

(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
2012 年 10 月 4 日(04.10.2012)



(10) 国際公開番号
WO 2012/133792 A1

- (51) 国際特許分類:
C07K 1/14 (2006.01) *A61K 38/00* (2006.01)
A23J 1/14 (2006.01) *A61P 1/10* (2006.01)
A23J 3/14 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/058616
- (22) 国際出願日: 2012 年 3 月 30 日(30.03.2012)
- (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 2011-080743 2011 年 3 月 31 日(31.03.2011) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社明治(MEIJI CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂一丁目 2 番 10 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 古賀 仁一郎(KOGA, Jinichiro) [JP/JP]; 〒3500289 埼玉県坂戸市千代田五丁目 3 番 1 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 米倉 久美子(YONEKURA, Kumiko) [JP/JP]; 〒3500289 埼玉県坂戸市千代田五丁目 3 番 1 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 田村 一二(TAMURA, Kazuji) [JP/JP]; 〒3500289 埼玉県坂戸市千代田五丁目 3 番 1 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 齋藤 聡美(SAITO, Satomi) [JP/JP]; 〒3500289 埼玉県坂戸市千代田五丁目 3 番 1 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 深澤 朝幸(FUKASAWA, Tomoyuki) [JP/JP]; 〒3500289 埼玉県坂戸市千代田五丁目 3 番 1 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 新榮 麗英(SHINEL, Rie) [JP/JP]; 〒1368908 東

京都江東区新砂一丁目 2 番 10 号 株式会社明治内 Tokyo (JP).

- (74) 代理人: 衡田 直行(HIRATA, Naoyuki); 〒1020072 東京都千代田区飯田橋四丁目 1 番 1 号 飯田橋 1 S ビル 8 階 リード国際特許事務所 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, QA, RO, RS, RU, RW, 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, 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, RS, 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: PROTEIN-CONTAINING COMPOSITION AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: タンパク質含有組成物及びその製造方法

(57) Abstract: Provided is a method for producing a protein-containing composition that contains a high concentration of protein derived from cocoa beans, that contains substantially no fat, caffeine, thiobromine, or polyphenols, and that does not have a bitter or astringent (persisting bitterness) flavor. The method for producing the protein-containing composition includes (a) an extracting step for extracting protein under alkaline conditions from a raw material containing protein derived from cocoa beans to obtain an extract containing protein, and (b) a precipitation step for precipitating the protein under acidic conditions from the extract obtained in step (a) to obtain a composition containing protein that contains 42-70 wt% by weight ratio of the solid content of the protein derived from cocoa beans. The method for producing the protein-containing composition can also comprise (c) a fat-removing step for removing fat derived from cocoa beans, either prior to step (a), and/or after step (b).

(57) 要約: カカオ豆に由来するタンパク質を高含有率で含有し、脂肪分、カフェイン、テオブロミン及びポリフェノール類をほとんど含まず、さらに苦味及び収斂味(持続する渋み)を有しないタンパク質含有組成物の製造方法を提供する。(a) カカオ豆に由来するタンパク質を含有する原料から、アルカリ性の条件下でタンパク質を抽出し、タンパク質を含有する抽出液を得る抽出工程と、(b) 工程(a)で得た抽出液から、酸性の条件下でタンパク質を沈殿させ、カカオ豆に由来するタンパク質を固形分中の重量割合で42~70%含有するタンパク質含有組成物を得る沈殿工程と、を含むタンパク質含有組成物の製造方法。該製造方法は、工程(a)の前、及び/又は、工程(b)の後に、(c) カカオ豆に由来する脂肪分を除去する脱脂工程、を含むことができる。



WO 2012/133792 A1