

(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
2023年11月23日(23.11.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/224086 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 33/105 (2016.01) CI2P 7/22 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2023/018548
- (22) 国際出願日: 2023年5月18日(18.05.2023)
- (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 2022-082225 2022年5月19日(19.05.2022) JP
- (71) 出願人: 株式会社ダイセル (DAICEL CORPORATION) [JP/JP]; 〒5300011 大阪府大阪市北区大深町3番1号 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 三橋 和也 (MITSUHASHI, Kazuya); 〒1088230 東京都港区港南2丁目18番1号 株式会社ダイセル内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 吉澤 敬夫, 外 (YOSHIZAWA, Takao et al.); 〒1000006 東京都千代田区有楽町一丁目7番1号 有楽町電気ビルディング南館16階1658区 Tokyo (JP).

EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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: FOOD COMPOSITION COMPRISING EQUOL AND PRODUCTION METHOD THEREFOR

(54) 発明の名称: エクオールを含む食品組成物およびその製造方法

(57) Abstract: The present invention provides: an equol-containing food composition which is capable of preventing microbial contamination; and a production method therefor. Further, the present invention provides a production method for an equol-containing food composition in which produced equol is efficiently collected. The present invention provides a food composition obtained, for example, by a production method for a liquid food composition for obtaining a pH-adjusted liquid food composition comprising equol. The production method for a liquid food composition for obtaining a pH-adjusted liquid food composition comprises: (A) a step of utilizing at least one raw material for equol selected from the group consisting of daidzein glycoside, daidzein, and dihydrodaidzein to culture microbes which utilize the raw material for equol to produce equol; and (B) a step of adjusting the pH of a culture fluid including the equol obtained in said culture step by adding a pH adjuster thereto.

(57) 要約: 本発明は、より微生物汚染を防ぐことのできるエクオール含有食品組成物及びその製造方法を提供する。また、本発明は、産生したエクオールを効率的に回収するエクオール含有食品組成物の製造方法を提供する。本発明は、(A) ダイゼイン配糖体、ダイゼイン及びジヒドロダイゼインからなる群から選ばれる少なくとも1種のエクオール原料を、該エクオール原料を資化してエクオールを産生する微生物で培養する工程; 及び(B) 前記培養工程で得られたエクオールを含む培養液にpH調整剤を添加しpHを調整する工程; を有することによりエクオールを含む液体食品組成物であってpHが調整された液体食品組成物を得る、液体食品組成物の製造方法などにより得られた食品組成物を提供する。

WO 2023/224086 A1