

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2007年11月29日 (29.11.2007)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2007/135767 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/212 (2006.01) A61K 36/18 (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01) A61P 3/04 (2006.01)
A23L 2/38 (2006.01) A61P 43/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2007/000511
- (22) 国際出願日: 2007年5月14日 (14.05.2007)
- (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2006-138524 2006年5月18日 (18.05.2006) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社ヤクルト本社 (KABUSHIKI KAISHA YAKULT HONSHA) [JP/JP]; 〒1058660 東京都港区東新橋1丁目1番19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): 芳川 雅樹 (YOSHIKAWA, Masaki) [JP/JP]; 〒1058660 東京都港区東新橋1丁目1番19号 株式会社ヤクルト本社内 Tokyo (JP). 工藤 辰幸 (KUDO, Tatsuyuki) [JP/JP]; 〒1058660 東京都港区東新橋1丁目1番19号 株式会社ヤクルト本社内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 特許業務法人アルガ特許事務所 (THE PATENT CORPORATE BODY ARUGA PATENT OFFICE); 〒1030013 東京都中央区日本橋人形町1丁目3番6号共同ビル 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, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, 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, 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.
- (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, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- 2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: GUAVA LEAF EXTRACT POWDER AND METHOD FOR PRODUCTION THEREOF

(54) 発明の名称: グァバ葉エキス粉末及びその製造方法

(57) Abstract: The object is to provide a guava leaf extract powder which shows less deterioration in quality and functions even when stored for a long period after dissolution. Disclosed is a method for production of a guava leaf extract powder, comprising extracting a guava leaf with hot water of 90 to 98°C, condensing the resulting extract to such an extent that the Brix sugar level reaches 20 to 30, and lyophilizing the condensed extract. Also disclosed is a guava leaf extract powder produced by the method.

(57) 要約: 溶解後長期保存しても品質や機能性の低下が少ないグァバ葉エキス粉末を提供すること。グァバ葉を90～98℃の熱水で抽出し、得られたエキスを、ブ릭クス糖度20～30の範囲となるまで濃縮し、該濃縮エキスを凍結乾燥することを特徴とするグァバ葉エキス粉末の製造方法及びこの方法で得られたグァバ葉エキス粉末。