

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2008年5月22日 (22.05.2008)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2008/059927 A1

(51) 国際特許分類:

C07K 14/78 (2006.01) A61P 3/02 (2006.01)
A23L 1/30 (2006.01) A61P 17/16 (2006.01)
A23L 1/305 (2006.01) A61P 19/08 (2006.01)
A23L 2/52 (2006.01) A61P 19/10 (2006.01)
A61K 35/60 (2006.01) A61P 43/00 (2006.01)
A61K 38/00 (2006.01) C07K 2/00 (2006.01)
A61K 38/17 (2006.01)

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 明治製菓株式会社 (MEIJI SEIKA KAISHA, LTD.) [JP/JP]; 〒1048002 東京都中央区京橋二丁目4番16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): 松本 均 (MATSUMOTO, Hitoshi) [JP/JP]; 〒3500289 埼玉県坂戸市千代田五丁目3番1号 明治製菓株式会社内 Saitama (JP). 大原 浩樹 (OHARA, Hiroki) [JP/JP]; 〒3500289 埼玉県坂戸市千代田五丁目3番1号 明治製菓株式会社内 Saitama (JP). 中島 孝謙 (NAKAJIMA, Takanori) [JP/JP]; 〒6350833 奈良県北葛城郡広陵町馬見南5-1-5-16 Nara (JP). 杉原 富人 (SUGIHARA, Fumihito) [JP/JP]; 〒5960812 大阪府岸和田市大町393 Osaka (JP). 高崎 一 (TAKASAKI, Hajime) [JP/JP]; 〒

(21) 国際出願番号: PCT/JP2007/072196

(22) 国際出願日: 2007年11月15日 (15.11.2007)

(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:

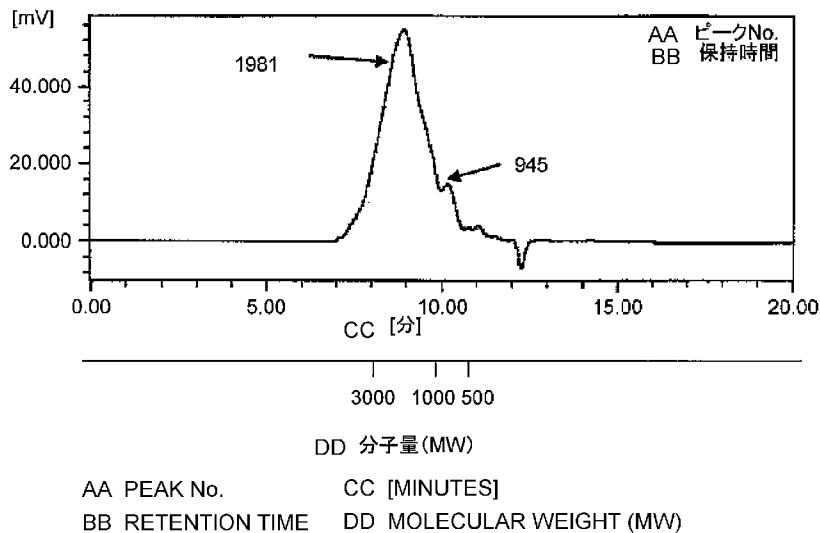
特願 2006-309032

2006年11月15日 (15.11.2006) JP

[続葉有]

(54) Title: COLLAGEN PEPTIDE COMPOSITION AND FOOD OR BEVERAGE CONTAINING THE SAME

(54) 発明の名称: コラーゲンペプチド組成物及びこれを含有する飲食品



(57) Abstract: The object is to discover a collagen peptide composed of an oligopeptide having a higher ability of being transported into the blood compared to a conventional collagen peptide, and to provide a food or beverage having the collagen peptide blended therein. Disclosed is a collagen peptide composition produced by digesting a collagen or gelatin with a protease. The collagen peptide composition comprises 70 to 100 wt% of a peptide having a molecular weight of 500 to 3000 inclusive, less than 10 wt% of a peptide having a molecular weight of less than 500, and less than 20 wt% of a peptide having a molecular weight exceeding 3000, wherein the ratio of glycine in the N-terminal amino acid residues of the peptides contained in the composition is 33 to 65 mol% inclusive.

(57) 要約: 本発明は、従来のコラーゲンペプチドと比較して、より血中移行性の高いオリゴペプチドで構成されるコラーゲンペプチドを見出し、それを配合した飲食品を提供することを課題とする。本発明によれば、コラーゲンまたはゼラチン

[続葉有]

WO 2008/059927 A1



6360002 奈良県北葛城郡王寺町王寺 1 - 3 - 2 -
2 0 5 Nara (JP).

SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US,
UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(74) 代理人: 平木 祐輔, 外(HIRAKI, Yusuke et al.); 〒
1050001 東京都港区虎ノ門 4 丁目 3 番 2 0 号 神谷町
M T ビル 1 9 階 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, 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, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK,

(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

ンをプロテアーゼにより分解して得られるコラーゲンペプチド組成物であって、分子量500以上3000以下のペプチドが70～100重量%、分子量500未満のペプチドが10重量%未満、分子量3000を越えるペプチドが20重量%未満からなり、かつ該組成物中のペプチドのN末端アミノ酸においてグリシンの占める割合が33モル%以上65モル%以下であることを特徴とする、前記コラーゲンペプチド組成物が提供される。