

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2000-245438
(P2000-245438A)

(43) 公開日 平成12年9月12日(2000.9.12)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI		テマコード(参考)
C12N 1/16		C12N 1/16	A	4B032
A21D 2/26		A21D 2/26		4B065
C12N 1/18		C12N 1/18		

審査請求 未請求 請求項の数 10 0L (全7頁)

(21) 出願番号	特願平11-56135	(71) 出願人	591031360 農林水産省食品総合研究所長 茨城県つくば市観音台2丁目1-2
(22) 出願日	平成11年3月3日(1999.3.3)	(71) 出願人	000103840 オリエンタル酵母工業株式会社 東京都板橋区小豆沢3丁目6番10号
		(72) 発明者	高野 博幸 茨城県つくば市吾妻3丁目19-1 パーク ヒル吾妻2-303
		(74) 代理人	100075775 弁理士 戸田 親男

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 新規優良パン酵母

(57) 【要約】

【解決手段】 パン酵母由来のアセトイン高生産性株を親株として交雑及び単孢子分離により、性能の優れたアセトイン高生産性株を取得し、当該酵母を使用することによって香りの優れたパンを製造することができる。

【効果】 培養上清のアセトイン量を測定すればよく、したがって短時間、簡便に香りの良いパンを製造できる酵母をスクリーニングすることができる。このようにして育種された優良パン酵母を用いることにより、香りの良い、風味、食感にすぐれたパンを製造することができる。

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2000-262275
(P2000-262275A)

(43) 公開日 平成12年9月26日(2000.9.26)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI	テマコード(参考)
C12N 1/18		C12N 1/18	4B032
A21D 2/26		A21D 2/26	4B065
	8/04	8/04	
//(C12N 1/18			
C12R 1:865)			

審査請求 未請求 請求項の数 5 0L (全10頁)

(21) 出願番号	特願平11-67565	(71) 出願人	000103840 オリエンタル酵母工業株式会社 東京都板橋区小豆沢3丁目6番10号
(22) 出願日	平成11年3月12日(1999.3.12)	(72) 発明者	安藤 正康 東京都板橋区小豆沢三丁目6番10号 オリエンタル酵母工業株式会社内
		(72) 発明者	志水 奈津子 東京都板橋区小豆沢三丁目6番10号 オリエンタル酵母工業株式会社内
		(74) 代理人	100075775 弁理士 戸田 親男

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 製菓、製パン用超耐糖性酵母

(57) 【要約】

【解決手段】 超高糖域での製パン性に優れた高い発酵力を有し、高い耐糖性(あるいは浸透圧耐性)を有する酵母、例えばサッカロミセス・セレピシエP-712が提供される。

【効果】 本酵母は、小麦粉100重量部に対し40重量部を超える糖配合の生地においても十分な発酵力を発揮し、かつ低糖の食パンから高糖の菓子パンあるいは発酵菓子に至るまでのパンアイテムを、製パン法の種類に関わることなく良好な品質のパンを作ることができるものである。

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2003-144137
(P2003-144137A)

(43) 公開日 平成15年5月20日(2003.5.20)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI	テマコード [*] (参考)
C12N 1/18		C12N 1/18	4B024
A21D 6/00		A21D 6/00	4B032
	8/04	8/04	4B065
	13/00	13/00	
C12N 1/19		C12N 1/19	

審査請求 未請求 請求項の数 10 0L (全10頁) 最終頁に続く

(21) 出願番号	特願 2001-350172(P2001-350172)	(71) 出願人	000000941 鐘淵化学工業株式会社
(22) 出願日	平成 13年11月15日(2001.11.15)		大阪府 大阪市北区中之島3丁目2番4号
		(72) 発明者	丸山 裕之 兵庫県加古川市東神吉町升田623-53
		(72) 発明者	京極 健司 兵庫県神戸市垂水区東舞子町10-1-1706
		(72) 発明者	清水 一朗 兵庫県神戸市垂水区塩屋町6-31-17三青荘
		(74) 代理人	100093377 弁理士 辻 良子 (外1名) 最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 冷凍耐性パン酵母

(57) 【要約】

【課題】 実用パン酵母の持つ冷凍耐性形質に関わる遺伝子を、遺伝学的な手法を用いて明らかにし、冷凍耐性を付与あるいは強化したパン酵母の創製、冷凍耐性パン酵母の新規な育種方法、スクリーニング方法の提供。

【解決手段】 YLR023C 遺伝子及び/又は YMR126C 遺伝子の発現量を上昇させることにより、冷凍耐性を付与又は強化したパン酵母。YLR023C 遺伝子及び/又は YMR126C 遺伝子の発現量の上昇は、YLR023C 遺伝子及び/又は YMR126C 遺伝子を用いての形質転換、YLR023C 遺伝子及び/又は YMR126C 遺伝子の発現量の高い酵母との交雑等により可能である。また、YLR023C 遺伝子及び/又は YMR126C 遺伝子の発現量を指標して冷凍耐性酵母を選択することができる。

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2003-164252
(P2003-164252A)

(43) 公開日 平成15年6月10日 (2003.6.10)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI	テームコード (参考)
A21D 8/04		A21D 8/04	4B032
13/00		13/00	

審査請求 未請求 請求項の数 6 0L (全9頁)

(21) 出願番号	特願 2001-366145 (P2001-366145)	(71) 出願人	000000941
(22) 出願日	平成 13年11月30日 (2001.11.30)		鐘淵化学工業株式会社
			大阪府 大阪市北区中之島3丁目2番4号
		(72) 発明者	小野 昌志
			兵庫県 高砂市米田町米田915-8
		(72) 発明者	大宅 甲三
			兵庫県 加古川市尾上町口里368-25
		F ターム (参考)	4B032 DB01 DK54

(54) 【発明の名称】 パン酵母及びその製造方法

(57) 【要約】

【課題】 パン酵母の開発に際し、従来の方法、すなわち天然物からの分離法、従来菌株の変異処理法、従来菌株同士の交雑育種法などが多大な人手と時間とを要するという問題の解決、即ち、容易にかつ単純な方法により、安定的に取得できるパン酵母とその製造方法を提供すること。

【解決手段】 2種類以上の酵母菌株を含有するパン酵母。

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2003-204780

(P2003-204780A)

(43) 公開日 平成15年7月22日(2003.7.22)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI	テマコード [*] (参考)
C12N 1/18		C12N 1/18	4B018
A21D 8/04		A21D 8/04	4B032
	13/00	13/00	4B065
A23L 1/28		A23L 1/28	
//(C12N 1/18		C12R 1:865	

審査請求 未請求 請求項の数 14 0L (全8頁) 最終頁に続く

(21) 出願番号 特願 2002-43669(P2002-43669)
(22) 出願日 平成 14年2月 20日(2002.2.20)
(31) 優先権主張番号 特願 2001-342503(P2001-342503)
(32) 優先日 平成 13年11月 7日(2001.11.7)
(33) 優先権主張国 日本 (JP)

(71) 出願人 000001029
協和醗酵工業株式会社
東京都千代田区大手町1丁目6番1号
(72) 発明者 井村 聡明
茨城県稲敷郡阿見町阿見4041 協和醗酵工業株式会社 食品酒類研究所内
(72) 発明者 川崎 秀紀
茨城県稲敷郡阿見町阿見4041 協和醗酵工業株式会社 食品酒類研究所内
(72) 発明者 森田 亜紀
茨城県稲敷郡阿見町阿見4041 協和醗酵工業株式会社 食品酒類研究所内
最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 酵母およびパンの製造方法

(57) 【要約】

【課題】 風味が優れたパンを製造することができる酵母、該酵母を含有するパン生地、該酵母をパン生地に添加することを特徴とするパンの製造方法および該方法により得られるパンを提供する。

【解決手段】 サッカロミセス属に属し、圧搾物を用いて中種法により製造した食パンの風味成分が、線形判別分析により、ドライイースト用酵母の乾燥菌体を用いて中種法により製造した食パンの風味成分群に判別され、かつ無糖生地において30、60分間で発生する炭酸ガス量が1ml/g生地以上である酵母、該酵母を含有するパン生地、該パン生地を用いることを特徴とするパンの製造方法、および該製造方法によって得られるパンに関する。