

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2008年12月24日 (24.12.2008)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2008/156126 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 1/31 (2006.01)

2108681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町 1 - 1 味の素株式会社内 Kanagawa (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2008/061185

(74) 代理人: 高橋文子 (TAKAHASHI, Fumiko); 〒2108681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町 1 - 1 味の素株式会社知的財産部内 Kanagawa (JP).

(22) 国際出願日: 2008年6月12日 (12.06.2008)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(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, 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, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願2007-163370 2007年6月21日 (21.06.2007) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 味の素株式会社 (AJINOMOTO CO., INC.) [JP/JP]; 〒1048315 東京都中央区京橋一丁目 1 5 番 1 号 Tokyo (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, 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 (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(71) 出願人 および

(72) 発明者: 山田律彰 (YAMADA, Noriaki) [JP/JP]; 〒2108681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町 1 - 1 味の素株式会社内 Kanagawa (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 丸山明子 (MARUYAMA, Akiko) [JP/JP]; 〒2108681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町 1 - 1 味の素株式会社内 Kanagawa (JP). 小川哲平 (OGAWA, Teppei) [JP/JP]; 〒

添付公開書類:
— 国際調査報告書

(54) Title: METHOD FOR PRODUCTION OF PROCESSED LIVESTOCK MEAT FOOD OR PROCESSED SEA FOOD, AND ENZYME PREPARATION FOR IMPROVEMENT OF PROCESSED LIVESTOCK MEAT FOOD OR PROCESSED SEA FOOD

(54) 発明の名称: 畜肉加工食品又は水産加工食品の製造方法及び畜肉加工食品又は水産加工食品改質用の酵素製剤

(57) Abstract: A processed livestock meat food or a processed sea food having improved physical properties and eating-quality can be produced by using an enzyme having a glycosyl transfer activity for converting an α -1,4 bond to an α -1,6 bond and a transglutaminase in the process for producing the processed livestock meat food or the processed sea food.

(57) 要約: 畜肉加工食品又は水産加工食品の製造において α -1,4結合を α -1,6結合へと変換する糖転移活性を有する酵素及びトランスグルタミナーゼを用いることにより、物性及び食味の改善された畜肉加工食品、水産加工食品を得ることができる。

WO 2008/156126 A1