

(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
2025年3月13日(13.03.2025)



(10) 国際公開番号

WO 2025/053012 A1

(51) 国際特許分類:

A23L 29/281 (2016.01) A23L 2/70 (2006.01)
A23F 3/16 (2006.01) A23L 5/00 (2016.01)
A23F 5/24 (2006.01) A23L 33/18 (2016.01)
A23L 2/52 (2006.01) C12G 1/00 (2019.01)
A23L 2/66 (2006.01) C12G 3/04 (2019.01)

LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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.

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/030641

(22) 国際出願日: 2024年8月28日(28.08.2024)

(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 2023-145283 2023年9月7日(07.09.2023) JP

(71) 出願人: 新田ゼラチン株式会社 (NITTA
GELATIN INC.) [JP/JP]; 〒5560022 大阪府大阪
市浪速区桜川4丁目4番26号 Osaka (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, CV, GH, GM, KE, LR, LS,
MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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:

一 国際調査報告 (条約第21条(3))

(72) 発明者: 西知世 (NISHI, Chise); 〒5810024 大阪
府八尾市二俣2丁目22番地 新田ゼラチ
ン株式会社大阪工場内 Osaka (JP). 森岡保
夫 (MORIOKA, Yasuo); 〒5810024 大阪府八尾
市二俣2丁目22番地 新田ゼラチン株
式会社大阪工場内 Osaka (JP).

(74) 代理人: 弁理士法人深見特許事務所 (FUKAMI
PATENT OFFICE, P.C.); 〒5300005 大阪府大阪
市北区中之島三丁目2番4号 中之島フェ
スティバルタワー・ウエスト Osaka (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, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC,
EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR,
HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG,
KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU,

(54) Title: FOOD OR BEVERAGE CONTAINING POLYPHENOL, COLLAGEN PEPTIDE AND GELATIN

(54) 発明の名称: ポリフェノールとコラーゲンペプチドとゼラチンを含む飲食物

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a food or beverage in which turbidity caused by the reaction between polyphenol and a collagen peptide is reduced and which has a good flavor. Provided is a food or beverage containing polyphenol and a collagen peptide, wherein the food or beverage further contains gelatin, and the isoelectric point (X) of the gelatin and the pH (Y) of the food or beverage satisfies the relationship represented by formula 1.

(57) 要約: ポリフェノールとコラーゲンペプチドとの反応によりに発生する濁りが抑制され、且つ、良好な風味を有する、飲食物を提供することを目的とする。ポリフェノールと、コラーゲンペプチドとを含む、飲食物であって、前記飲食物は、ゼラチンを更に含み、前記ゼラチンの等電点(X)と、前記飲食物のpH(Y)とは、式1の関係を満たす、飲食物。

WO 2025/053012 A1