

(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
2021年7月29日(29.07.2021)



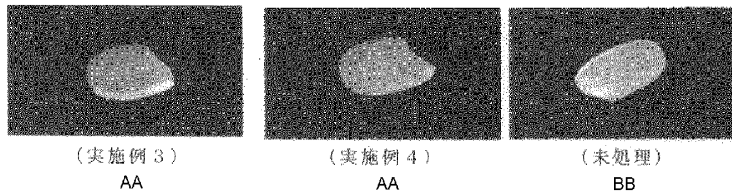
(10) 国際公開番号

WO 2021/149574 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 7/10 (2016.01) C12N 9/42 (2006.01)
C12N 9/26 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/000966
- (22) 国際出願日: 2021年1月14日(14.01.2021)
- (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 2020-008252 2020年1月22日(22.01.2020) JP
- (71) 出願人: 学 校 法 人 常 翔 学 園 (JOSHOU GAKUEN EDUCATIONAL FOUNDATION) [JP/JP]; 〒5358585 大阪府大阪市旭区大宮五丁目16番1号 Osaka (JP). 有限会社クリスターコーポレーション(CHRISTAR CORPORATION) [JP/JP]; 〒7260025 広島県府中市河南町42番地の1 Hiroshima (JP).
- (72) 発明者: 坂 本 宏 司 (SAKAMOTO Koji); 〒7370112 広島県呉市広古新開五丁目1番1号 広島国際大学内 Hiroshima (JP). 豊田 文彦
- (74) 代理人: 中村 行孝, 外(NAKAMURA Yukitaka et al.); 〒1000005 東京都千代田区丸の内1丁目6番6号 日本生命丸の内ビル 協和特許法律事務所 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, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, 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, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.

(54) Title: PROCESSED CEREAL, METHOD FOR MANUFACTURING PROCESSED CEREAL, AND METHOD FOR MANUFACTURING SOFTENED PROCESSED CEREAL

(54) 発明の名称: 穀類加工品、穀類加工品の製造方法、および軟化穀類加工品の製造方法



AA Embodiment
BB Unprocessed

(57) Abstract: [Problem] To provide a processed cereal in which the outward-appearance shape after threshing or pearling is maintained, and with which it is possible to manufacture softened processed cereal for elderly persons or other people who have difficulty chewing/swallowing. [Solution] This processed cereal is a processed cereal in which the outward-appearance shape after threshing or pearling is maintained, wherein some of the starch contained in the processed cereal is pregelatinized, said processed cereal contains an externally derived degrading enzyme having enzymatic activity, and the water content is below 15%.

(57) 要約: [課題] 咀嚼・嚥下困難者や高齢者用の軟化穀類加工品を製造できる、脱穀後または搗精後の外観形状が保持されている穀類加工品の提供。[解決手段] 本発明の穀類加工品は、脱穀後または搗精後の外観形状が保持されている穀類加工品であって、前記穀類加工品に含まれるデンプンの一部が α 化しており、酵素活性を有した状態の外部由来の分解酵素を含有し、かつ、含水率が15%未満である。

[続葉有]

WO 2021/149574 A1

(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:

一 国際調査報告 (条約第21条(3))