

(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
2014 年 8 月 7 日(07.08.2014)



(10) 国際公開番号

WO 2014/119343 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 11/10 (2006.01) A23L 1/30 (2006.01)
A23L 1/20 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2014/050137
- (22) 国際出願日: 2014 年 1 月 8 日(08.01.2014)
- (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 2013-019448 2013 年 2 月 4 日(04.02.2013) JP
- (71) 出願人: サッポロホールディングス株式会社
(Sapporo Holdings Limited) [JP/JP]; 〒1508522 東京都
渋谷区恵比寿四丁目 2 0 番 1 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 土本 紀彦(TSUCHIMOTO Norihiko); 〒
1508522 東京都渋谷区恵比寿四丁目 2 0 番 1 号
サッポロビール株式会社内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 長谷川 芳樹, 外(HASEGAWA Yoshiki et
al.); 〒1000005 東京都千代田区丸の内二丁目 1 番
1 号丸の内 MY PLAZA (明治安田生命
ビル) 9 階 創英国際特許法律事務所 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, BN, 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,
IR, IS, KE, KG, 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, PA, PE, PG, PH,
PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, 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, RW, SD, SL, 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

[続葉有]

(54) Title: SOLID FERMENTED SOY MILK PRODUCT AND PROCESS FOR MANUFACTURING SAME

(54) 発明の名称: 固体状豆乳発酵物及びその製造方法

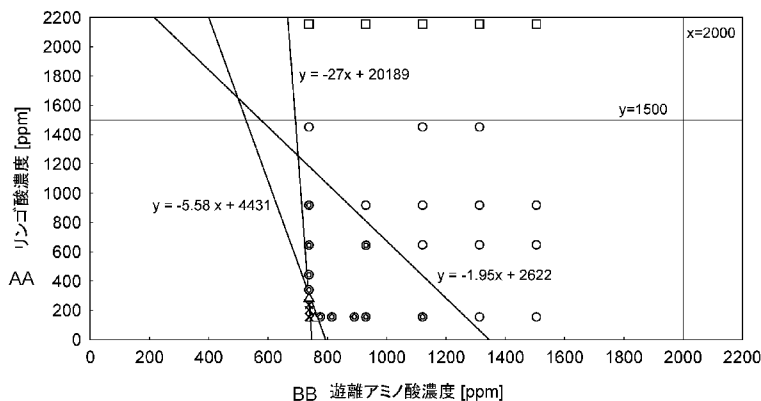


FIG. 1:
AA Malic acid concentration [ppm]
BB Free amino acid concentration [ppm]

(57) Abstract: The present invention pertains to a process for manufacturing a solid fermented soy milk product, said process including a fermentation step for subjecting a fermentation substrate which contains soy milk and in which the malic acid concentration and the free amino acid concentration are regulated to fermentation with hetero-fermentative lactic acid bacteria.

(57) 要約: 本発明は、豆乳を含み、リンゴ酸及び遊離アミノ酸の濃度を調整された発酵基質を、ヘテロ発酵乳酸菌で発酵させる発酵工程を備える、固体状豆乳発酵物の製造方法に関する。



WO 2014/119343 A1



(BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, —
MR, NE, SN, TD, TG).

規則 13 の 2 に基づいて明細書とは別に提出された、寄託された生物材料に関する表示（規則 13 の 2.4(d)(i) 及び 48.2(a)(viii)）

添付公開書類:

— 国際調査報告（条約第 21 条(3)）