

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2006 年 6 月 22 日 (22.06.2006)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2006/064910 A1

(51) 国際特許分類:

A21D 2/26 (2006.01) A23D 7/00 (2006.01)
A21D 2/36 (2006.01) A23J 3/16 (2006.01)
A21D 13/00 (2006.01)

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).

(21) 国際出願番号:

PCT/JP2005/023147

(22) 国際出願日:

2005 年 12 月 16 日 (16.12.2005)

(25) 国際出願の言語:

日本語

(26) 国際公開の言語:

日本語

(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, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(30) 優先権データ:

特願 2004-366085
2004 年 12 月 17 日 (17.12.2004) JP
特願 2005-223724 2005 年 8 月 2 日 (02.08.2005) JP

(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, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋 2 丁目 1 番 5 号 Osaka (JP).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 横山 等 (YOKOYAMA, Hitoshi) [JP/JP]; 〒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). 小関 孝也 (KOSEKI, Takaya) [JP/JP]; 〒

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: BREAD-IMPROVING AGENT AND BREAD PRODUCTS USING THE SAME

(54) 発明の名称: パン類改良材及びこれを使用したパン類

(57) Abstract: It is intended to provide a bread-improving agent which shows a highly excellent preservative effect of imparting antifungal properties while sustaining effects of improving the physical properties and taste of bread products. A fermented soybean protein material having been treated with a microorganism belonging to the genus *Bifidobacterium* is prepared and used in bread products. As a result, it is found out that the above material shows not only an effect of inhibiting the growth of bacteria but also an effect of remarkably inhibiting the growth of fungi which seriously affect the bread qualities. It is furthermore found out that this fermented soybean protein material has effects of imparting excellent physical properties and taste to bread products in addition to the function as a fungal growth inhibitor.

(57) 要約: 本発明はパン類の物性や風味を改善する効果を保持しつつ、抗微生物効果も付与が可能な極めて優れた保存効果を示すパン類改良材を提供することを課題とする。ビフィドバクテリウム属微生物を作用させた発酵大豆蛋白素材を調製し、これをパン類に使用したところ、細菌の増殖を抑制する効果のみならず、パン類の品質において重要な影響を与える黴の増殖も顕著に抑制する効果を示すことを見出した。さらにこの発酵大豆蛋白素材は、単に黴の増殖抑制剤として機能するだけでなく、パン類に優れた物性と風味を付与する効果も併せ持つことを見出し、本発明を完成させた。

WO 2006/064910 A1