



(12)

CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: **a 2015 00344**

(22) Data de depozit: **18/05/2015**

(41) Data publicării cererii:
26/02/2016 BOPI nr. **2/2016**

(71) Solicitant:

• CORAX-BIONER CEU S.A.,
PIAȚA LIBERTĂȚII NR.1, ET.3, CAM.319,
MIERCUREA-CIUC, HR, RO

(72) Inventatori:

• ABRAHAM BEATA,
STR. MIHAI Eminescu NR. 1, SC.A, AP.22,
MIERCUREA CIUC, HR, RO;
• LANYI SZabolcs, STR.MIKO NR.21,
MIERCUREA CIUC, HR, RO;
• MATHE ISTVAN,
PIAȚA MAJLATH GUSZTAV KAROLY NR.4,
SC.A, AP.24, MIERCUREA CIUC, HR, RO;
• LASLO EVA, BD. FRĂȚIEI NR. 2, SC. E,
AP. 18, MIERCUREA CIUC, HR, RO;

• ORBAN KALMAN CSONGOR,
CART. FLORILOR, BL. C, SC. 2, AP. 6,
SOVATA, MS, RO;
• BODOR ZSOLT, BD. TIMIȘOAREI NR. 49,
AP. 18, MIERCUREA CIUC, HR, RO;
• TANCZOS SZIDONIA, NR. 590,
SÂNCRĂIENI, SM, RO;
• FEJER KIRALY GERGELY, NR. 701,
CIUMANI, SM, RO;
• KONCZ MIHALY, STR. OITUZ NR.8
44/A/6, TÂRGU SECUIESC, CV, RO;
• TORO SZABOLCS, STR. SOMEȘULUI US
19, SATU MARE, SM, RO;
• FUNKENHAUSER BERNADETT,
ALEEA CLĂBUCET NR. 11, 4/90,
SATU MARE, SM, RO;
• DOBRI EMOKE, STR. PRINCIPALĂ
NR. 619, SATUL TURIA, CV, RO

(54) **PROCEDEU DE IZOLARE ȘI CARACTERIZARE A UNEI
TULPINI DE BACTERIE LACTICĂ BENEFICĂ, CU ROL ÎN
PROMOVAREA PROCESULUI DE ÎNSILOZARE A
PLANTELOR FURAJERE**

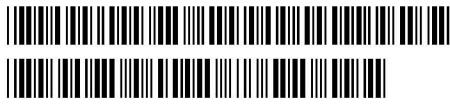
(57) Rezumat:

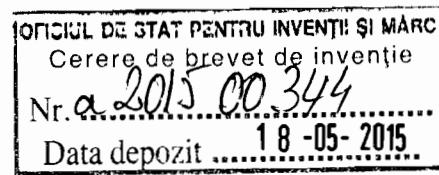
Invenția se referă la un procedeu de obținere a unei tulpini de bacterie lactică având rol în promovarea procesului de însilozare a plantelor furajere. Procedeul conform inventiei constă în izolare tulpinii din probe de cașcaval obținut prin fermentare spontană, tulpina lactică izolată este depusă cu număr de înregistrare NCAIM (P) B001436, *Lactobacillus plantarum* subs.

plantarum, fiind gram-pozițivă, catalazo-negativă, sub formă de bastonăș din punct de vedere morfologic, fiind o tulpină benefică pentru promovarea însilozării plantelor furajere.

Revendicări: 1

Cu începere de la data publicării cererii de brevet, cererea asigură, în mod provizoriu, solicitantului, protecția conferită potrivit dispozițiilor art.32 din Legea nr.64/1991, cu excepția cazurilor în care cererea de brevet de inventie a fost respinsă, retrasă sau considerată ca fiind retrasă. Întinderea protecției conferite de cererea de brevet de inventie este determinată de revendicările conținute în cererea publicată în conformitate cu art.23 alin.(1) - (3).





PROCEDEU DE IZOLARE ȘI CARACTERIZARE A UNEI TULPINI DE BACTERIE LACTICĂ BENEFICĂ CU ROL ÎN PROMOVAREA PROCESULUI DE ÎNSILOZARE PLANTELOR FURAJERE.

Invenția se referă la un procedeu de izolare și caracterizare a unei tulpini de *Lactobacillus plantarum subs. plantarum* care poate fi utilizată ca tulpină benefică pentru promovarea însilozării plantelor furajere.

Bacteriile lactice cuprind o largă varietate de genuri cu un număr considerabil de specii, cu rol în diferite procese biotecnologice. Aceste microorganisme sunt Gram-pozitive, catalazo-negative și se dezvoltă în condiții de microaerofile sau sunt strict anaerobe și nu se formează spori (Banu, 2008). Speciile de bacterii lactice pot fi grupate în funcție de mecanismul de fermentare a substratului glucidic și de natura produșilor finali. Se deosebesc specii homofermentative, realizând conversia zaharurilor pe calea glicolizei, calea Embden-Meyerhof-Parnas și specii heterofermentative sau numit și heterolactice, realizând conversia zaharurilor, hexozelor și pentozelor pe calea ciclului pentozofosfat (Zarnea și Popescu, 2012).

Bacterii lactice au un rol important în procesele fermentative ale plantelor utilizabile la obținerea furajelor însilozate datorită diferitelor proprietăți. Produc diferite acizi organici, în principal acid lactic, dar și acid acetic, alcool, CO₂. Unele bacterii lactice sunt antagoniste față de alte microorganisme prin producerea bacteriocinelor și peroxidului de hidrogen (H₂O₂). Antagonismul lor se poate manifesta și printr-o competiție nutrițională (Costin, 2005). Prin reducerea pH-ului inhibă proliferarea microorganism patogene și de alterare permitând conservarea valorii nutritive a furajului.

Se cunosc mai multe procedeuri de însilozare unde se aplică ca aditivi biologici bacterii lactice cu rol benefic asupra fermentației.

Brevetul EP 0369198 B1 descrie un procedeu de conservare a plantelor furajere prin utilizarea tulpinei bacteriene *Lactobacillus plantarum* împreună cu o enzimă celulază și alte aditivi de origine de acid organic. Acest brevet descrie procedeul obținerii unui furaj fermentat cu valori nutriționale îmbunătățite și cu efecte benefice asupra sănătății animalelor.

Un alt brevet (RO 119062 B1) descrie la fel utilizarea unei tulpini *Lactobacillus plantarum* cu care se înсămătează materile vegetale greu însilozabile cum ar fi lucerna sau cocienii de

porumb și tăieșii de sfeclă epuizați. Invenția descrie un procedeu de conservare a plantelor furajere greu însilozabile.

Brevetul **RO 85921** descrie un procedeu utilizabil pentru însilozarea plantelor furajere în care înainte de însilozare se folosește un factor care degradează polisaharidele în zaharuri fermentescibile, constituit din enzime (celulază și amilază fungică) și un complex de bacterii (bacterii gram-negative al familiei *Enterobacteriaceae*).

Problema pe care o rezolva invenția este de a izola și caracteriza o tulpină bacterie lactică ca tulpină benefică cu rol în promovarea procesului de însilozare plantelor furajere.

Prin realizarea inventiei se obtin urmatoarele avantaje:

- prin acest inventie se dă o propunere pentru o tulpină bacterie lactică microbian cu efect benefic asupra promovării procesului de însilozare
- tulpina bacteriană este tulpină bacteriană lactică autohton
- prin producerea de acid lactic contribuie la îmbunătățirea însilozării furajelor
- baza unui nou produs în agricultura durabilă care îmbunătățește calitățile nutritive ale furajelor
- bacteriile sunt ușor de cultivate

In continuare se prezinta un exemplu de realizare a inventiei (problema tehnică):

Faza1. Izolarea și identificarea tulpinii bacteriene lactice

Izolarea tulpinii bacteriene lactice s-a realizat din produs fermentat tradițional, cașcaval pe mediul nutritiv selectiv MRS (Compoziția exactă a mediului MRS în gram/litru: pepton universal: 10.0, extract din carne 5.0, extract din drojdii 5.0, D(+)-glucoză 20.0, acetat de sodiu 5.0, sulfat de magneziu 0.1, sulfat de mangan 0.05, fosfat de hidrogen dipotasium 2.0, citrat de hidrogen diamonic 2.0, agar 12.0, pH final 6.5 +/- 0.2 la 25°C). 10 g de cașcaval fermentat tradițional a fost suspendată în 10 ml soluție fiziologică (0,9% NaCl) din care a fost realizat diluții seriale zecimale și însămânțat pe suprafața mediului nutritiv selectiv MRS. Incubarea plăcilor însămătatea fost realizată la 37C in condiții de anerobioză.

Din coloniile pure obținute tulpina bacteriană a fost selectată pe baza proprietăților specifice a bacteriilor lactice: aspectul microscopic, caracterul gram și reacția catalazei.

Conform rezultatelor izolatul bacterian lactic selectat a fost identificat genetic respectiv clasificat genotipic prin amplificarea genei ARNr 16S.

Pentru izolarea ADN-ului bacterian s-a utilizat un kit de extracție (AccuPrep® Genomic DNA Extraction Kit), și a fost realizat pe baza instrucțiunilor de utilizare marcate de producător.

Amplificarea genei 16S ribosomal prin tehnica PCR s-a realizat cu 2 amorse special proiectate pentru organisme procariote: 27 f și 1492 r.

Identificarea a tulpinilor bacteriene a fost realizată pe baza secvențializării fragmentului 16S rADN (Tabel 1.)

Tabel1. Incadrarea taxonomică a tulpinei bacteriene pe baza secvențelor 16S rADN

Tulpina	Lungimea secvenței 16S rADN (perechi de baze - pb)	Compoziția nucleotidică a secvenței 16S rADN	Identificarea tulpinilor pe baza similarității secvenței 16S rADN cu tulpinile din GenBank (nr. de referință); - procentul de similaritate
Izolatul bacterian	867	<pre> TGC GTTAGCTGCAGCACTGAAGGGCGG AAACCCCTCCAACACACTTAGCATT CATCG TTTACGGTATGGACTACCAGGGTATCT AAT CCTGTTGCTACCCATACTTTGAG CCTCAGCGTCAGTTACAGACCAGACAG CCGCCCTCGCCACTGGTGTCTTCCATA TATCTACGCATTTCACCGCTACACATGG AGTTCCACTGTCCTCTTGCACTCAAG TTTCCCAGTTCCGATGCACTTCTTCGG TTGAGCCGAAGGTTTACATCAGACT TAAAAAAACCGCCTCGCGCTCGCTTACG CCCAATAAAATCCGGACAACGCTTGCCA CCTACGTATTACCGCGGCTGCTGGCAC GTAGTTAGCCGTGGCTTCTGGTAAAT ACCGTCAAATACCTGAACAGTTACTCTC AGATATGTTCTCTTAACAAACAGAGTT TTACGAGCCGAAACCTCTTCACTCAC GCGGC GTT GCT CCATCAGACTT CGCC ATT GTGGAAGAT TCCCT ACTGCTGCCTC CCGTAGGAGTTGGCCGCTGCTCAGT CCCAATGTGGCCGATTACCCCTCAGG TCGGCTACGTATCATGCCATGGTGAG CCGTTACCCCAACCCTAGCTAATACG CCGCGGGACCATCCAAAAGTGATAGCC GAAGCCATCTTCAAGCTCGGACCATG CGGTCCAAGTTGTTATGCGGTATTAGC ATCTGTTCCAGGTGTTATCCCCCGCTT CTGGGCAGGTTCCCACGTGTTACTCAC CAGTTGCCACTCACTCAAATGTAAT CATGATGCAAGCACCAATCAATACCAG AGTTCGTTGACTTGCATGTATTAGGCA CGCCGCCAGCGTTCGTC </pre>	<i>Lactobacillus plantarum</i> <i>subsp. plantarum</i> ATCC 14917(T) 100%

Faza 2. Determinarea utilizării a diferitelor surse de carbon și sensibilitate chimică

Caracterizarea fenotipică a tulpinii bacteriene lactice identificată a fost realizată cu ajutorul sistemului BiologMicrolog GenIII.

Tabel 2. Rezultatele cele mai relevante a utilizării diferitelor substrate

Substrat	<i>Lactobacillus plantarum</i> subsp. <i>plantarum</i>
D-Maltose	+
D-Trehalose	
D-Cellobiose	
Gentiobiose	
Sucrose	
D-Turanose	
pH 6	
pH 5	
D-Raffinose	
α-D-Lactose	+
D-Melibiose	
β-Methyl-D-Glucoside	
D-Salicin	
N-Acetyl-DGlucosamine	+
1% NaCl	
α-D-Glucose	+
D-Mannose	+
D-Fructose	
D-Galactose	
Inosine	
1% SodiumLactate	
D-Serine	
D-Sorbitol	
D-Mannitol	+
Glycerol	
Rifamycin SV	
Minocycline	
D-GalacturonicAcid	
D-GluconicAcid	
D-GlucuronicAcid	
Vancomycin	
L-Alanine	
L-LacticAcid	
NalidixicAcid	
PotassiumTellurite	
Aztreonam	

Faza 3. Determinarea rezistenței față de antibiotice prin detectarea concentrației minime inhibitorii

Rezistența la antibiotice a bacteriilor este o caracteristică care îi conferă proprietăți prin care bacteriile devin deloc sau doar puțin sensitive la efectele dăunătoare ale antibioticelor.

Rezistența bacteriilor la antibiotice poate fi de două tipuri: rezistență naturală sau primară și rezistență dobândită sau secundară.

Examinarea s-a realizat astfel: mediile lichide MRS cu antibioticele testate cu diferite concentrații au fost inoculate cu tulipa bacteriană și incubat timp de 48 ore la o temperatură de 37 °C. După o nouă incubare, s-a determinat OD față de mediul nutritiv lichid MRS control la o lungime de undă de 600 nm.

Concentrația antibioticelor a fost: 0,01mg/l; 0,02mg/l; 0,04mg/l; 0,08mg/l; 0,16mg/l; 0,32mg/l; 0,64mg/l; 1,28mg/L.

Tabelul 3. Rezultatul determinării MIC la antibiotice a tulpinei bacteriene lactice *Lactobacillus plantarum* subs. *plantarum* prin măsurarea OD

C _{antibiotic} (m/V) [mg/L]	Ampicilină	Tetraciclină	Cloramfenicol	Kanamicină	Streptomycină	Penicilină	Gentamicină
	Abs [600 nm]						
0	1,9808	1,9808	1,8920	1,8919	1,9838	1,9355	1,8944
0,01	0,2754	1,9857	1,9293	1,9245	1,9473	0,2406	1,8788
0,02	0,4239	1,9805	1,9080	1,8766	1,9612	0,2198	1,8998
0,04	0,1683	1,9301	1,3192	1,9534	1,9622	0,2567	1,9206
0,08	0,1803	1,5686	0,1482	1,8911	1,9342	0,1947	1,8459
0,16	0,1634	0,4852	0,1137	1,9340	1,9240	0,1203	1,7897
0,32	0,1467	0,1952	0,0543	1,9538	1,9200	0,1051	1,7681
0,64	0,1516	0,1914	0,0367	1,9556	1,7269	0,1155	1,5783
1,28	0,1323	0,1378	0,0509	1,8049	0,5912	0,1156	0,1207

Faza 4. Evaluarea capacității de producere de acid lactic în prezența diferitelor surse de C Conservare furajelor prin însilozare are să bază și bioconversia zaharurilor fermentescibile.

Rolul benefic asupra conservării furajelor a tulpinei bacteriene *Lactobacillus plantarum* subs. *plantarum* a fost descris prin determinarea capacității de fermentare în trei medii diferite cu

sursele de carbon: glucoză, gluză și xiloză și cereale uscate de distilerie solubile din porumb (DGGS).

Concentrația acidului lactic și acetic a fost determinată prin metode de cromatografie lichidă de înaltă performanță, HPLC, tip Varian Pro Star 210 echipat cu coloană Coregel-87H3 (Transgenomic). Cafază mobilă s-a utilizat soluție de H_2SO_4 în concentrație de 0,008 M cu un debit de 0,6 ml/min și temperatură coloanei fiind de 50°C. Pentru determinarea concentrațiilor racizilor am pregătit curbă de calibrare.

Tabel 4. Concentrația acidului lactic și acidului acetic rezultat din procesul de fermentație în prezență

<i>Lactobacillus plantarum</i> subs. <i>plantarum</i>	Timpul de fermentație h				
	24	36	48	60	72
Sursa de carbon utilizat: glucoza					
Acid lactic g/l	25.529	26.420	26.910	37.364	39.092
Acid acetic g/l	1.893	1.974	1.926	2.274	7.839
Sursa de carbon utilizat: glucoza și xiloza					
Acid lactic g/l	28.215	20.2995	28.1565	22.32	28.098
Acid acetic g/l	2.037	3.267	3.339	1.77	3.999
Sursa de carbon utilizat: DGGS					
Acid lactic g/l	4.464	5.202	6.9255	4.5945	5.8005
Acid acetic g/l	1.761	3.48	1.995	3.267	2.097

REVENDICARE

1. Tulpina *Lactobacillus plantarum* subs. *plantarum*, depusa la National Collection of Agricultural and Industrial Microorganisms din Budapesta, cu numar de înregistrare NCAIM (P) B001436, bacterie lactică autohtonă izolat din probe de cașcaval obținut prin fermentare spontană, este perspectivă pentru utilizarea tulpină benefică, pentru promovarea însilozării plantelor furajere.