

(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
2010 年 10 月 7 日(07.10.2010)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2010/113680 A1

- (51) 国際特許分類:
C12N 1/20 (2006.01) A23C 9/13 (2006.01)
A23C 9/127 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2010/054826
- (22) 国際出願日: 2010 年 3 月 19 日(19.03.2010)
- (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 2009-086305 2009 年 3 月 31 日(31.03.2009) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社ヤクルト本社 (Kabushiki Kaisha Yakult Honsha) [JP/JP]; 〒1058660 東京都港区東新橋 1 丁目 1 番 1 9 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 中野 正理 (NAKANO, Masatoshi) [JP/JP]; 〒1058660 東京都港区東新橋 1 丁目 1 番 1 9 号 株式会社ヤクルト本社内 Tokyo (JP). 有福 美香 (ARIFUKU, Mika) [JP/JP]; 〒1058660 東京都港区東新橋 1 丁目 1 番 1 9 号 株式会社ヤクルト本社内 Tokyo (JP). 水越 晴美 (MIZUKOSHI, Harumi) [JP/JP]; 〒1058660 東京都港区東新橋 1 丁目 1 番 1 9 号 株式会社ヤクルト本社内 Tokyo (JP). 水澤 進 (MIZUSAWA, Susumu) [JP/JP]; 〒1058660 東京都港区東新橋 1 丁目 1 番 1 9 号 株式会社ヤクルト本社内 Tokyo (JP). 木村 一雅 (KIMURA, Kazumasa) [JP/JP]; 〒1058660 東京都港区東新橋 1 丁目 1 番 1 9 号 株式会社ヤクルト本社内 Tokyo

(JP). 伊藤 雅彦 (ITO, Masahiko) [JP/JP]; 〒1058660 東京都港区東新橋 1 丁目 1 番 1 9 号 株式会社ヤクルト本社内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 曾我 道治, 外 (SOGA, Michiharu et al.); 〒1000005 東京都千代田区丸の内三丁目 1 番 1 号 国際ビルディング 8 階 曾我特許事務所 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, 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, IS, JP, KE, KG, KM, 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, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, 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, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (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, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

(54) Title: METHOD FOR CULTURING LACTIC ACID BACTERIUM, AND FOOD OR BEVERAGE

(54) 発明の名称: 乳酸菌の培養方法および飲食品

(57) Abstract: Disclosed are: a method for culturing a lactic acid bacterium for the purpose of producing a culture of the lactic acid bacterium in which the number of cells of the lactic acid bacterium can be maintained steadily; and a food or beverage which has excellent quality stability and contains a culture of a lactic acid bacterium. Specifically disclosed are: a method for culturing a lactic acid bacterium, which is characterized by inoculating the lactic acid bacterium to a culture medium containing a milk component having a free phosphoric acid concentration of lower than 0.25% by mass and a phosphoric acid salt; and a food or beverage which is characterized by containing a culture of a lactic acid bacterium produced by the method.

(57) 要約: 本発明は、乳酸菌数を安定して維持することができる乳酸菌培養物を得るための乳酸菌の培養方法を提供すること、および品質安定性に優れた乳酸菌培養物を含む飲食品を得ることをその目的とするものである。その目的を達成するために、本発明は、遊離リン酸濃度が 0.25 質量%未満である乳成分とリン酸塩とを含有する培地に、乳酸菌を接種することを特徴とする乳酸菌の培養方法、およびこの培養方法により得られた乳酸菌培養物を含有することを特徴とする飲食品を提供する。



WO 2010/113680 A1