

(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
2011 年 3 月 10 日(10.03.2011)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2011/027719 A1

- (51) 国際特許分類:
C12N 1/20 (2006.01) A23C 9/13 (2006.01)
A23C 9/123 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2010/064569
- (22) 国際出願日: 2010 年 8 月 27 日(27.08.2010)
- (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 2009-203157 2009 年 9 月 2 日(02.09.2009) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 明治乳業株式会社 (MEIJI DAIRIES CORPORATION) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂 1 丁目 2 番 10 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてののみ): 伊澤 佳久平 (ISAWA Kakuhei) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 明治乳業株式会社 研究本部内 Kanagawa (JP). 大友 英生 (OHTOMO Hideo) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 明治乳業株式会社 研究本部内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 勝沼 宏仁, 外 (KATSUNUMA Hirohito et al.); 〒1000005 東京都千代田区丸の内三丁目 2

番 3 号 富士ビル 3 2 3 号 協和特許法律事務所 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, 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, IS, JP, KE, KG, KM, 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, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, 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, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, 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, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, 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: PROLIFERATION-ENHANCING AGENT AND/OR SURVIVABILITY-IMPROVING AGENT FOR LACTIC ACID BACTERIUM BELONGING TO GENUS LACTOBACILLUS

(54) 発明の名称: ラクトバチルス属乳酸菌の増殖促進剤及び／又は生残性向上剤

(57) Abstract: Disclosed is a proliferation-enhancing agent and/or a survivability-improving agent for a lactic acid bacterium belonging to the genus *Lactobacillus*, which comprises κ -caseinoglycopeptide as an active ingredient. Conventional survivability-improving agents such as antioxidative agents have undesirable influence on the flavors or physical properties of food compositions and exhibit the effects thereof through self-oxidation, and therefore cannot exhibit the effects thereof for a long period. The agent is expected to exhibit an excellent effect of enhancing the proliferation of a lactic acid bacterium or the like and/or improving the survivability of the lactic acid bacterium or the like for a prolonged period without affecting the flavors or physical properties of food compositions.

(57) 要約: 本発明は、 κ -カゼイングリコマクロペプチドを有効成分として含む、ラクトバチルス属乳酸菌の増殖促進剤及び／又は生残性向上剤に関する。抗酸化剤等の従来の生残性向上剤では、食品組成物の風味や物性へ好ましくない影響があり、自己酸化により効果を発揮することから、効果の持続性が乏しかった。本発明によれば、食品組成物の風味や物性への影響がなく、さらに効果の持続性が高く、優れた、乳酸菌等の増殖促進及び／又は生残性向上の効果が期待できる。



WO 2011/027719 A1