

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2025年5月15日(15.05.2025)



(10) 国際公開番号
WO 2025/099959 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 33/10 (2016.01) C12P 17/06 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2023/047050

(22) 国際出願日: 2023年12月27日(27.12.2023)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願 2023-191268 2023年11月9日(09.11.2023) JP

(71) 出願人: 株式会社ダイセル (DAICEL CORPORATION) [JP/JP]; 〒5300011 大阪府大阪市北区大深町3番1号 (JP).

(72) 発明者: 三橋 和也 (MITSUHASHI, Kazuya); 〒1088230 東京都港区港南2-1-8-1 株式会社ダイセル内 (JP).

(74) 代理人: 杉村 憲司 (SUGIMURA, Kenji); 〒1000013 東京都千代田区霞が関三丁目2番1号 霞が関コモンゲート西館36階 (JP).

(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN,

CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, ME, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
一 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING COMPOSITION, METHOD FOR PRODUCING FOOD AND DRINK, AND FERMENTATION COMPOSITION

(54) 発明の名称: 組成物の製造方法、飲食品の製造方法及び発酵組成物

(57) Abstract: The present invention addresses at least the problem of providing a method for producing a composition containing equol and/or an equol derivative without browning even when heated as-is or in the presence of an additional amino acid or the like. The problem is solved by a method for producing a composition, the method including a step (a), a step (b1) and/or a step (b2), and a step (c). (a) A step for generating glucose and an isoflavone aglycone from an isoflavone glycoside; (b1) a step for producing equol from the isoflavone aglycone in a microorganism having equol production ability; (b2) a step for producing an equol derivative from the isoflavone aglycone in a microorganism capable of producing an equol derivative; and (c) a step for decomposing the glucose so that the glucose content is 0 g/L to less than 2.0 g/L in the composition, or 30 g/kg or less of the composition per solid content.

(57) 要約: 少なくとも、そのままでは追加のアミノ酸等の存在下で、加熱されても褐変しない、エクオール及び／又はエクオール誘導体を含む組成物の製造方法を提供することを課題とする。下記(a)工程; (b1)工程及び／又は(b2)工程; 並びに(c)工程を含む、組成物の製造方法により課題を解決する。(a) イソフラボン配糖体から、グルコースとイソフラボンアグリコンとを生成する工程; (b1) エクオール産生能を有する微生物に、前記イソフラボンアグリコンからエクオールを産生させる工程; (b2) エクオール誘導体産生能を有する微生物に、前記イソフラボンアグリコンからエクオール誘導体を産生させる工程; 及び、(c) 前記グルコースの含有量が、前記組成物中で0 g/L以上2.0 g/L未満、又は前記組成物の固形分量あたり30 g/kg以下となるように前記グルコースを分解する工程

WO 2025/099959 A1