

(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
2014 年 12 月 4 日(04.12.2014)



(10) 国際公開番号
WO 2014/192905 A1

- (51) 国際特許分類:
C12N 1/20 (2006.01) *A23C 9/123* (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2014/064374 (74) 代理人: 葛和 清司(KUZUWA, Kiyoshi); 〒1600023 東京都新宿区西新宿 6 丁目 2 4 番 1 号西新宿三井ビルディング 17 階 葛和国際特許事務所 Tokyo (JP).
- (22) 国際出願日: 2014 年 5 月 30 日(30.05.2014)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語 (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, LT, 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.
- (30) 優先権データ:
特願 2013-116332 2013 年 5 月 31 日(31.05.2013) JP
- (71) 出願人: 株式会社明治(MEiji CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂 1 丁目 2 番 10 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 内田英明(UCHIDA, Hideaki); 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 村田沙織(MURATA, Saori); 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 斎藤瑞恵(SAITOU, Mizue); 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 木村勝紀(KIMURA, Katsunori); 〒

[続葉有]

(54) Title: FERMENTED MILK THAT DOES NOT UNDERGO INCREASE IN ACID LEVEL, AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 酸度上昇が抑制された発酵乳およびその製造方法

[図2]

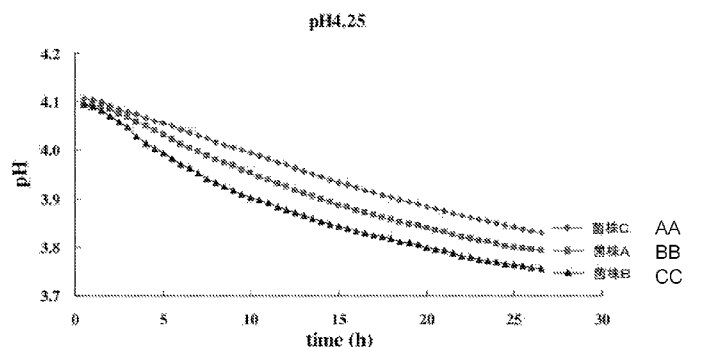


図 2. 各 *L. bulgaricus* の 43°C の発酵に及ぼす pH (pH : 4.25) の影響
DD

AA Strain C
BB Strain A
CC Strain B
DD Influence of pH value (pH: 4.25) on fermentation of various *L. bulgaricus* strains at 43°C

(57) Abstract: The present invention relates to: fermented milk that does not undergo the increase in an acid level; a method for producing the fermented milk; *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* OLL1171 (NITE BP-01569) which is a lactic acid production strain useful for the production of fermented milk that does not undergo the increase in an acid level; and a method for screening for a lactic acid production strain useful for the production of fermented milk that does not undergo the increase in an acid level.

(57) 要約: 本発明は、酸度上昇が抑制された発酵乳およびその製造方法、ならびに酸度上昇が抑制された発酵乳の製造に有用な乳酸産生菌株である *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* OLL1171 (NITE BP-01569)、および酸度上昇が抑制された発酵乳の製造に有用な乳酸産生菌株のスクリーニング方法に関する。



WO 2014/192905 A1



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))

— 規則 13 の 2 に基づいて明細書とは別に提出された、寄託された生物材料に関する表示 (規則 13 の 2.4(d)(i) 及び 48.2(a)(viii))

— 明細書の別個の部分として表した配列リスト (規則 5.2(a))