

(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
2025年1月30日(30.01.2025)



(10) 国際公開番号

WO 2025/023166 A1

(51) 国際特許分類:
A23C 11/10 (2021.01) A23L 31/15 (2016.01)
A23L 5/00 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/025900

(22) 国際出願日: 2024年7月19日(19.07.2024)

(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 2023-119306 2023年7月21日(21.07.2023) JP

(71) 出願人: アサヒグループホールディングス株式会社(ASAHI GROUP HOLDINGS, LTD.)
[JP/JP]; 〒1308602 東京都墨田区吾妻橋一丁目23番1号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 乙志 昇(OTSUSHI Noboru); 〒3020106 茨城県守谷市緑1丁目1番地21 アサヒクオリティアーアンドイノベーションズ株式会社 環境資源研究所内 Ibaraki (JP). 加藤 祐樹(KATO Yuki); 〒3020106 茨城県守谷市緑1丁目1番地21 アサヒクオリティアーアンドイノベーションズ株式会社 環境資源研究所内 Ibaraki (JP).

(74) 代理人: 弁理士法人 津国, 外 (TSUKUNI & ASSOCIATES et al.); 〒1020083 東京都千代田区麹町5-3-1 麹町ビジネスセンター 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, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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).

添付公開書類:

一 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: MILK SUBSTITUTE COMPOSITION CONTAINING YEAST EXTRACT FUNGAL RESIDUE

(54) 発明の名称: 酵母エキスイ菌体残渣を含む乳代替組成物

(57) Abstract: Provided is a milk substitute composition for protein supplementation, which reduces characteristic flavors (taste, sourness) originating from yeast materials. More specifically, provided are: a milk substitute composition containing a yeast extract fungal residue or a cell-wall lysing enzyme decomposition product of said residue, and characterized in that the total content of free amino acids (especially glutamic acid) in the residue or the decomposition product is less than a prescribed amount; and milk substitute food and drinks containing the composition. Since the characteristic flavors of the yeast are remarkably reduced, the composition of the present invention can be included in various foods and drinks as a milk substitute composition, at concentrations higher than that of conventional products.

(57) 要約: 酵母素材由来の特徴的な香味(旨味、酸味)を低減し、タンパク質補給を目的とした乳代替組成物を提供すること。酵母エキスイ菌体残渣又はその細胞壁溶解酵素分解物を含む乳代替組成物であって、該残渣又は該分解物が含有する遊離のアミノ酸(特に、グルタミン酸)の総量が所定量未満であることを特徴とする組成物、該組成物を含む乳代替飲食品を提供する。本発明の組成物は、酵母特有の特徴的な香味が顕著に低減されるため、乳代替組成物として従来品よりも高濃度で種々の飲食品に配合することができる。

WO 2025/023166 A1