

(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
2021年9月30日(30.09.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/193891 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 11/00 (2021.01) A23L 11/65 (2021.01)

府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/012766

(22) 国際出願日: 2021年3月26日(26.03.2021)

(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 2020-055397 2020年3月26日(26.03.2020) JP

(71) 出願人(JPを除く全ての指定国について): 不二製油グループ本社株式会社 (FUJI OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).

(71) 出願人(JPについてのみ): 不二製油株式会社 (FUJI OIL CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).

(72) 発明者: 柳澤 昌伸(YANAGISAWA Masanobu); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).
池永 直弥(IKENAGA Naoya); 〒5988540 大阪

(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, IT, 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, 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,

(54) Title: VEGETABLE MILK FERMENTED FOOD PRODUCT, AND METHOD FOR MANUFACTURING SAME

(54) 発明の名称: 植物乳発酵食品およびその製造方法

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a vegetable milk fermented food product having a creamy mouthfeel and having the same smoothness as yogurt, the vegetable milk fermented food product being such that it is possible to use EPS-producing bacteria of a wider variety of types irrespective of whether said bacteria have α -galactosidase activity. A method for manufacturing a vegetable milk fermented food product by inoculating a vegetable-milk-containing fermented raw material with lactic acid bacteria and prompting lactic acid fermentation to occur, wherein the method for manufacturing a vegetable milk fermented food product is characterized in comprising: A) a decomposition step in which α -galactosidase is caused to act on vegetable milk to which a saccharide including galactose bonded by an α -glycoside bond has been added as a constituent sugar, or on vegetable milk containing said saccharide, and the saccharide is hydrolyzed; and B) a fermentation step, performed after or simultaneously with the decomposition step, in which the hydrolyzed saccharide is fermented by lactic acid bacteria having extracellular-polysaccharide-producing capabilities.

(57) 要約: 本発明は、 α -ガラクトシダーゼ活性を有するか否かに関わらず、より幅広い種類のEPS産生菌を用いることができ、ヨーグルトと同様の滑らかでクリーミーな食感を有する植物乳発酵食品を提供することを目的とする。植物乳を含む発酵原料に乳酸菌を接種し、乳酸発酵させて植物乳発酵食品を製造する方法において、A) 構成糖として α -グリコシド結合で結合したガラクトースを含む糖類を添加した植物乳、または該糖類を含む植物乳に対し、 α -ガラクトシダーゼを作用させて該糖類を加水分解する分解工程、および、B) 該分解工程の後又は該分解工程と共に、該加水分解された植物乳を細胞外多糖類産生能を有する乳酸菌にて発酵する発酵工程、を含むことを特徴とする、植物乳発酵食品の製造方法。

WO 2021/193891 A1

[続葉有]

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)）