

05103102
2002012706



(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

162162

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2002年5月10日 (10.05.2002)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 02/36802 A1

- (51) 国際特許分類: C12P 21/06, A23J 3/34 小島淳一郎 (KOJIMA, Junichiro) [JP/JP]; 〒104-8315 東京都中央区京橋一丁目15-1 味の素株式会社内 Tokyo (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP00/07645
- (22) 国際出願日: 2000年10月30日 (30.10.2000) (74) 代理人: 弁理士 石田康昌, 外 (ISHIDA, Yasumasa et al.); 〒222-0033 神奈川県横浜市港北区新横浜3丁目20番12号 望星ビル7階 加藤内外特許事務所 Kanagawa (JP).
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (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]; 〒104-8315 東京都中央区京橋一丁目15-1 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 山本 興 (YAMAMOTO, Ko) [JP/JP]. 石井俊昌 (ISHII, Toshimasa) [JP/JP]. 小山稲雄 (OYAMA, Inao) [JP/JP]. 関 光義 (SEKI, Mitsuyoshi) [JP/JP]. 中沢英次 (NAKAZAWA, Hidetsugu) [JP/JP]; 〒210-8681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1-1 味の素株式会社 川崎工場内 Kanagawa (JP).
- (81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZW.
- (84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZW), ユーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT,

[続葉有]

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING PROTEIN HYDROLYSATE

(54) 発明の名称: 蛋白加水分解物の製造方法

(57) Abstract: A method for producing a protein hydrolysate comprising a step of subjecting an aqueous dispersion of a protein raw material to heating and heat retaining under an acidic condition by the use of a plate type heat exchanger, to thereby substantially sterilize the dispersion, and a step of allowing protein hydrolase to act on the resultant dispersion, to produce a protein hydrolysate which can be used, for example, as a seasoning. The method makes it possible, in the production of a protein hydrolysate on an industrial scale, to substantially sterilize an aqueous dispersion of a protein as a raw material, especially a high concentration protein dispersion, with ease and with no use of a special or expensive apparatus, and thus leads to the improvement of equipment productivity and product quality, and further to the expansion of the area of applications of products.

(57) 要約:

蛋白原料の水性分散液を、酸性条件下、プレート式熱交換器を用いて液体を熱媒として加熱、保温することにより実質的に無菌状態にした後、得られた分散液に蛋白加水分解酵素を作用させることにより、調味料等に使用可能な蛋白加水分解物を製造する。

この方法によれば、特殊な設備を導入することなく、酵素による蛋白加水分解物の工業的規模での製造において、原料である蛋白の水性分散液、特に高濃度蛋白分散液を容易にかつ実質的に無菌状態にすることができるので、設備生産性及び製品品質を向上させ、並びに製品用途範囲の拡大を図ることができる。

WO 02/36802 A1



ACTION