

(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
2022年9月9日(09.09.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/186071 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 27/30 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/007883

(22) 国際出願日: 2022年2月25日(25.02.2022)

(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 2021-032346 2021年3月2日(02.03.2021) JP

(71) 出願人: キッコーマン株式会社(KIKKOMAN CORPORATION) [JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野田250番地 Chiba (JP).

(72) 発明者: 伊藤 有亮(ITO Yusuke); 〒2788601 千葉県野田市野田250番地 キッコーマン株式会社内 Chiba (JP). 小林 泉美(KOBAYASHI Izumi); 〒2788601 千葉県野田市野田250番地 キッコーマン株式会社内 Chiba (JP). 森 日香里(MORI Hikari); 〒2788601 千葉県野田市野田250番地 キッコーマン株式会社内 Chiba (JP). 仲原 丈晴(NAKAHARA Takeharu); 〒2788601 千葉県野田市野田250番地 キッコーマン株式会社内 Chiba (JP). 飯島 陽子(IIJIMA Yoko); 〒2430292 神奈川県厚木市下荻野1030 学校法人幾徳学園神奈川工科大学内 Kanagawa (JP).

(74) 代理人: 長谷川 芳樹, 外(HASEGAWA Yoshiki et al.); 〒1000005 東京都千代田区丸の内二丁目1番1号丸の内 M Y P L A Z A (明治安田生命ビル) 9階 創英国際特許法律事務所 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, JM, JO, JP, 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.

(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))

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING SWEETENER

(54) 発明の名称: 甘味料の製造方法

(57) Abstract: This method for producing a sweetener includes: a saccharification step for injecting water vapor at a temperature of 90-150 °C into a mixture of water, rice flour, and an enzyme agent to thereby induce a reaction and obtain a saccharified liquid; a decomposition step for adding malted rice to the saccharified liquid and inducing a reaction at a temperature of 50-80 °C to obtain a fermenting mash; a heating treatment step for heating the fermenting mash at a temperature of 100 °C or higher; and a solid-liquid separation step for carrying out solid-liquid separation of the fermenting mash that was subjected to the heating treatment.

(57) 要約: 水、米粉及び酵素剤の混合物に90℃以上150℃以下の温度で水蒸気を注入することにより反応させて糖化液を得る糖化工程、前記糖化液に米麹を添加し、50℃以上80℃以下の温度で反応させてもろみを得る分解工程、前記もろみを100℃以上の温度で加熱する加熱処理工程、及び前記加熱処理したもろみを固液分離する固液分離工程を含む、甘味料の製造方法。

WO 2022/186071 A1