

(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
2024年10月3日(03.10.2024)



(10) 国際公開番号
WO 2024/203333 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 27/10 (2016.01) A23L 27/20 (2016.01)
A23L 27/00 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2024/009773
- (22) 国際出願日: 2024年3月13日(13.03.2024)
- (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 2023-059463 2023年3月31日(31.03.2023) JP
- (71) 出願人: 不二製油グループ本社株式会社(FUJI OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 芝田 宗久 (SHIBATA, Munchisa); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).
井上 量太 (INOUE, Ryota); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (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, 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))



WO 2024/203333 A1

(54) Title: DRIED SEAFOOD-LIKE FLAVOR MATERIAL AND METHOD FOR PRODUCING DRIED SEAFOOD-LIKE FLAVOR MATERIAL

(54) 発明の名称: 魚介乾物様風味素材及び魚介乾物様風味素材の製造方法

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a material having a flavor similar to dried seafoods such as simmered-dried fish or salted dried seafoods. The present inventors found that a heat-treated product containing a glutathione-containing yeast extract and a polyvalent unsaturated fatty acid-containing material has a dried seafood-like flavor.

(57) 要約: 本発明は、魚節や魚介干物等の魚介乾物様の風味素材を提供することを目的とする。グルタチオン含有酵母エキス及び多価不飽和脂肪酸含有素材を含む加熱処理物が、魚介乾物様風味を有することが見出された。