

(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
2015年7月23日(23.07.2015)



(10) 国際公開番号
WO 2015/108057 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/03 (2006.01) A23L 1/06 (2006.01)
A23J 3/06 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2015/050751
- (22) 国際出願日: 2015年1月14日(14.01.2015)
- (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 2014-004840 2014年1月15日(15.01.2014) JP
- (71) 出願人: 株式会社明治(MEIJ CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂一丁目2番10号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 神生 将人(SHINSEI, Masato); 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 細澤 幸輔(HOSOZAWA, Kousuke); 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 奈良原 由春(NARAHARA, Yoshiharu); 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 紺野 昭男. 外(KONNO, Akio et al.); 〒1000006 東京都千代田区有楽町1丁目7番1号

有楽町電気ビル北館19階 不二法律特許事務所 Tokyo (JP).

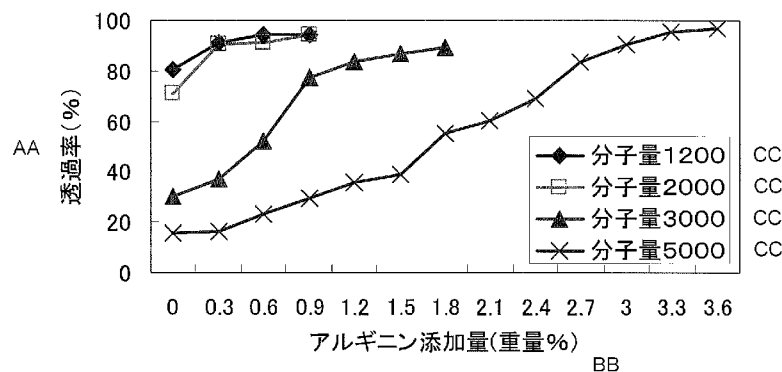
- (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, 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, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, 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, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, 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, 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:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: JELLY-LIKE FOOD CONTAINING COLLAGEN PEPTIDES

(54) 発明の名称: コラーゲンペプチドを含むゼリー様食品



AA Transmittance (%)
BB Addition amount of arginine (wt%)
CC Molecular weight

(57) Abstract: Provided is an inhibitor of reactions between collagen peptides and acidic polysaccharides in foods or drinks, said inhibitor comprising a neutral or basic amino acid as an active ingredient. Also provided is an acidic jelly-like food having a pH value of 5.5 or lower, said jelly-like food comprising collagen peptides with weight-average molecular weight of 4,000-6,000 Da, acidic polysaccharide(s) and a neutral or basic amino acid. According to the present invention, reactions occurring between collagen peptides and acidic polysaccharides in foods or drinks can be effectively inhibited. Further, an acidic jelly-like food containing collagen peptides, said jelly-like food being highly transparent and having a reduced offensive smell characteristic to collagen peptides, can be provided.

(57) 要約:

[続葉有]

WO 2015/108057 A1



本発明は、中性または塩基性のアミノ酸を有効成分とする、飲食品におけるコラーゲンペプチドと酸性多糖類との反応の抑制剤に関する。また本発明は、重量平均分子量が4000～6000Daのコラーゲンペプチドと、酸性多糖類と、中性または塩基性のアミノ酸とを含んでなる、pHが5.5以下である酸性のゼリー様食品に関する。本発明によれば、飲食品におけるコラーゲンペプチドと酸性多糖類との間で生じる反応を効果的に抑制でき、また、透明性に優れたコラーゲンペプチドを含む酸性のゼリー様食品であって、コラーゲンペプチドの特有の臭みが抑制されたゼリー様食品を提供することができる。