1 л. Изменение параметров температуры, времени, объема составляющих, активности продукта".

Заявитель считает, что " патентоспособен не вид микроорганизма или виды микроорганизмов, а конкретно штамм микроорганизма наряду с продуктом, способом"

По мнению заявителя, жидкая биологически активная пищевая добавка, полученная заявленным способом и препараты "Лактобактерин сухой" и " Бифидум-бактерин сухой" – различные к применению продукты.

Заявитель считает, что новые жидкие БАДы доступны потребителю, скорость применения в 2-3 раза быстрее, чем сухих препаратов, при этом при их получении ниже энерго-технокоемкость, меньше в 2-3 раза длительность получения. Кроме того, по его мнению, БАДы, полученные заявленным способом обладают дополнительным свойством, а именно, устойчивостью к антибиотикам, а также отсутствием атипичных единиц КОЕ  $10^9$ - $10^{10}$  см<sup>3</sup>, при этом "новые жидкие БАД, продукт, штамм, способ заявитель применяет для индукции (получения) интерферона", что дает "возможность использовать новые, естественные, экологически чистые жидкие продукты БАДы для

профилактики и лечения вирусных заболеваний, раковых заболеваний, СПИДа".

Изучив материалы дела и заслушав участников рассмотрения возражения, Палата по патентным спорам установила следующее.

С учетом даты поступления заявки правовая база для оценки охраноспособности заявленного изобретения включает Патентный закон Российской Федерации от 23.09.1992 № 3517-1 с учетом изменений и дополнений, внесенных Федеральным законом № 22 – ФЗ от 07.02.2003 "О внесении изменений и дополнений в Патентный закон Российской Федерации" (далее – Закон) и упомянутые выше Правила ИЗ и Правила ППС.

Согласно пункту 1 статьи 4 Закона в качестве изобретения охраняется техническое решение в любой области, относящееся к продукту (в частности, устройству, веществу, штамму микроорганизма, культуре клеток растений или животных) или способу (процессу осуществления действий над материальным объектом с помощью материальных средств).

Изобретению предоставляется правовая охрана, если оно является новым, имеет изобретательский уровень и промышленно применимо.

Изобретение имеет изобретательский уровень, если оно для специалиста явным образом не следует из уровня техники.

Уровень техники включает любые сведения, ставшие общедоступными в мире до даты приоритета изобретения.

Согласно подпункта (1) пункта 19.5.3. Правил ИЗ изобретение имеет изобретательский уровень, если оно для специалиста явным образом не следует из уровня техники.

Согласно подпункта (2) пункта 19.5.3. Правил ИЗ изобретение признается не следующим для специалиста явным образом из уровня техники, когда не выявлены решения, имеющие признаки, совпадающие с его отличительными признаками, или такие решения выявлены, но не установлена известность влияния отличительных признаков на указанный заявителем технический результат.

Проверка соблюдения указанных условий включает:

- определение наиболее близкого аналога;
- выявление признаков, которыми заявленное изобретение, охарактеризованное в независимом пункте формулы, отличается от наиболее близкого аналога (отличительных признаков);
- выявление из уровня техники решений, имеющих признаки, совпадающие с отличительными признаками рассматриваемого изобретения;
- анализ уровня техники с целью установления известности влияния признаков, совпадающих с отличительными признаками заявленного изобретения, на указанный заявителем технический результат.

(3) Не признаются соответствующими условию изобретательского уровня изобретения, основанные, в частности:

- на создании средства, состоящего из известных частей, выбор которых и связь между которыми осуществлены на основании известных правил, рекомендаций и достигаемый при этом технический результат обусловлен только известными свойствами частей этого средства и связей между ними;
- изобретения, основанные на изменении количественного признака (признаков), представлении таких признаков во взаимосвязи либо изменении ее вида, если известен факт влияния каждого из них на технический результат и новые значения этих признаков или их взаимосвязь могли быть получены исходя из известных зависимостей, закономерностей.

В соответствии с подпунктом (6) пункта 19.5.3. Правил ИЗ известность влияния отличительных признаков заявленного изобретения на технический результат может быть подтверждена как одним, так и несколькими источниками информации.

В соответствии с подпунктом (7) пункта 19.5.3. Правил ИЗ подтверждения известности влияния отличительных признаков на технический результат не требуется, если в отношении этих признаков такой результат не определен заявителем или в случае, когда установлено, что указанный им технический результат не достигается.

В соответствии с подпунктом (7) пункта 3.3.1. Правил ИЗ признак может быть выражен в виде альтернативы при условии, что при любом допуске указанной альтернативой выборе в совокупности с другими признаками, включенными в формулу изобретения, обеспечивается получение одного и того же технического результата.

В соответствии с подпунктом (1.1.) пункта 3.2.4.3. Правил ИЗ сущность изобретения как технического решения выражается в совокупности существенных признаков, достаточной для достижения обеспечиваемого изобретением технического результата.

Признаки относятся к существенным, если они влияют на возможность получения технического результата, т.е. находятся в причинно-следственной связи с указанным результатом.

Технический результат представляет собой характеристику технического эффекта, явления, свойства и т.п., объективно проявляющихся при осуществлении способа или при изготовлении либо использовании продукта, в том числе при использовании продукта, полученного непосредственно способом, воплощающим изобретение.

Технический результат может выражаться, в частности в снижении (повышении) коэффициента трения; в предотвращении заклинивания; снижении вибрации; в улучшении кровоснабжения органа; локализации действия лекарственного препарата, снижении его токсичности; в устранении дефектов структуры литья; в улучшении контакта рабочего органа со средой; в уменьшении искажения формы сигнала; в снижении просачивания жидкости; в улучшении смачиваемости; в предотвращении растрескивания; повышении иммуногенности вакцины; повышении устойчивости растения к фитопатогенам; получении антител с определенной направленностью; повышении быстрого действия или уменьшении требуемого объема оперативной памяти компьютера.

Согласно подпункта (4) пункта 3.2.4.5. Правил ИЗ для изобретения, относящегося к способу лечения, диагностики, профилактики состояния или

заболевания людей или животных, проводятся сведения о выявленных факторах, объясняющих влияние его использования на этиопатогенез заболевания, или другие достоверные данные, подтверждающие пригодность для лечения, диагностики или профилактики указанного состояния или заболевания (полученные, в частности, в эксперименте на адекватных моделях или иным путем).

При рассмотрении возражения против выдачи патента на изобретение, коллегия Палаты по патентным спорам вправе предложить патентообладателю внести изменения в формулу изобретения, если без внесения указанных изменений оспариваемый патент должен быть признан недействительным полностью, а при их внесении может быть признанным недействительным частично (пункт 4.9 Правил ППС).

Анализ материалов заявки показал, что независимый пункт формулы предлагаемого изобретения содержит две альтернативные совокупности существенных признаков:

1. Способ получения биологически активной пищевой добавки, включающий приготовление закваски на молочной среде с последующим смешиванием ее с молочной питательной средой, отличающийся тем, что для приготовления закваски используют штамм *Lactobacterium fermenti* 90T-C4, который выращивают на молочной среде 13-17 ч при температуре 37-39°C, добавляют в молочную питательную среду в соотношении 1/26-1/29 и далее выдерживают в течение 13-22 ч при температуре 37-39°C до готовности.

2. Способ получения биологически активной пищевой добавки, включающий приготовление закваски на молочной среде с последующим смешиванием ее с молочной питательной средой, отличающийся тем, что для приготовления закваски используют комплекс *Lactobacterium fermenti* 90T-C4 и 1 *Bifidobacterium*, который выращивают на молочной среде 13-17 ч при температуре 37-39°C, добавляют в молочную питательную среду в соотношении 1/26-1/29 и далее выдерживают в течение 13-22 ч при температуре 37-39°C до готовности.

В отношении первой совокупности существенных признаков следует отметить следующее.

Экспертизой в качестве ближайшего аналога указано описание к патенту [1], из которого известен способ получения лактобактерина, который является биологически активной добавкой, т.е. имеющий то же назначение, что и заявляемое изобретение, и включающий признаки: приготовление закваски на молочной среде, использование для приготовления закваски штамма лактобацилл *Lactobacterium fermentum* 90T-C4 выращивание на молочной среде при температуре 37-39<sup>0</sup> С в течение 14-20 мин, добавляють закваску в молочную питательную среду (листы 5, 7, 9 описания).

Отличие заявляемого предложения от ближайшего аналога заключается в том, что закваску на основе штамма *Lactobacterium fermentum* 90T-C4 добавляють в соотношении 1/26 – 1/29, что соответствует дозе вносимой закваски 3,4-3,8%. При этом, в качестве источника информации экспертизой приведено описание к патенту [2], из которого известно внесение закваски на основе лактобактерий в количестве 1 – 5%. Однако, в данном источнике использованы иные, чем *Lactobacterium fermentum* 90T-C4 культуры штаммов. Следует отметить, что признак, определяющий количество вносимой закваски на основе штамма *Lactobacterium fermentum* 90T-C4 является не функционально самостоятельным, а экспертизой не приведен источник информации, из которого известно использование штамма *Lactobacterium fermentum* 90T-C4 в соотношении 1/26-1/29 для приготовления заквасок

При этом, в отказе экспертизы отсутствует источник информации, содержащий сведения о принципах выбора количества закваски на основе *Lactobacterium*, зависимостях, закономерностях существующих в данной области техники, из которых может быть выявлено влияние функционально несамостоятельных признаков на технический результат.

В отношении второй совокупности существенных признаков следует отметить следующее.

Экспертиза выразила согласие с тем, что наиболее близким аналогом изобретения, содержащего вторую альтернативу, является указанный самим заявителем способ получения биологически активной пищевой добавки, известный из описания к патенту [2], имеющий то же назначение, что и заявляемое изобретение и содержащий признаки: приготовление закваски на молочной среде с использованием бифидобактерий и лактобактерий и последующее смешивание ее с молочной питательной средой, при этом, закваску выращивают при температуре  $37,5-38^{\circ}\text{C}$  в течение суток, затем добавляют в молочную питательную среду в количестве 1-5% (в заявляемом изобретении 1/26-1/29, что соответствует 3,4-3,8%) и выдерживают при температуре  $37^{\circ}\text{C}$  16 часов до готовности.

Отличие заявляемого предложения от ближайшего аналога заключается в том, что для приготовления закваски используют комплекс штамма *Lactobacterium fermentum* 90T-C4 и штамма *Bifidobacterium* 1 в количестве 1/26-1/29 что соответствует 3,4-3,8%), который выращивают на молочной среде 13-17 часов.

При этом, в качестве источников информации экспертизой приведены книги [5] и [6]. В противопоставленном источнике информации [6] отдельно выращивают в молочной среде бифидобактерии (в частности, *B.bifidum* 1), а затем в полуфабрикат вносят закваску лактобацилл (в частности, *L. fermentum* 90TC-4), т.е. в противопоставленном источнике закваску на основе бидобактерий объединяют с закваской на основе лактобактерий и совместно культивируют на этапе приготовления кисломолочного продукта, а в заявляемом предложении в отличие от противопоставленного, закваску готовят уже с использованием комплекса *Lactobacterium fermentum* 90T-C4 и *Bifidobacterium* 1.

Вместе с тем, использование комплекса лактобактерий и бидобактерий при приготовлении закваски широко известно специалистам в данной области техники.

Исходя из вышесказанного, на заседании коллегии палаты по патентным спорам было установлено, что поиск проведен не в полном объеме и материалы заявки были направлены для дополнительного проведения информационного поиска.

По результатам информационного поиска экспертизой были дополнительно представлены заключение экспертизы и следующие источники:

- Стапанова Л.И., Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры, т. 1, Санкт-Петербург, ГИОРД, 2000, с. 116-119 (далее – [7]);
- патент RU №2180915, опубл. 27.03.2002 (далее – [8]);
- Бредихин С.А. и др., Технология и техника переработки молока, М., Колос, 2003, с. 260-263, (далее – [9]).

В результате анализа заключения экспертизы и результатов дополнительного поиска установлено следующее.

В отношении совокупности существенных признаков, содержащих первую альтернативу установлено следующее.

Наиболее близким аналогом заявленного изобретения является способ получения кисломолочного продукта ( в заявленном изобретении – способ получения биологически активной добавки, который по сути является способом получения кисломолочного продукта) [7], включающий приготовление закваски на основе микроорганизмов на молочной среде, смешивание ее с молочной питательной средой, при этом закваску вносят в количестве 3-5% от объема заквашиваемой смеси.

Отличием заявленного изобретения от ближайшего аналога [7] является то, что для получения закваски используется штамм *L. fermentum* 90T-C4, который выращивают в течение 13-17 часов при температуре 37-39<sup>0</sup>С, а доведение продукта до готовности осуществляют в течение 13-22 часов при температуре 37-39<sup>0</sup> С.

Данные отличительные признаки направлены на достижение технического результата, заключающегося в интенсификации процесса получения готового продукта и снижении трудоемкости, а также повышении профилактической и лечебной активности готового продукта за счет нормализации иммунитета, повышения резистентности и противовирусной активности организма, а продукт, полученный заявляемым способом, является индуктором интерферона, является источником витаминов, незаменимых аминокислот, устраняет вредное воздействие химических веществ.

Вместе с тем, из уровня техники [1] известно использование штамма *L. fermentum* 90T-C4 для приготовления закваски на молочной среде, при этом, закваску готовят при той же температуре ( $37-39^{\circ}\text{C}$ ) и в течение того же времени (14-20 часов). Из данного источника [1] также известен признак "выдерживают при температуре  $37-39^{\circ}\text{C}$  в течение 14-20 ч до получения готового продукта с титром лактобацилл  $10^9 - 10^{10}$  КОЕ/мл, при этом, согласно описания заявляемого изобретения (лист 5) готовность продукта также определяется по содержанию лактобацилл, которое должно составлять не менее 1 млрд. микробных клеток в  $1\text{ см}^3$ .

Что касается признака, касающегося количеств вносимой закваски в молочную питательную среду (добавляют в соотношении 1/26-1/29, что в пересчете соответствует количеству вносимой закваски 3,4-3,8%), то данные количества являются традиционными при производстве молочнокислых продуктов и составляют 1-5% независимо от вида используемых культур молочнокислых продуктов (см. ближайший аналог [7], а также книгу [9]), при этом, количество вносимой закваски определяется молочной средой, на которой приготовлена закваска, "закваску, приготовленную на пастеризованном молоке, вносят в смесь в количестве 3-5% от объема заквашиваемой смеси, закваску на стерильном молоке – в количестве 1-3%" [7].

Кроме того, следует отметить, что в материалах заявленного изобретения отсутствуют сведения о специфике внесения штамма *L. fermentum* 90T-C4 именно в таких количествах, при том, что, как отмечено выше в настоящем решении, они подпадают под известные и традиционные.

В отношении такого технического результата как "интенсификация процесса", который обеспечивается согласно описания заявляемого изобретения за счет использования обезжиренного молока, можно отметить, что из ближайшего аналога [7] известна технология приготовления кисломолочных продуктов с применением как закваски на обезжиренном молоке, так и использование в качестве питательной среды (нормализованной смеси) молока обезжиренного, кроме того, приготовление заквасок на обезжиренном молоке известно также из книги [9]. Таким образом, использование в качестве питательной среды при приготовлении закваски и готовой БАД обезжиренного молока является широко известным, следовательно, интенсификация процесса получения биологически активной добавки за счет этого является очевидной.

Кроме того, следует обратить внимание на то, что утверждение об интенсификации процессам носит декларативный характер и не подтверждено описанием.

Такой результат, как снижение трудоемкости не является техническим в соответствии с подпунктом (1.1) пункта 3.2.4.3. Правил ИЗ.

Что касается технического результата - повышение профилактической и лечебной активности готового продукта, то он также носит декларативный характер, и не подтвержден сведениями о влиянии этого продукта на определенные звенья физиологических или патологических процессов или о связи с ними ( см. подпункт (2) пункта 3.2.4.5. Правил ИЗ).

Вместе с тем, из уровня техники известно, что пробиотики (например, лактобактерин, в том числе *L.fermentum*) обладают антибактериальной активностью, иммуностимулирующими свойствами, повышают общую резистентность организма, оказывают стимулирующее влияние на

продукцию интерферона, используются при некоторых аллергических заболеваниях, дисбактериозах [3], а также применяются при заболеваниях, возникших в результате приема антибиотиков [4], используются для профилактики и лечения многих заболеваний, способствуют увеличению продолжительности жизни людей [5], следовательно, использование их в геронтологии (науке о старении организма), является очевидным. Противоопухолевый эффект *L.fermentum* также известен из уровня техники [9, с. 86-87]. Таким образом, свойства биологически активной добавки, приготовленной заявленным способом, будут обусловлены известными свойствами лактобактерий, в частности *L.fermentum*, а никакой специфики продукта, полученного заявляемым способом в материалах заявки не раскрыто.

На основании вышесказанного, следует констатировать, что совокупность признаков с первой альтернативой не соответствует условию охраноспособности "изобретательский уровень" (подпункт (3) пункта 19.5.3. Правил ИЗ).

В отношении совокупности существенных признаков, содержащих вторую альтернативу установлено следующее.

Можно согласиться с заявителем и экспертизой, что наиболее близким аналогом является способ получения биологически активной добавки [2], включающий приготовление закваски с совместным использованием культур штаммов лактобактерий и бифидобактерий, в частности, штамма *Bifidum 1*, которые выращивают на молочной среде при температуре 37,5-38<sup>0</sup> С в течение суток с последующим смешиванием ее с молочной питательной средой, при этом закваску добавляют в питательную среду в количестве 1-5%, затем выдерживают в течение 16 часов при температуре 37<sup>0</sup> С до готовности, которая определяется содержанием бифидобактерий не менее 10<sup>9</sup> микробных клеток в мл.

Отличием заявленного изобретения от ближайшего аналога [2] является то, что для получения закваски в качестве лактобактерий и

бифидумбактерий используется комплекс *Lactobacterium fermenti* 90T-C4 и *Bifidobacterium* в соотношении 1/26 - 1/29, что в пересчете соответствует количеству вносимой закваски 3,4-3,8%.

Данные отличительные признаки направлены на достижение технического результата, заключающегося в интенсификации процесса получения готового продукта и снижении трудоемкости, а также повышении профилактической и лечебной активности готового продукта за счет нормализации иммунитета, повышения резистентности и противовирусной активности организма, а продукт, полученный заявляемым способом, является индуктором интерферона, является источником витаминов, незаменимых аминокислот, устраняет вредное воздействие химических веществ.

Однако, из уровня техники известен способ получения биологически активной добавки (закваски для кисломолочных продуктов) [8], предусматривающий использование комплексной закваски (консорциума), полученной совместным выращиванием штаммов с использованием консорциума *Lactobacterium fermenti* 90T-C4 и *B. Bifidum* 1, последующее внесение в молочную среду в количестве 5% и культивирование продукта при температуре 37,5-38<sup>0</sup> С до готовности, которая определяется содержанием полезной микрофлоры не менее 10<sup>8</sup> в 1 мл

Независимо от сказанного можно отметить, что из уровня техники [6] известна биологически активная добавка к пище – кисломолочный "Бифилакт", при этом "Бифилакт" готовят с использованием закваски в которой одновременно содержится смесь штаммов, в состав которых входят *Lactobacterium fermentum* 90T-C4 и *Bifidobacterium* №1.

При этом, из источника [8] известно, что консорциум, предназначен для коррекции микрофлоры кишечника, слизистых, открытых полостей, кожных покровов, в том числе детей в возрасте до 3-х лет, обладает иммунокорректирующим действием и обеспечивает более высокую защитную, иммуностропную, метаболическую и пищеварительную функции

за счет синергизма действия входящих в него бифидобактерий и лактобацилл, стимулирующего рост нормальной микрофлоры, что позволяет использовать его для производства высокоэффективных бактериальных препаратов, биологически активных добавок к пище, ферментированных и неферментированных пищевых продуктов, заквасок для приготовления кисломолочных продуктов, что позволит расширить арсенал технических средств лечебно-профилактического назначения.

Таким образом, использование консорциума микроорганизмов, также как и в заявляемом предложении, направлено на повышение профилактической и лечебной активности готового продукта.

Вместе с тем, как уже указано выше в настоящем решении, такой технический результат как повышение профилактической и лечебной активности готового продукта носит декларативный характер и не подтвержден сведениями о влиянии этого средства на определенные звенья физиологических или патологических процессов или о связи с ними ( см. подпункт (2) пункта 3.2.4.5. Правил ИЗ).

В отношении такого технического результата как – интенсификация процесса, которая обеспечивается согласно описания заявляемого изобретения за счет использования обезжиренного молока, можно отметить, что из ближайшего аналога [7] известна технология приготовления кисломолочных продуктов с применением как закваски на обезжиренном молоке, так и использование в качестве питательной среды (нормализованной смеси) молока обезжиренного, кроме того, приготовления заквасок на обезжиренном молоке известно также из книги [9]. Таким образом, использование в качестве питательной среды при приготовлении закваски и готовой БАД обезжиренного молока является широко известным, следовательно, интенсификация процесса получения биологически активной добавки за счет этого является очевидной.

Такой результат, как снижение трудоемкости не является техническим в соответствии с подпунктом (1.1) пункта 3.2.4.3. Правил ИЗ.

На основании вышесказанного, следует констатировать, что совокупность признаков со второй альтернативой не соответствует условию охраноспособности "изобретательский уровень" ( подпункт (3) пункта 19.5.3. Правил ИЗ).

Коллегия палаты по патентным спорам не сочла возможным предложить заявителю внести изменения в формулу изобретения путем внесения в независимый пункт формулы признаков из зависимых пунктов, поскольку эти признаки также известны из уровня техники, как отмечено выше в настоящем решении.

Учитывая изложенное, палата по патентным спорам решила:

**удовлетворить возражение от 23.07.2007, изменить решение ФИПС от 20.04.2007 и отказать в выдаче патента на изобретение по дополнительным основаниям.**