

(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
2014 年 10 月 9 日(09.10.2014)



(10) 国際公開番号

WO 2014/162936 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/28 (2006.01) A23L 1/272 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2014/058404
- (22) 国際出願日: 2014 年 3 月 26 日(26.03.2014)
- (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 2013-076516 2013 年 4 月 2 日(02.04.2013) JP
- (71) 出願人: オリエンタル酵母工業株式会社(ORIENTAL YEAST CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1748505 東京都板橋区小豆沢 3 丁目 6 番 10 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 湯川 真衣(YUKAWA, Mai); 〒1748505 東京都板橋区小豆沢 3 丁目 6 番 10 号 オリエンタル酵母工業株式会社内 Tokyo (JP). 河合 亮(KAWAI, Ryo); 〒1748505 東京都板橋区小豆沢 3 丁目 6 番 10 号 オリエンタル酵母工業株式会社内 Tokyo (JP). 和田 邦子(WADA, Kuniko); 〒1748505 東京都板橋区小豆沢 3 丁目 6 番 10 号 オリエンタル酵母工業株式会社内 Tokyo (JP). 山田 滋(YAMADA, Shigeru); 〒1748505 東京都板橋区小豆沢 3 丁目 6 番 10 号 オリエンタル酵母工業株式会社内 Tokyo (JP). 岡 治(OKA, Osamu); 〒1748505 東京都板橋区小豆沢 3 丁目 6 番 10 号 オリエンタル酵母工業株式会社内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 廣田 浩一, 外(HIROTA, Koichi et al.); 〒1510053 東京都渋谷区代々木 1-24-10 T S ビル 4 階 山の手合同国際特許事務所 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, BN, 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, IR, IS, JP, KE, KG, 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, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, 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, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーロパ (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: YEAST EXTRACT CONTAINING COPPER, METHOD FOR MANUFACTURING SAME, FOOD PRODUCT, AND GREEN COLOR PRESERVING AND RESTORING AGENT FOR VEGETABLES

(54) 発明の名称: 銅含有酵母抽出物及びその製造方法、並びに食品、及び野菜の緑色保持還元剤

(57) Abstract: Provided is a method for manufacturing a yeast extract containing copper includes an extraction step wherein yeast containing copper is suspended in a solution that contains an amino acid or a salt thereof and the solid components and liquid components of the suspension obtained are separated with the amino acid or salt thereof being water-soluble. Also provided are a yeast extract containing copper, a food product, and a green color preserving and restoring agent for vegetables.

(57) 要約: 銅を含有する酵母を、アミノ酸乃至その塩を含む溶液に懸濁させ、得られた懸濁液の固体成分と液体成分とを分離する抽出工程を含み、前記アミノ酸乃至その塩が水溶性である銅含有酵母抽出物の製造方法、及び銅含有酵母抽出物、並びに食品、及び野菜の緑色保持還元剤である。



WO 2014/162936 A1