(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
2010 年 4 月 1 日(01.04.2010)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2010/035856 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 1/00 (2006.01) *A23L 1/314* (2006.01)
A23L 1/03 (2006.01) *C12N 9/10* (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2009/066873

(22) 国際出願日: 2009 年 9 月 18 日(18.09.2009)

(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 2008-246480 2008 年 9 月 25 日(25.09.2008) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 味の素株式会社(AJINOMOTO CO., INC.) [JP/JP]; 〒1048315 東京都中央区京橋一丁目１５番１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): 小川哲平 (OGAWA, Teppei) [JP/JP]; 〒2108681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町１－１味の素株式会社内 Kanagawa (JP).

(74) 代理人: 高橋文子 (TAKAHASHI, Fumiko); 〒2108681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町１－１味の素株式会社知的財産部内 Kanagawa (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, 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, 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, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, 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, 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, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, SM, 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（条約第 21 条(3)）

WO 2010/035856 A1

(54) **Title**: ENZYME PREPARATION FOR ADHESION-MOLDED FOODS AND METHOD FOR PRODUCING ADHESION-MOLDED FOOD

(54) 発明の名称 : 接着成形食品用酵素製剤及び接着成形食品の製造方法

(57) **Abstract**: By using transglutaminase together with calcium chloride or magnesium chloride as the active ingredients, raw food materials such as meat pieces can be sufficiently adhesion-molded without using a protein material.

(57) 要約: トランスグルタミナーゼ並びに塩化カルシウム又は塩化マグネシウムを有効成分として用いることにより、タンパク素材を用いることなく肉片等の食品原材料を十分に接着成形させることができる。