

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2001 年 11 月 22 日 (22.11.2001)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 01/87088 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A23L 1/227, 1/231 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). 加藤裕司 (KATO, Yuji) [JP/JP]. 香村正徳 (KOHMURA, Masanori) [JP/JP]. 上田要一 (UEDA, Yoichi) [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 食品研究所内 Kanagawa (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP01/02418
- (22) 国際出願日: 2001 年 3 月 26 日 (26.03.2001)
- (25) 国際出願の言語: 日本語 (74) 代理人: 霜越正夫, 外 (SHIMOKOSHI, Masao et al.); 〒103-0027 東京都中央区日本橋三丁目15-2 高愛ビル 9階 Tokyo (JP).
- (26) 国際公開の言語: 日本語 (81) 指定国 (国内): BR, CN, ID, IN, KR, SG, US.
- (30) 優先権データ: 特願2000-144439 2000 年 5 月 17 日 (17.05.2000) JP (84) 指定国 (広域): ヨーロッパ特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, TR).
- (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). 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- (72) 発明者; および 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 西村康史 (NISHIMURA, Yasushi) [JP/JP]; 〒210-8681 神奈川県 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: PROCESS FOR PRODUCING CYSTEINYLGLYCINE-ENRICHED FOOD MATERIAL AND PROCESS FOR PRODUCING FLAVOR-ENHANCING AGENT

(54) 発明の名称: システイニルグリシン高含有食品素材および食品の風味増強剤の製造法

(57) Abstract: To provide natural food materials containing a large amount of cysteinylglycine and, in its turn, flavor-enhancing agents for foods, (1) a process for producing a cysteinylglycine-enriched food characterized by comprising maintaining a food material containing 1% by weight or more, based on solid matters, of glutathione at 50 to 120°C in the presence of water at pH 1 to 7, or treating the material with γ -glutamyl peptide hydrolase in the presence of water at pH 3 to 9 at 15 to 70°C; and (2) a process for producing a flavor-enhancing agent for foods characterized by comprising adding saccharides to cysteinylglycine or a food material containing 0.5% by weight or more, based on the solid matters, of cysteinylglycine and heating at 70 to 80°C for 10 to 180 minutes in the presence of water; are disclosed.

[続葉有]

WO 01/87088 A1



(57) 要約:

本明細書には、システイニルグリシンを高含有量で含有する天然食品素材、延いては食品の風味増強剤を提供することのできる、(1) グルタチオンを固形分に占める割合で1重量%以上含有する食品素材を、水の存在下、pH 1～7において50～120℃に保持するか、またはこれに、水の存在下、pH 3～9かつ15～70℃においてγ-グルタミルペプチド加水分解酵素を作用させることを特徴とするシステイニルグリシン高含有食品素材の製造法、および(2) システイニルグリシンまたはシステイニルグリシンを固形分に占める割合で0.5重量%以上含有する食品素材に糖類を添加し、水の存在下、温度70～180℃で10～180分間加熱することを特徴とする食品の風味増強剤の製造法が開示されている。