

(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
2020年8月27日(27.08.2020)



(10) 国際公開番号

WO 2020/171106 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 11/10 (2006.01) *C12N 9/10* (2006.01)
A23L 25/00 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2020/006433
- (22) 国際出願日: 2020年2月19日(19.02.2020)
- (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 2019-029904 2019年2月21日(21.02.2019) JP
特願 2019-077841 2019年4月16日(16.04.2019) JP
- (71) 出願人: 天野 エンザイム株式会社 (**AMANO ENZYME INC.**) [JP/JP]; 〒4608630 愛知県名古屋市中区錦一丁目2番7号 Aichi (JP).
アマノ エンザイム ヨーロッパ リミテッド (**AMANO ENZYME EUROPE LTD.**) [GB/GB]; OX75SR オックスフォードシャー、チップングノートン、クロムウエルパーク、ラウンドウェイハウス Oxfordshire (GB).
- (72) 発明者: 藤岡 裕起 (**FUJIOKA Hiroki**); OX75SR オックスフォードシャー、チップングノートン、クロムウエルパーク、ラウンドウェイハウス、アマノ エンザイム ヨーロッパ リミテッド内 Oxfordshire (GB).
- (74) 代理人: 萩野 幹治 (**HAGINO Mikiharu**); 〒5090109 岐阜県各務原市テクノプラザ1丁目1番地 Gifu (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, IR, IS, 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, 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, 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))

(54) **Title:** PREVENTION OF COAGULATION OF VEGETABLE MILK

(54) 発明の名称: 植物性ミルクの凝集防止

(57) **Abstract:** The present invention addresses the problem of creating an effective means for preventing the coagulation of a vegetable milk under a high temperature condition. The dispersibility of a vegetable milk under a high temperature condition is increased by treating the same with a protein deamidase. Thus, when the vegetable milk is added to a liquid beverage, a liquid food, etc. at a high temperature, the coagulation of the vegetable milk is prevented.

(57) 要約: 植物性ミルクの高温条件下での凝集防止に有効な手段を創出することを課題とする。タンパク質脱アミド酵素により植物性ミルクを処理することで高温条件下での分散性を高め、高温の液体飲料や液体食品等に添加した際の凝集を防止する。



WO 2020/171106 A1