

(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
2020年10月8日(08.10.2020)



(10) 国際公開番号

WO 2020/203515 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 9/123 (2006.01) C12N 1/20 (2006.01)
A23C 9/13 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2020/013199
- (22) 国際出願日: 2020年3月25日(25.03.2020)
- (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 2019-065914 2019年3月29日(29.03.2019) JP
- (71) 出願人: 株式会社ヤクルト本社 (KABUSHIKI KAISHA YAKULT HONSHA) [JP/JP]; 〒1058660 東京都港区海岸1丁目10番30号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 小林 達矢 (KOBAYASHI Tatsuya); 〒1058660 東京都港区海岸1丁目10番30号 株式会社ヤクルト本社内 Tokyo (JP). 齊藤 洵己 (SAITO Junki); 〒1058660 東京都港区海岸1丁目10番30号 株式会社ヤクルト本社内 Tokyo (JP). 鈴木 貴雄 (SUZUKI Takao); 〒1040061 東京都中央区銀座7丁目16番21号 株式会社ヤクルトマテリアル内 Tokyo (JP). 上川 智弘 (KAMIKAWA Tomohiro); 〒1040061 東京都中央区銀座7丁目16番21号 株式会社ヤクルトマテリアル内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 特許業務法人 小野国際特許事務所 (THE PATENT CORPORATE BODY OF ONO & CO.); 〒1030015 東京都中央区日本橋箱崎町20-5 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, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, 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, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, 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, ST, 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, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

規則4.17に規定する申立て:

- 先の出願に基づく優先権を主張する出願人の資格に関する申立て(規則4.17(iii))

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: METHOD FOR PRODUCING LACTIC ACID BACTERIUM FERMENTATION FOOD PRODUCT

(54) 発明の名称: 乳酸菌発酵食品の製造方法

(57) Abstract: With regard to producing a lactic acid bacterium fermentation food product by inoculating a medium including milk or a milk product as a main component with lactic acid bacteria so that the lactic acid bacteria is cultured, this method for producing a lactic acid bacterium fermentation food product is characterized in that a lipase degradation product of oil/fat is added to the medium containing milk or a milk product as a main component before lactic acid bacteria is cultured, or to the fermentation solution during or after culturing. This method produces the effect of promoting proliferation of lactic acid bacteria during production, and improving the survival rate of lactic acid bacteria during storage.

(57) 要約: 乳または乳製品を主成分とする培地に乳酸菌を接種、培養して乳酸菌発酵食品を製造するにあたり、乳酸菌の培養前の乳または乳製品を主成分とする培地または培養中、培養後の発酵液に対して、油脂のリパーゼ分解物を添加することを特徴とする乳酸菌発酵食品の製造方法により、製造時の乳酸菌の増殖促進効果および保存中の生残性改善効果が得られる。



WO 2020/203515 A1