

(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
2021年9月23日(23.09.2021)



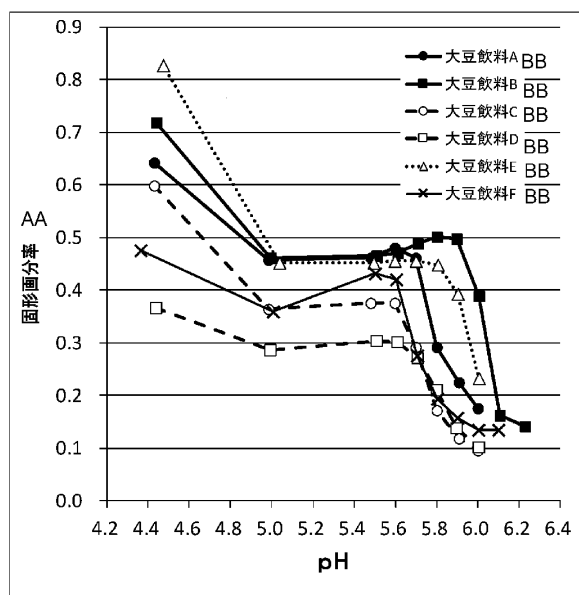
(10) 国際公開番号

WO 2021/187159 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 11/00 (2021.01) A23L 11/60 (2021.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/008650
- (22) 国際出願日: 2021年3月5日(05.03.2021)
- (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 2020-045455 2020年3月16日(16.03.2020) JP
- (71) 出願人: キッコーマン株式会社(KIKKOMAN CORPORATION) [JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野田250番地 Chiba (JP).
- (72) 発明者: 青山 顕司(AOYAMA, Kenji); 〒1050003 東京都港区西新橋2-1-1 キッコーマンソイフーズ株式会社内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 稲葉 良幸, 外(INABA, Yoshiyuki et al.); 〒1066123 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ森タワー23階 TMI 総合法律事務所 Tokyo (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, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY,

(54) Title: FERMENTED SOYBEAN BEVERAGE CONCENTRATE AND PRODUCTION METHOD THEREOF

(54) 発明の名称: 発酵大豆飲料濃縮物及びその製造方法



AA Solid fraction ratio
BB Soybean beverage

(57) Abstract: The present invention provides a fermented soybean beverage concentrate and a novel method for producing the same. This production method of a fermented soybean beverage concentrate comprises: a fermentation step for adding a microorganism to a soybean beverage and fermenting the soybean beverage; an increment step for mixing the fermented soybean beverage obtained in the fermentation step with the soybean beverage to increase the amount, thereby giving a mixture having a pH value less than 6.0; and a concentration step for concentrating solids from the mixture

[続葉有]

WO 2021/187159 A1

MA, MD, ME, MG, MK, MN, 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.

(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, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, 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, 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:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

obtained in the increment step.

(57) 要約: 発酵大豆飲料濃縮物及びこれを製造するための新規な方法を提供する。発酵大豆飲料濃縮物の製造方法であって、大豆飲料に微生物を加えて大豆飲料を発酵させる、発酵工程; 発酵工程で得た発酵大豆飲料と大豆飲料とを混合して増量して pH 6.0 未満の混合物を得る、増量工程; 及び増量工程で得た混合物から固形分を濃縮する濃縮工程を含む、製造方法を提供する。