

(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2003-47402

(P2003-47402A)

(43) 公開日 平成15年2月18日(2003.2.18)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI		テマコード(参考)
A23C	9/152	A23C	9/152	4B001
A23L	1/30	A23L	1/30	A 4B018

審査請求 未請求 請求項の数 10 0L (全6頁)

(21) 出願番号	特願 2001-238139(P2001-238139)	(71) 出願人	000006138 明治乳業株式会社 東京都江東区新砂1丁目2番10号
(22) 出願日	平成 13年8月6日(2001.8.6)	(72) 発明者	鯨坂 勝美 神奈川県小田原市成田540番地明治乳業株式会社栄養科学研究所内
		(72) 発明者	金子 哲夫 東京都東村山市栄町1-21-3明治乳業株式会社栄養科学研究所内
		(72) 発明者	大友 英生 東京都東村山市栄町1-21-3明治乳業株式会社栄養科学研究所内 最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 中性オリゴ糖含有育児用調製乳

(57) 【要約】

【課題】 オリゴ糖のような安全な低分子物質を添加することによる、感染防御効果の高い育児用調製乳の提供。

【解決手段】 牛初乳あるいはヤギ等の動物由来のミルクからフコースを含むオリゴ糖、ガラクトシルラクトース等の中性オリゴ糖画分を取得して添加することを特徴とする育児用調製乳の調製。

(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2003-212888

(P2003-212888A)

(43) 公開日 平成15年7月30日(2003.7.30)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI		テマコード(参考)
C07H 3/02		C07H 3/02		4C057
B01J 3/00		B01J 3/00	A	4C090
C07H 3/06		C07H 3/06		
C08B 1/00		C08B 1/00		
37/00		37/00	Z	

審査請求 未請求 請求項の数 1 0L (全5頁)

(21) 出願番号	特願 2002-9745 (P2002-9745)	(71) 出願人	000000033 旭化成株式会社 大阪府 大阪市北区堂島浜1丁目2番6号
(22) 出願日	平成 14年1月18日(2002.1.18)	(71) 出願人	599006203 坂 志朗 滋賀県 大津市木の岡町33-14
		(72) 発明者	坂 志朗 滋賀県 大津市木の岡町33-14
		(72) 発明者	江原 克信 京都府 京都市左京区北白川西町82番7
		(74) 代理人	100103436 弁理士 武井 英夫 (外3名) 最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 グルコース及び/又は水溶性セロオリゴ糖の製造方法

(57) 【要約】

【課題】 セルロースを含有する材料からグルコース及び/又は水溶性セロオリゴ糖を効率よく得る新規な製造方法を提供する。

【解決手段】 平均重合度100以上のセルロースを、超臨界水または亜臨界水と0.01秒以上5秒以下接触反応させ、その後冷却して、亜臨界水と1秒以上10分以下接触反応させて加水分解することを特徴とするグルコース及び/又は水溶性セロオリゴ糖の製造方法。

(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2003-334081
(P2003-334081A)

(43) 公開日 平成15年11月25日 (2003.11.25)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI	テマコード [*] (参考)
C12N 15/09	ZNA	C12N 1/15	4B024
1/15		1/19	4B050
1/19		1/21	4B064
1/21		9/24	4B065
5/10		C12P 19/04	Z 4C090

審査請求 有 請求項の数 9 0L (全12頁) 最終頁に続く

(21) 出願番号 特願 2002-141054 (P2002-141054)
 (22) 出願日 平成 14年5月 16日 (2002.5.16)

(71) 出願人 396020800
 科学技術振興事業団
 埼玉県川口市本町4丁目1番8号
 (71) 出願人 391012431
 三重大学長
 三重県津市上浜町1515
 (72) 発明者 大宮 邦雄
 愛知県尾西市開明字雲閑寺郭50
 (72) 発明者 粟冠 和郎
 三重県津市一身田上津部田1504-52
 (74) 代理人 100097733
 弁理士 北川 治

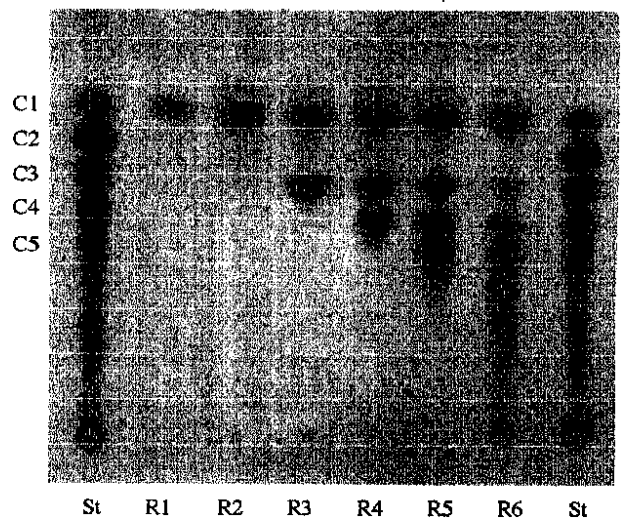
最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 遺伝子、酵素、酵素の製造方法、キチンオリゴ糖の製造方法

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 キチン又はキチン質原料中の - ポリ - N - アセチル - D - グルコサミンを分解して、少なくともキチンオリゴ糖を効率的に製造する手段を提供する。

【解決手段】 特定の塩基配列を有する - N - アセチルグルコサミニダーゼ遺伝子。これと機能同等の遺伝子。これらの遺伝子によりコードされるアミノ酸配列を有する - N - アセチルグルコサミニダーゼ。これと機能同等の酵素。クロストリジウム・パラプトリフィカム (Clostridium paraputrificum) M株、又は上記遺伝子を導入した組換え体を培養し、その培養物から上記酵素を取得する酵素の製造方法。これらの酵素をキチン又はキチン質に作用させ、少なくともキチンオリゴ糖を生産するキチンオリゴ糖の製造方法。



(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2004-91413

(43) 公開日 平成16年3月25日(2004.3.25)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI	テームト [*] (参考)
A61K 31/722		A61K 31/722	4C086
A61P 1/02		A61P 1/02	

請求項の数 3 審査請求 有 0L (全8頁)

(21) 出願番号	2002256443	(71) 出願人	501145000 長崎大学長
(22) 出願日	平成14年9月2日(2002.9.2)		長崎県長崎市文教町1-14
特許法第30条第1項適用申請有り 平成14年4月30日 日本 歯科保存学会発行の「日本歯科保存学雑誌 平成14年5月 第45巻 春季特別号」に発表		(74) 代理人	100072051 【弁理士】 杉村 興作
		(72) 発明者	林 善彦 長崎県長崎市坂本1丁目7-1 長崎大学大 学院医歯薬学総合研究科内
		(72) 発明者	藤原 守 長崎県長崎市坂本1丁目7-1 長崎大学歯 学部附属病院内
		(72) 発明者	大原 直子 長崎県長崎市坂本1丁目7-1 長崎大学大 学院医歯薬学総合研究科内
		Fターム(参考)	

(54) 【発明の名称】 キトサンオリゴ糖含有齲蝕予防・抑制剤

(57) 【要約】

【課題】 歯質の脱灰の生じない、効果の高い齲蝕予防・抑制剤を提供する。

【解決手段】 キトサンオリゴ糖を有効成分として含有する。このオリゴマーは重合度が2～50であり、また脱アセチル化度が80～100であると好ましく、本剤のpHが6.5以上であり、または該オリゴマーの濃度が0.5重量%であると、さらに好ましい。

【選択図】 なし

(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2004-159659

(43) 公開日 平成16年6月10日(2004.6.10)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI	テマコード(参考)
A23L 1/30		A23L 1/30	B 2B150
A23K 1/16		A23K 1/16	303D 4B017
A23L 1/307		A23L 1/307	4B018
A23L 2/52		A23L 2/00	F

請求項の数 10 審査請求 未請求 0L (全12頁)

(21) 出願番号	2003416763	(71) 出願人	000243766
(22) 出願日	平成15年12月15日(2003.12.15)		味の素ゼネラルフーズ株式会社
(31) 優先権主張番号	1999260185		東京都品川区東品川2丁目2番8号
(33) 優先権主張国	JP	(74) 代理人	100089705
(32) 優先日	平成11年9月14日(1999.9.14)		【弁理士】 社本 一夫
(62) 分割の表示	特願2000-279883(P2000-279883)の分割	(74) 代理人	100076691
原出願日	平成12年9月14日(2000.9.14)		【弁理士】 増井 忠次
		(74) 代理人	100075270
			【弁理士】 小林 泰
		(74) 代理人	100080137
			【弁理士】 千葉 昭男
		(74) 代理人	100096013
			【弁理士】 富田 博行
		(74) 代理人	100077506

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 マンノオリゴ糖類を主成分とする組成物

(57) 【要約】

【課題】 未利用資源を使用する腸内有用菌増殖促進作用を有する難う蝕性、低カロリー組成物の提供。

【解決手段】

コーヒー豆および/またはコーヒー抽出残渣から得られたマンナンを加水分解処理することによって得られたマンノースを主体とした単糖類が1~10分子結合したオリゴ糖類を主成分とすることを特徴とする腸内有用菌増殖促進作用を有する難う蝕性、低カロリー組成物。

【選択図】 なし