

## Schutzrechts-Exposé – Knoblauchgenuss ohne Reue

**Bezeichnung:**  $\beta$ -Lactoglobulin als Transporter für bioaktive Knoblauchkomponenten, TTP\_2015\_0021

**Branche:** Lebensmitteltechnologie

**Erfinder:** AG Prof. Schwarz, Institut für Humanernährung

### Kurzfassung:

Vollständige gezielte Bindung von Allicin an Beta-Lactoglobulin, wodurch das sensorisch nicht wahrnehmbare, aber biologisch wirksame S-Allylmercaptocystein eingebunden in die Polypeptidkette des Proteins entsteht.

Knoblauch essen ohne selbst zu danach zu riechen!

**Schutzstatus:** DE 2015

---

## IPR abstract – Enjoy garlic without any regrets

**Description:** beta-Lactoglobulin (beta-LG) as a transporter for bioactive garlic components

TTP\_2015\_0021

**Field:** Food Technology

**Inventor:** Professor Schwarz working group, Institute of Human Nutrition and Food Science

### Summary:

Full targeted bonding of allicin to beta-LG, through which the S-allylmercaptocysteine, which cannot be detected by the senses but is biologically effective, occurs bonded into the polypeptide chain of the protein.

Eat garlic without smelling of it afterwards!

**Patent status:** German patent registered since 2015

### Contact:

**Christian-Albrechts-Universität zu Kiel**

Technology Transfer: InnovationScouts Dr Fred Lehmann / Dr Karsten Pankratz

<http://www.uni-kiel.de/forschung/de/technologietransfer>