

(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16日(16.11.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/219163 A1

(51) 国際特許分類:
A23J 3/14 (2006.01) A23L 5/10 (2016.01)
A23J 3/00 (2006.01) A23L 13/40 (2023.01)
A23J 3/16 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2023/017926

(22) 国際出願日: 2023年5月12日(12.05.2023)

(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 2022-079799 2022年5月13日(13.05.2022) JP

(71) 出願人: 日清食品ホールディングス株式会社
(NISSIN FOODS HOLDINGS CO., LTD.) [JP/
JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島
4丁目1番1号 Osaka (JP).

(72) 発明者: 松田 高博 (MATSUDA, Takahiro);
〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目
1番1号 日清食品ホールディングス株式
会社内 Osaka (JP). 宮▲崎▼葵(MIYAZAKI,
Aoi); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中
島4丁目1番1号 日清食品ホールディ
ングス株式会社内 Osaka (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, CV, 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, 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:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: PLANT PROTEIN COMPOSITION

(54) 発明の名称: 植物タンパク質組成物

(57) Abstract: [Problem] To develop a novel meat-like plant protein composition which can be used as fake meat (meat alternative). [Solution] This plant protein composition is prepared by hydrolyzing a plant protein to prepare peptides and mixing a peptide-crosslinked substance obtained by crosslinking the peptides with saccharides, an amino acid, and a second plant protein. Moreover, for preparation, it is preferable to pre-mix the peptide-crosslinked substance with the saccharides and the amino acid, heat the resultant mixture, and then mix the heated mixture with the second plant protein. Furthermore, it is preferable to further mix oil and fat or a fatty acid in the plant protein composition.

(57) 要約: [課題] 疑似肉(代替肉)として利用できる新たな肉様の植物タンパク質組成物を開発する。[解決手段] 植物タンパク質を加水分解することによりペプチドを調製し、当該ペプチドを架橋することによって得られるペプチド架橋物と、糖類、アミノ酸及び第二の植物タンパク質を混合して調製する植物タンパク質組成物とする。また、前記ペプチド架橋物は糖類及びアミノ酸と、予め混合して加熱してから第二の植物タンパク質に混合して調製することが好ましい。さらに、前記植物タンパク質組成物においては、さらに、油脂又は脂肪酸を混合することが好ましい。

WO 2023/219163 A1