

(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
2022年12月22日(22.12.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/265019 A1

- (51) 国際特許分類:
A23J 3/20 (2006.01) A23J 3/28 (2006.01)
A23J 3/22 (2006.01) A23L 13/00 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/023835
- (22) 国際出願日: 2022年6月14日(14.06.2022)
- (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 2021-098974 2021年6月14日(14.06.2021) JP
- (71) 出願人: 株式会社 J-オイルミルズ(J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 山縣 海(YAMAGATA Kai); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 窪田 淳平(KUBOTA Junpei); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 堀金 智貴(HORIGANE Tomoki); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 佐藤 采香(SATO Saika); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 百々 順子(DODO Naoko); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 谷 健太郎(TANI Kentaro); 〒1040044 東京都中央区明石町 8

番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 堀 竜二(HORI Ryuji); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 佐野 貴士(SANO Takashi); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 小林 浩, 外 (KOBAYASHI Hiroshi et al.); 〒1040028 東京都中央区八重洲二丁目 8 番 7 号 福岡ビル 9 階 阿部・井窪・片山法律事務所 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, 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, JP, 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,

(54) Title: TEXTURIZED-PROTEIN FOOD INGREDIENT

(54) 発明の名称: 組織化タンパク食品素材

(57) Abstract: The present invention relates to a texturized-protein food ingredient in which an algae-derived protein raw material is used, the food ingredient having exceptional color, aroma, and mouthfeel. This texturized-protein food ingredient is characterized by containing a texturized protein obtained by texturizing a raw material mixture including (a) an algae-derived protein raw material and (b) a protein raw material that is different from (a) and that has a protein content of 70 mass% or greater. Combining (a) the algae-derived protein raw material and (b) the protein raw material that is different from (a) and that has a protein content of 70 mass% or greater, as protein raw materials, makes it possible to obtain a texturized protein having exceptional expansion properties.

(57) 要約: 本発明は、藻類由来のタンパク原料を用いた組織化タンパク食品素材であって、色、臭いおよび食感に優れた食品素材に関する。本発明の組織化タンパク食品素材は、(a) 藻類由来のタンパク原料、および (b) タンパク質含量が 70 質量%以上である (a) 以外のタンパク原料を含む原料混合物を組織化してなる組織化タンパクを含むことを特徴とする。タンパク原料として、(a) 藻類由来のタンパク原料、および (b) タンパク質含量が 70 質量%以上である (a) 以外のタンパク原料を組み合わせることにより、膨化性に優れた組織化タンパクを得ることができる。

[続葉有]

WO 2022/265019 A1

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).

添付公開書類：

一 国際調査報告（条約第21条(3)）