(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10月6日(06.10.2022)

WIPO | PCT

(10) 国際公開番号
WO 2022/209898 A1

(51) 国際特許分類:
A23J 3/14 (2006.01) *A23L 13/00* (2016.01)

(21) 国際出願番号： PCT/JP2022/011893

(22) 国際出願日： 2022年3月16日(16.03.2022)

(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 2021-057016 2021年3月30日(30.03.2021) JP

(71) 出願人(*JP* を除く全ての指定国について):不二製油グループ本社株式会社 **(FUJI OIL HOLDINGS INC.)** [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町１番地 Osaka (JP).

(71) 出願人 (*JP* についてのみ):不二製油株式会社 **(FUJI OIL CO., LTD.)** [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町１番地 Osaka (JP).

(72) 発明者: 橋本 修造 **(HASHIMOTO, Shuzo)**; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町１番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 城谷 直紀 **(SHIROTANI, Naoki)**; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町１番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (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)）

WO 2022/209898 A1

(54) Title: TEXTURED PLANT-BASED PROTEIN MATERIAL AND PRODUCTION METHOD FOR SAME

(54) 発明の名称： 組織状植物性蛋白素材及びその製造方法

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a textured plant-based protein material which has a meat-like umami and a juicy feel, while not imparting a grain odor unique to plant-based protein materials. We discovered that it is possible to produce a textured plant-based protein material that masks a grain odor unique to plant-based protein materials and has a meat-like umami, while imparting a juicy feel, as a result of using a microbial fermented product having a yeast odor due to fermentation and containing δ-lactones and/or γ-lactones.

(57) 要約：本発明は、肉様のうまみ、ジューシー感を持つ、植物性蛋白素材特有の穀物臭を感じない組織状植物性蛋白素材を提供することを課題とする。 発酵によって醸成される酵母臭をもち、δ-ラクトン類及び／又はγ-ラクトン類を含有する微生物発酵物を使用することで、植物性蛋白質特有の穀物臭をマスキングして肉様のうまみを持ちつつ、ジューシー感を感じることができる組織状植物性蛋白素材が製造できることを見出した。