

(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 2022/185762 A1

(51) 国際特許分類:
C09K 23/00 (2022.01) A23L 5/00 (2016.01)
A23L 27/60 (2016.01) A23L 29/10 (2016.01)
A23C 11/00 (2006.01) A23L 33/145 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/002006

(22) 国際出願日: 2022年1月20日(20.01.2022)

(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 2021-035500 2021年3月5日(05.03.2021) JP

(71) 出願人: アサヒグループ食品株式会社(ASAHI GROUP FOODS, LTD.) [JP/JP]; 〒1308602 東京都墨田区吾妻橋一丁目2番1号 Tokyo (JP). アサヒグループホールディングス株式会社(ASAHI GROUP HOLDINGS, LTD.) [JP/JP]; 〒1308602 東京都墨田区吾妻橋一丁目2番1号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 狩野 貴弘(KANO Takahiro); 〒1500022 東京都渋谷区恵比寿南二丁目4番1号 アサヒグループ食品株式会社内 Tokyo (JP). 乙志昇(OTSUSHI Noboru); 〒1500022 東京都渋谷区恵比寿南二丁目4番1号 アサヒグループ食品株式会社内 Tokyo (JP). 田中 将行(TANAKA Masayuki); 〒1500022 東京都渋谷区恵比寿南二丁目4番1号 アサヒグループ食品株式会社内 Tokyo (JP). 田中 健(TANAKA Takeshi); 〒1500022 東京都渋谷区恵比寿南二丁目4番1号 アサヒグループ食品株式会社内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 特許業務法人 津国, 外(TSUKUNI & ASSOCIATES et al.); 〒1020083 東京都千

代田区麹町5-3-1 麹町ビジネスセンター 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, 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, 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:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: COMPOSITION CONTAINING DECOMPOSITION PRODUCT OF YEAST CELL WALL, METHOD FOR PRODUCING SAID COMPOSITION, AND USE OF SAID COMPOSITION

(54) 発明の名称: 酵母細胞壁分解物含有組成物及びその製造方法、並びにその使用

(57) Abstract: Provided is a composition that contains a decomposition product of a yeast extract fungal body residue, the composition being useful as an emulsifier substitute, an emulsion stabilizer substitute, or a milk substitute. Also provided are a method for producing this composition and a method for using this composition. This composition contains the cell wall lysis enzyme decomposition product of a yeast extract fungal body residue, the decomposition product containing at least 5 mass% of lipid in terms of the dry mass of the decomposition product.

(57) 要約: 乳化剤代替物、乳化安定剤代替物又は乳様代替物として有用な酵母エキス菌体残渣分解物含有組成物及びその製造方法、並びにその使用を提供すること。酵母エキス菌体残渣の細胞壁溶解酵素分解物を含む組成物であって、該分解物が、該分解物の乾燥質量に対して5質量%以上の脂質を含む、組成物。



WO 2022/185762 A1