

(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
2013 年 10 月 10 日(10.10.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/150887 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/20 (2006.01) A23L 1/30 (2006.01)
A23C 11/10 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/057668
- (22) 国際出願日: 2013 年 3 月 18 日(18.03.2013)
- (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 2012-086401 2012 年 4 月 5 日(05.04.2012) JP
特願 2013-019492 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 〇 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 〇 番 1 号
サッポロビール株式会社内 Tokyo (JP). 中北 保
一(NAKAKITA Yasukazu); 〒1508522 東京都渋谷区
恵比寿四丁目 2 〇 番 1 号 サッポロビール株式
会社内 Tokyo (JP). 原島 浩之(HARASHIMA
Hiroyuki); 〒1900182 東京都西多摩郡日の出町平
井 2 〇 - 1 協同乳業株式会社研究所内 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 M Y P L A Z A (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,
IS, 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, PA, 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, 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))
- 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))

(54) Title: SOY MILK FERMENTATION PRODUCT AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 豆乳発酵物及びその製造方法

(57) Abstract: The present invention provides a method for producing a soy milk fermentation product, the method comprising an enzyme treatment step for hydrolyzing soy milk using a peptide bond hydrolase to obtain a fermentation substrate, and a fermentation step for fermenting the fermentation substrate with lactic acid bacteria belonging to *Lactobacillus brevis* to obtain a fermentation product.

(57) 要約: 本発明は、ペプチド結合加水分解酵素により豆乳を加水分解して発酵基質を得る酵素処理工程と、発酵基質をラクトバチラス・ブレビス (*Lactobacillus brevis*) に属する乳酸菌で発酵させて発酵物を得る発酵工程と、を備える、豆乳発酵物の製造方法を提供する。



WO 2013/150887 A1