

(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
2013 年 10 月 3 日(03.10.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/146465 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/28 (2006.01) A23L 1/272 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/057806
- (22) 国際出願日: 2013 年 3 月 19 日(19.03.2013)
- (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 2012-079566 2012 年 3 月 30 日(30.03.2012) JP
- (71) 出願人: オリエンタル酵母工業株式会社(ORIENTAL YEAST CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1748505 東京都板橋区小豆沢 3 丁目 6 番 1 0 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 小土井 理恵(KODOI, Rie); 〒1748505 東京都板橋区小豆沢 3 丁目 6 番 1 0 号 オリエンタル酵母工業株式会社内 Tokyo (JP). 高橋 貴康(TAKAHASHI, Takayasu); 〒1748505 東京都板橋区小豆沢 3 丁目 6 番 1 0 号 オリエンタル酵母工業株式会社内 Tokyo (JP). 浦崎 裕美(URASAKI,

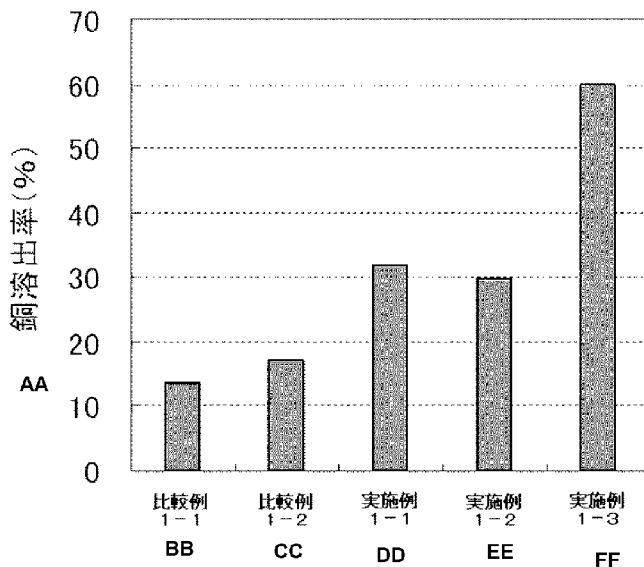
Hiromi); 〒1748505 東京都板橋区小豆沢 3 丁目 6 番 1 0 号 オリエンタル酵母工業株式会社内 Tokyo (JP).

- (74) 代理人: 廣田 浩一, 外(HIROTA, Koichi et al.); 〒1510053 東京都渋谷区代々木 1-24-10 T S ビル 4 階 山の手合同国際特許事務所 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, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, 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, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, 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,

[続葉有]

(54) Title: YEAST EXTRACT WITH HIGH COPPER CONTENT, METHOD FOR PRODUCING SAME, AND AGENT FOR MAINTAINING AND RESTORING GREEN COLOR OF FOODS AND VEGETABLES

(54) 発明の名称: 銅高含有酵母抽出物及びその製造方法、並びに、食品、及び野菜の緑色保持還元剤



AA Copper elution ratio (%)
BB Comparative Example 1-1
CC Comparative Example 1-2
DD Example 1-1
EE Example 1-2
FF Example 1-3

(57) Abstract: A method for producing a yeast extract with a high copper content, said method being characterized by comprising an extraction step for suspending a copper-containing yeast in a solution containing a carboxylic acid and/or a carboxylic acid salt and then separating the solid component of the obtained suspension from the liquid component; a yeast extract with a high copper content; and an agent for maintaining and restoring the green color of foods and vegetables.

(57) 要約: 銅を含有する酵母を、カルボン酸及びカルボン酸塩の少なくともいずれかを含む溶液に懸濁させ、得られた懸濁液の固体成分と液体成分とを分離する抽出工程を含むことを特徴とする銅高含有酵母抽出物の製造方法、及び銅高含有酵母抽出物、並びに、食品、及び野菜の緑色保持還元剤である。



WO 2013/146465 A1



MZ, NA, RW, SD, SL, 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, ML,
MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))