

(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12月14日(14.12.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/238271 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 29/281 (2016.01) *A23G 4/14* (2006.01)

ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG,
US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/023055

(22) 国際出願日: 2022年6月8日(08.06.2022)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(71) 出願人: 株式会社 ロッテ (LOTTE CO., LTD.)
[JP/JP]; 〒1600023 東京都新宿区西新宿 3
丁目 20 番 1 号 Tokyo (JP).

(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, 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, 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).

(72) 発明者: 樋口 裕明 (HIGUCHI, Hiroaki);
〒3360027 埼玉県さいたま市南区沼影 3-1-1
株式会社 ロッテ 中央研究所内 Saitama (JP).
高橋 隼登 (TAKAHASHI, Hayato); 〒3360027 埼
玉県さいたま市南区沼影 3-1-1 株
会社 ロッテ 中央研究所内 Saitama (JP). 永
安 弘宜 (NAGAYASU, Hironobu); 〒3360027 埼
玉県さいたま市南区沼影 3-1-1 株
会社 ロッテ 中央研究所内 Saitama (JP). 海老
原 京太 (EBIHARA, Kyouta); 〒3360027 埼玉
県さいたま市南区沼影 3-1-1 株式
会社 ロッテ 中央研究所内 Saitama (JP).

添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(74) 代理人: 稲葉 良幸, 外 (INABA, Yoshiyuki et al.);
〒1066123 東京都港区六本木 6-1-0-
1 六本木ヒルズ森タワー 23 階 T M I
総合法律事務所 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, 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, IQ, 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,

WO 2023/238271 A1

(54) Title: COMPOSITION AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 組成物及びその製造方法

(57) Abstract: A method for producing a composition, the method including a step for reacting gelatin and a protein crosslinked enzyme to obtain crosslinked gelatin that has a shear viscosity higher than the shear viscosity of the gelatin, and a step for reacting the crosslinked gelatin and a polyphenol.

(57) 要約: ゼラチンとタンパク質架橋化酵素とを反応させて、前記ゼラチンのせん断粘度よりも高いせん断粘度を有する架橋ゼラチンを得る工程と、前記架橋ゼラチンとポリフェノールとを反応させる工程と、を含む、組成物の製造方法。