

請求の範囲

- [請求項1] 受託番号：N I T E B P - 0 3 1 1 6（識別の表示：WR 1 6 - 4）で寄託されているラクトバチルス属に属する種（*Lactobacillus* sp.）であることを特徴とする乳酸菌。
- [請求項2] 請求項1記載の乳酸菌において、前記乳酸菌は配列番号1に示される16S rDNA領域の塩基配列を有することを特徴とする乳酸菌。
- [請求項3] 請求項1記載の乳酸菌において、植物発酵エキスから取得されたものであることを特徴とする乳酸菌。
- [請求項4] 請求項2記載の乳酸菌において、植物発酵エキスから取得されたものであることを特徴とする乳酸菌。
- [請求項5] 請求項3記載の乳酸菌において、前記植物発酵エキスは大根発酵エキスであることを特徴とする乳酸菌。
- [請求項6] 請求項4記載の乳酸菌において、前記植物発酵エキスは大根発酵エキスであることを特徴とする乳酸菌。
- [請求項7] 請求項5記載の乳酸菌において、前記大根発酵エキスは大根、上白糖及び菌液を混合し発酵させたものであることを特徴とする乳酸菌。
- [請求項8] 請求項6記載の乳酸菌において、前記大根発酵エキスは大根、上白糖及び菌液を混合し発酵させたものであることを特徴とする乳酸菌。
- [請求項9] 請求項7記載の乳酸菌において、前記菌液は酵母菌からなるものであることを特徴とする乳酸菌。
- [請求項10] 請求項8記載の乳酸菌において、前記菌液は酵母菌からなるものであることを特徴とする乳酸菌。
- [請求項11] 請求項1～10いずれか1項に記載の乳酸菌において、pH3.5～5.5の低pH環境下で増殖し、且つスクロース濃度30～60wt %の高濃度スクロース環境下でも増殖することを特徴とする乳酸菌。
- [請求項12] 請求項1～10いずれか1項に記載の乳酸菌において、pH3.5～5.5の低pH環境下で増殖し、且つフルクトース濃度及びグルコ

ース濃度が夫々10～30wt%のフルクトース・グルコース高濃度環境下でも増殖することを特徴とする乳酸菌。

[請求項13] 請求項1～10いずれか1項に記載の乳酸菌において、pH3.5～5.5の低pH環境下で増殖し、且つスクロース濃度30～60wt%の高濃度スクロース環境下でも増殖し、さらに、pH3.5～5.5の低pH環境下で増殖し、且つフルクトース濃度及びグルコース濃度が夫々10～30wt%のフルクトース・グルコース高濃度環境下でも増殖することを特徴とする乳酸菌。

[請求項14] 滅菌した液体培地に植物発酵エキスを加えて培養液を得、続いて、この培養液を集積培養して集積培養液を得、続いて、この集積培養液を滅菌した分離用培地と混釈して平板培地を作成し、続いて、この平板培地に出現したコロニーを釣菌して低pH環境且つ高濃度スクロース環境下で増殖可能な乳酸菌を取得することを特徴とする乳酸菌の取得方法。

[請求項15] 請求項14記載の乳酸菌の取得方法において、前記植物発酵エキスは、大根と上白糖と菌液とを混合し発酵させた大根発酵エキスであることを特徴とする乳酸菌の取得方法。

[請求項16] 請求項15記載の乳酸菌の取得方法において、前記菌液は酵母菌からなるものであることを特徴とする乳酸菌の取得方法。

[請求項17] 請求項14～16いずれか1項に記載の乳酸菌の取得方法において、前記液体培地は、野菜発酵エキス及び果物発酵エキスのいずれか一方若しくは双方を用いて得られた混合発酵エキスと、野草の煮出液と上白糖とを混合して得られた野菜・上白糖混合液とを混合したものに抗生物質を添加したものであることを特徴とする乳酸菌の取得方法。

[請求項18] 請求項17記載の乳酸菌の取得方法において、前記抗生物質はシクロヘキシミドであることを特徴とする乳酸菌の取得方法。

[請求項19] 請求項1～10いずれか1項に記載の乳酸菌を含有することを特徴とする乳酸菌含有飲食品。

- [請求項20] 請求項 1 1 記載の乳酸菌を含有することを特徴とする乳酸菌含有飲食品。
- [請求項21] 請求項 1 2 記載の乳酸菌を含有することを特徴とする乳酸菌含有飲食品。
- [請求項22] 請求項 1 3 記載の乳酸菌を含有することを特徴とする乳酸菌含有飲食品。
- [請求項23] 請求項 1 9 記載の乳酸菌含有飲食品において、前記乳酸菌含有飲食品は発酵飲食品であることを特徴とする乳酸菌含有飲食品。
- [請求項24] 請求項 2 0 記載の乳酸菌含有飲食品において、前記乳酸菌含有飲食品は発酵飲食品であることを特徴とする乳酸菌含有飲食品。
- [請求項25] 請求項 2 1 記載の乳酸菌含有飲食品において、前記乳酸菌含有飲食品は発酵飲食品であることを特徴とする乳酸菌含有飲食品。
- [請求項26] 請求項 2 2 記載の乳酸菌含有飲食品において、前記乳酸菌含有飲食品は発酵飲食品であることを特徴とする乳酸菌含有飲食品。