

(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
2012 年 10 月 18 日(18.10.2012)



(10) 国際公開番号
WO 2012/140705 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/33 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2011/005213
- (22) 国際出願日: 2011 年 9 月 15 日(15.09.2011)
- (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 2011-087251 2011 年 4 月 11 日(11.04.2011) JP
特願 2011-193754 2011 年 9 月 6 日(06.09.2011) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社渡辺オイスター研究所 (WATANABE OYSTER LABORATORY CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1920154 東京都八王子市下恩方町 4 9 0 - 3 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 渡辺 貢 (WATANABE, Mitsugu) [JP/JP]; 〒1920154 東京都八王子市下恩方町 4 9 0 - 3 Tokyo (JP). 渡辺 孝之 (WATANABE, Takayuki) [JP/JP]; 〒1920154 東京都八王子市下恩方町 4 9 0 - 3 Tokyo (JP). 渡辺 秀明 (WATANABE, Hideaki) [JP/JP]; 〒1920154 東京都八王子市下恩方町 4 9 0 - 3 Tokyo (JP).

- (74) 代理人: 伊藤 儀一郎(ITO, Giichiro); 〒1710033 東京都豊島区高田 3 丁目 1 1 番 1 4 号 高田馬場シティハイツ 5 0 2 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, 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, IS, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, 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, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, 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, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

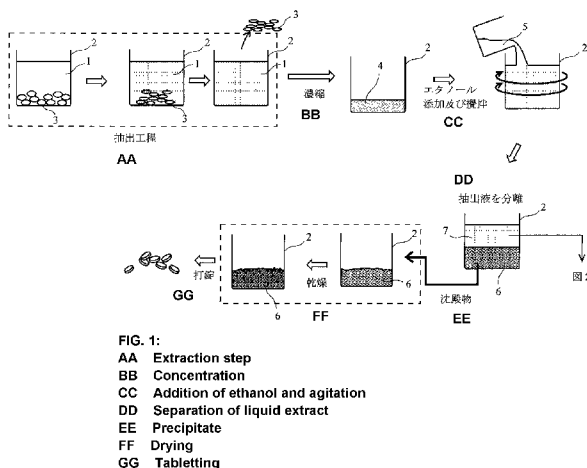
添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING OYSTER MEAT ESSENCE CONTAINING LARGE AMOUNT OF ANTIOXIDANTS HAVING HIGH ANTIOXIDATIVE POWER AND HIGH ORAC VALUE

(54) 発明の名称: 高い抗酸化力、ORAC 値を有する抗酸化物質多含有のカキ肉エキス製造方法

【図1】



(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a method, said method comprising selecting a portion of an oyster meat essence extract containing a larger amount of antioxidants having high ORAC value and employing an extraction method, whereby the content of the antioxidants having high ORAC value can be increased, so that a large amount of a beneficial oyster meat extract can be extracted at a high efficiency and thus an oyster meat essence containing a large amount of the antioxidants having high ORAC value can be produced. The method is characterized by comprising: housing oyster meat in an extraction container containing water; extracting the oyster meat essence to give a liquid extract; pouring the liquid extract into a centrifuge; rotating the liquid extract at such a centrifugal acceleration as to allow the separation and takeoff of antioxidants having higher antioxidative power and higher ORAC value therefrom; and separating the antioxidants having higher antioxidative power and higher ORAC value to thereby give an oyster meat essence containing a large amount of the antioxidants having high antioxidative power and high ORAC value.

(57) 要約:

[続葉有]

WO 2012/140705 A1



本発明は、高いORAC値を有する抗酸化物質をより多く含有するカキ肉エキス抽出物の部分を選択し、高いORAC値を有する抗酸化物質をより多く含有できる抽出法を採用し、有益なカキ肉抽出物を効率よく、しかも多量に抽出でき、高いORAC値を有する抗酸化物質を多量に含有したカキ肉エキスを製造できる方法を提供することを目的とする。【目的】水が貯留された抽出容器内にカキ肉を収納し、カキ肉エキスを抽出して抽出液を生成し、抽出液を遠心分離機に注入すると共に、抽出液から高い抗酸化力、ORAC値の抗酸化物質が分離して取りさせる遠心加速度で回転させ、より高い抗酸化力、ORAC値の抗酸化物質を分離し、高い抗酸化力、ORAC値を有する抗酸化物質を多含有させたカキ肉エキスを取得することを特徴とする