

(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
2015 年 7 月 23 日(23.07.2015)



(10) 国際公開番号

WO 2015/108020 A1

- (51) 国際特許分類:
G01N 30/00 (2006.01) *G01N 30/38* (2006.01)
B01J 20/28 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2015/050602
- (22) 国際出願日: 2015 年 1 月 13 日(13.01.2015)
- (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 2014-005861 2014 年 1 月 16 日(16.01.2014) JP
- (71) 出願人: 住友ベークライト株式会社(SUMITOMO BAKELITE CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1400002 東京都品川区東品川 2 丁目 5 番 8 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 松元 孝行(MATSUMOTO Takayuki); 〒1400002 東京都品川区東品川 2 丁目 5 番 8 号 住友ベークライト株式会社内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 棚井 澄雄, 外(TANAI Sumio et al.); 〒1006620 東京都千代田区丸の内一丁目 9 番 2 号 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, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, 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, 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, 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).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))



WO 2015/108020 A1

(54) Title: COMPOSITION, METHOD FOR PREPARING SUGAR CHAIN SAMPLE, AND METHOD FOR ANALYZING SUGAR CHAIN

(54) 発明の名称: 組成物、糖鎖試料の調製方法及び糖鎖の分析方法

(57) Abstract: This composition contains polymer particles having a functional group for capturing sugar chains, wherein the rate of change of mass calculated by using the following equation (F1) is greater than 90% and less than 112%. The equation (F1) is the rate of change (%) = $A/B \times 100$. (In the equation (F1), A represents the mass of the composition after same was left static for four hours in an environment in which the relative humidity is 50% and the temperature is 25°C, and B represents the mass of the composition before the aforementioned process for leaving the composition static.)

(57) 要約: 本発明の組成物は、糖鎖を捕捉するための官能基を有するポリマー粒子を含有し、下記式 (F1) で算出される質量の変化率が 90% 超 112% 未満である。変化率 (%) = $A/B \times 100$ … (F1) [式 (F1) 中、A は相対湿度 50%、25°C の環境下で 4 時間静置処理後の前記組成物の質量を表し、B は前記静置処理前の前記組成物の質量を表す。]