

(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1月5日(05.01.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/277150 A1

(51) 国際特許分類:
C12C 5/02 (2006.01) *A23L 11/65* (2021.01)
C12C 11/11 (2019.01) *A23L 2/52* (2006.01)
C12G 3/04 (2019.01) *A23L 5/00* (2016.01)

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.

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/026326

(22) 国際出願日: 2022年6月30日(30.06.2022)

(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 2021-109249 2021年6月30日(30.06.2021) JP
特願 2021-109250 2021年6月30日(30.06.2021) JP

(71) 出願人: サントリーホールディングス株式会社(SUNTORY HOLDINGS LIMITED) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜2丁目1番40号 Osaka (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, 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).

添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(72) 発明者: 水口 伊玖磨(MIZUGUCHI Ikuma); 〒1838533 東京都府中市矢崎町3-1 サントリー武蔵野ビール工場内 Tokyo (JP). 谷川 翼(TANIKAWA Tsubasa); 〒6180001 大阪府三島郡島本町山崎5-2-5 酒類技術開発センター内 Osaka (JP). 加藤 悠一(KATO Yuichi); 〒1838533 東京都府中市矢崎町3-1 サントリー武蔵野ビール工場内 Tokyo (JP). 清水 陽平(SHIMIZU Yohei); 〒1838533 東京都府中市矢崎町3-1 サントリー武蔵野ビール工場内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 小林 浩, 外(KOBAYASHI Hiroshi et al.); 〒1040028 東京都中央区八重洲二丁目8番7号 福岡ビル9階 阿部・井窪・片山法律事務所 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,

(54) Title: METHOD OF PRODUCING PROCESSED FOOD

(54) 発明の名称: 加工食品の製造方法

(57) Abstract: Provided is a method for producing processed food, the method comprising a step (a) for adding, to a raw material containing purine bodies, a food composition having a xanthine oxidase activity.

(57) 要約: プリン体を含む原材料に、キサンチンオキシダーゼ活性を有する食品用組成物を添加する工程(a)を有する、加工食品の製造方法を提供する。

WO 2023/277150 A1