

(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
2020年6月25日(25.06.2020)



(10) 国際公開番号

WO 2020/129349 A1

- (51) 国際特許分類:
C07C 43/23 (2006.01) C07C 41/36 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2019/038301
- (22) 国際出願日: 2019年9月27日(27.09.2019)
- (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 2018-238474 2018年12月20日(20.12.2018) JP
- (71) 出願人: 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: 渡辺 貢 (WATANABE Mitsugu); 〒1920154 東京都八王子市下恩方町4 9 0 - 3 株式会社渡辺オイスター研究所内 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, 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, 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, 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, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ,

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING 3,5-DIHYDROXY-4-METHOXYBENZYL ALCOHOL FROM BIVALVE

(54) 発明の名称: 二枚貝から3、5-ジヒドロキシ-4-メトキシベンジルアルコール(3、5-dihydroxy-4-methoxybenzyl alcohol)を生成する生成方法

AA

二枚貝DHMBA抽出実験結果(加熱)

BB	種名	HH 産地	MM 二枚貝軟体部中のDHMBA濃度 (ng/g)					
			1時間 NN	2時間 OO	3時間 PP	4時間 QQ	5時間 RR	
CC	タイラガイ	II 愛知県	389.5	758.3	1127.6	1660.7	2186.3	
DD	シロガイ	JJ 北海道	174.4	368.0	645.4	928.0	1233.3	
EE	アカガイ	KK 大分県	0.0	0.0	0.0	0.0	61.4	
FF	イガイ	LL 宮城県	0.0	0.0	0.0	0.0	122.6	
GG	ホタテ	LL 宮城県	0.0	75.4	148.7	257.8	393.3	

AA Results of bivalve DHMBA extraction test (heating)

BB Species

CC Atrina pectinata

DD Megangulus venulosus

EE Anadara broughtonii

FF Mytilus coruscus

GG Patinopecten yessoensis

HH Caught area

II Aichi

JJ Hokkaido

KK Oita

LL Miyagi

MM DHMBA concentration in bivalve soft body tissue (ng/g)

NN 1 hour

OO 2 hours

PP 3 hours

QQ 4 hours

RR 5 hours

(57) Abstract: [Problem] The purpose of the present invention is to enable the production of 3,5-dihydroxy-4-methoxybenzyl alcohol (DHMBA), which is a novel antioxidant, from the shellfish meat of a filter-feeding bivalve other than oyster by extracting the shellfish meat of the filter-feeding bivalve under heating or pressurizing. [Solution] The method according to the present invention is characterized by comprising adding the shellfish meat of a filter-feeding bivalve other than oyster to an extraction liquid and heating the extraction liquid to thereby produce 3,5-dihydroxy-4-methoxybenzyl alcohol from the thus heated shellfish meat liquid of the bivalve.

[続葉有]

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)）

(57) 要約：【課題】本発明は、カキ以外の濾過摂食性二枚貝の貝肉から新規抗酸化物質である D H M B A を、前記濾過摂食性二枚貝の貝肉を加熱または加圧して抽出でき、生成出来ることを目的とする。【解決手段】本発明は、カキ以外の二枚貝の貝肉を、抽出液内に入れ、該抽出液を加熱することにより、3、5-ジヒドロキシ-4-メトキシベンジルアルコール(3、5-dihydroxy-4-methoxybenzyl alcohol)を前記加熱処理した二枚貝の貝肉液から生成することを特徴とする。