



(12) Translation of
European patent specification

(11) NO/EP 2619007 B1

NORWAY

(19) NO
(51) Int Cl.
A23L 3/3589 (2006.01)
A23L 3/40 (2006.01)
A23L 33/135 (2016.01)
B65D 81/26 (2006.01)

Norwegian Industrial Property Office

(21)	Translation Published	2019.06.11
(80)	Date of The European Patent Office Publication of the Granted Patent	2018.12.26
(86)	European Application Nr.	11764135.7
(86)	European Filing Date	2011.09.20
(87)	The European Application's Publication Date	2013.07.31
(30)	Priority	2010.09.21, US, 403765 P 2011.09.19, US, 201113200126
(84)	Designated Contracting States:	AL ; AT ; BE ; BG ; CH ; CY ; CZ ; DE ; DK ; EE ; ES ; FI ; FR ; GB ; GR ; HR ; HU ; IE ; IS ; IT ; LI ; LT ; LU ; LV ; MC ; MK ; MT ; NL ; NO ; PL ; PT ; RO ; RS ; SE ; SI ; SK ; SM ; TR
	Designated Extension States:	BA ; ME
(73)	Proprietor	Biogaia AB, P.O. Box 3242, 103 64 Stockholm, Sverige
(72)	Inventor	SJÖBERG, Elisabeth, Kyrkoled 8, S-227 31 Lund, Sverige
(74)	Agent or Attorney	O3C Konsult AB, Pajalagatan 56, 16265 VÄLLINGBY, Sverige

(54)	Title	PRODUCT INCLUDING LACTIC ACID BACTERIA AND A DESICCANT
(56)	References Cited:	WO-A2-2008/046625 US-A1- 2003 235 664 US-A1- 2005 271 641 WO-A1-01/98174 US-A1- 2003 186 004

Enclosed is a translation of the patent claims in Norwegian. Please note that as per the Norwegian Patents Acts, section 66i the patent will receive protection in Norway only as far as there is agreement between the translation and the language of the application/patent granted at the EPO. In matters concerning the validity of the patent, language of the application/patent granted at the EPO will be used as the basis for the decision. The patent documents published by the EPO are available through Espacenet (<http://worldwide.espacenet.com>) or via the search engine on our website here: <https://search.patentstyret.no/>

PATENTKRAV

1. Framgangsmåte for å forlenge stabiliteten til melkesyreproduserende bakterier i en olje, som omfatter:

- 5 a) å tilsette de melkesyreproduserende bakteriene til en olje og blande sakte så det dannes en homogen suspensjon;
- b å disponere den homogene suspensjonen i en flaske; og
- c) å plassere en stripe av en tørkemiddelpolymer eller en tørkemiddelfilm i direkte kontakt med den homogene suspensjonen i flasken før flasken forsegles.

10

2. Framgangsmåte ifølge krav 1, der de melkesyreproduserende bakteriene omfatter *Lactobacillus reuteri*.

3. Framgangsmåte ifølge krav 2, der *Lactobacillus reuteri*-bakteriene er i

15 frysetørket pulverform.

4. Framgangsmåte ifølge et av kravene 1–3, der stripen er 0,2–5 mm tykk og 5–25 mm bred, så som 0,6 mm tykk og 15 mm bred.
