

(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

特開平6-38728

(43) 公開日 平成6年(1994)2月15日

(51) Int. Cl. ⁵	識別記号	FI	技術表示箇所
C12G 3/02	119 J		
	G		
	K		
B01D 39/20	D		
C12G 1/00			

審査請求 未請求 請求項の数 5 (全7頁) 最終頁に続く

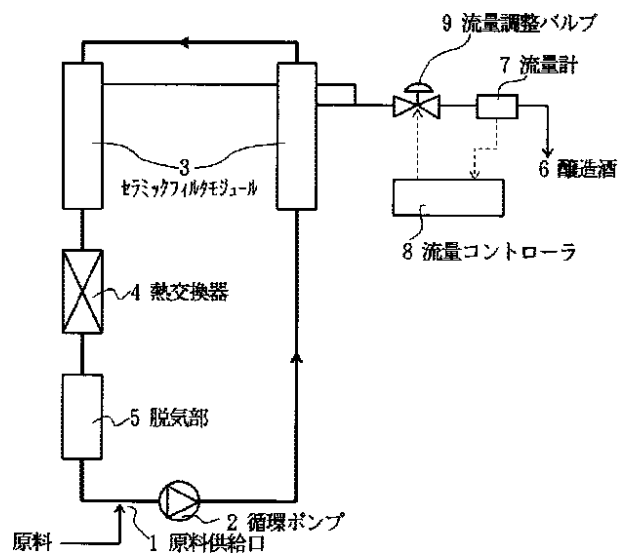
(21) 出願番号	特願 平3-262002	(71) 出願人	000002107 住友重機械工業株式会社 東京都千代田区大手町二丁目2番1号
(22) 出願日	平成3年(1991)10月9日	(71) 出願人	000110918 ニッカウヰスキー株式会社 東京都港区南青山5丁目4番31号
		(72) 発明者	稲葉 英樹 神奈川県平塚市夕陽ヶ丘63番30号 住友重機械工業株式会社平塚研究所内
		(72) 発明者	舘川 進 東京都千代田区大手町二丁目二番一号 住友重機械工業株式会社内
		(74) 代理人	弁理士 光来出 良彦 (外3名) 最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 バイオリアクタによる醸造酒の連続発酵方法

(57) 【要約】

【目的】 バイオリアクタ内の温度制御が易しく、菌体に与える酸素や栄養の供給が簡単で、チャネリングが無い状態で発酵でき、発酵時間の大幅な短縮と工程の連続化により効率のよい醸造酒の製法とする。

【構成】 セラミックフィルタモジュール3、熱交換器4、脱気部5、循環ポンプ2の各装置がパイプにより連結されてループ状に構成されたバイオリアクタを使用して、酒母培養と醸造酒発酵とを同じバイオリアクタ内で循環させながら連続して培養及び発酵を行う。発酵液はセラミックフィルタモジュール3から連続的に濾過されて、その濾液が醸造酒となる。



(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

特開平7-75560

(43) 公開日 平成7年(1995)3月20日

(51) Int.Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	FI	技術表示箇所
C12N 1/16	A	7236-4B		
C12G 3/02	119 G			
//(C12N 1/16				
C12R 1:865)				
(C12G 3/02				

審査請求 未請求 請求項の数 5 0L (全5頁) 最終頁に続く

(21) 出願番号	特願平5-224231	(71) 出願人	000204686
(22) 出願日	平成5年(1993)9月9日		大関株式会社
新規性喪失の例外の表示	特許法第30条第1項適用申請有り		兵庫県西宮市今津出在家町4番9号
平成5年4月2日、社団法人日本農芸化学会主催の「		(72) 発明者	神田 晃敬
日本農芸化学会1993年度大会」において文書をもって発表			兵庫県川西市水明台2-1-70
		(72) 発明者	石川 有紀子
			兵庫県西宮市甲子園六番町7-16
		(72) 発明者	池上 知宏
			大阪府池田市畑4-18-2
		(72) 発明者	浜地 正昭
			兵庫県神戸市北区筑紫が丘4-3-5
		(72) 発明者	布川 彌太郎
			兵庫県芦屋市平田町2-7-105
		(74) 代理人	弁理士 青山 葆 (外1名)

(54) 【発明の名称】 赤色色素生産酵母およびそれを用いる醸造酒の製造法

(57) 【要約】

【目的】 赤色清酒醸造に好適な新規赤色色素生産酵母の提供。

【構成】 発酵能を有し、赤色色素を生産し、かつ最少培地で生育し、酢酸単一炭素源培地で生育しないサッカロマイセス・セレピシエ、および該サッカロマイセス・セレピシエを種菌として使用する醸造酒の製造法。

【効果】 清酒醸造にてきた新規赤色色素生産酵母が得られ、赤色の清酒が安定して製造できる。

(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

特開平11-318426

(43) 公開日 平成11年(1999)11月24日

(51) Int.Cl. ⁶	識別記号	FI	技術表示箇所
C12G 3/02	119	C12G 3/02 119 A	

審査請求 未請求 請求項の数 1 0L (全4頁)

(21) 出願番号	特願平10-139716	(71) 出願人	591227860
(22) 出願日	平成10年(1998)5月21日		朝日酒造株式会社
		(72) 発明者	福井県丹生郡朝日町西田中11号53番地 田島 清博
			福井県丹生郡朝日町西田中11号53番地 朝日酒造株式会社内
		(74) 代理人	弁理士 鈴江 武彦 (外5名)

(54) 【発明の名称】 醸造酒の製造方法

(57) 【要約】

【課題】 清酒に果実等の植物成分を付加した新たな醸造酒を製造する方法を提供すること

【解決手段】 米をこうじ菌の作用で糖化し、更に酵母菌の作用でアルコール醗酵させてもろみを調製する工程と、該もろみを濾過する工程とを具備した醸造酒の製造方法において、前記もろみに対して、植物または動物の組織をアルコールで抽出した抽出液を添加する工程を具備したことを特徴とする。

(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2000-166533

(P2000-166533A)

(43) 公開日 平成12年6月20日(2000.6.20)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI	テマコード(参考)
C12G 3/04		C12G 3/04	4B015
C12C 5/02		C12C 5/02	

審査請求 未請求 請求項の数 3 0L (全3頁)

(21) 出願番号	特願平10-352471	(71) 出願人	000000055 アサヒビール株式会社 東京都中央区京橋3丁目7番1号
(22) 出願日	平成10年12月11日(1998.12.11)	(72) 発明者	平山 三郎 東京都墨田区吾妻橋1-23-1 株式会社 隅田川ブルーイング内
		(72) 発明者	吉岡 茂 東京都墨田区吾妻橋1-23-1 株式会社 隅田川ブルーイング内
		(74) 代理人	100083714 弁理士 舟橋 榮子 最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 醸造酒及びその製造方法

(57) 【要約】

【課題】 この発明は、抹茶の香味を有する醸造酒とその製造法に関する。抹茶の微粉末をビールの製造工程中で添加し、抹茶風味が飲料全体に均一にいきわたるようにした抹茶風味醸造酒とその製造法を提供するものである。

【解決手段】 抹茶微粉末及び/又は抹茶懸濁液を原料として使用することを特徴とする抹茶風味醸造酒、及び、醸造酒の製造方法において抹茶微粉末及び/又は抹茶懸濁液を貯酒及び/又は熟成中液に混合することを特徴とする抹茶風味醸造酒の製造方法。

(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2000-175677
(P2000-175677A)

(43) 公開日 平成12年6月27日(2000.6.27)

(51) Int.Cl.⁷
C12H 1/00

識別記号

FI
C12H 1/00

テマコード(参考)
4B028

審査請求 未請求 請求項の数 5 0L (全4頁)

(21) 出願番号 (22) 出願日	特願平10-354839 平成10年12月14日(1998.12.14)	(71) 出願人 (72) 発明者 (72) 発明者 (72) 発明者	000004466 三菱瓦斯化学株式会社 東京都千代田区丸の内2丁目5番2号 越川 禎士 東京都千代田区神田駿河台3丁目6番1号 エージェンサービスセンター株式会 社内 酒井 泰博 東京都千代田区丸の内2丁目5番2号 三 菱瓦斯化学株式会社内 若松 修司 東京都千代田区神田駿河台3丁目6番1号 株式会社東京商會内 最終頁に続く
-----------------------	---	--	---

(54) 【発明の名称】 醸造酒包装体

(57) 【要約】

【課題】 醸造酒を、風味を保ちつつ保存するための簡便な方法及びこれに適した醸造酒包装体を提供する。

【解決手段】 醸造酒を加熱処理を施すことなく1本当たり0.5ml/day/atm以上の酸素通気度を有する通気性容器に入れ、さらに、脱酸素剤とともに酸素バリア性包装材料を用いて密封し、低温保存する。

【効果】 本発明によれば、醸造酒本来の風味を保ちつつ、流通業者にとって簡便な冷蔵手段を用いて長期保存することができる。