

(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5-328936

(43) 公開日 平成5年(1993)12月14日

(51) Int.Cl. ⁵ A23L 1/23	識別記号	庁内整理番号 8114-4B	FI	技術表示箇所
--	------	-------------------	----	--------

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全6頁)

(21) 出願番号 (22) 出願日	特願 平4-165437 平成4年(1992)6月1日	(71) 出願人 (72) 発明者 (72) 発明者 (72) 発明者 (74) 代理人	000165000 群栄化学工業株式会社 群馬県高崎市宿大類町700番地 広岡 正一 群馬県高崎市大八木町622番地 群栄化学工業株式会社内 宮下 雄次 群馬県高崎市大八木町622番地 群栄化学工業株式会社内 額田 寛 群馬県高崎市大八木町622番地 群栄化学工業株式会社内 弁理士 下山 富士男
-----------------------	--------------------------------	--	---

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 発酵調味料

(57) 【要約】

【目的】本発明は、まろやかでこくのある芳醇な風味をもち、体調調節機能性を併せ持つ発酵調味料の提供を目的とする。

【構成】本発明の発酵調味料は、ガラクトオリゴ糖含有糖類或いはフラクトオリゴ糖含有糖類をアルコール発酵することにより得られるものである。

【効果】本発明の発酵調味料は、グルコースをほとんど含まずガラクトオリゴ糖含有糖類或いはフラクトオリゴ糖含有糖類を主体とするものであるから、まろやかでこくのある芳醇な風味をもち、グルコース結晶が析出しにくく、より低甘味の上品さがあり、加熱時の着色性が低く、耐発酵性が高く、低カロリーであることに加えて、更に、フラクトオリゴ糖或いはガラクトオリゴ糖含有により体調調節機能性を併せもち、広範な各種の他分野に利用できる。

(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6-38704

(43) 公開日 平成6年(1994)2月15日

(51) Int.Cl. ⁵	識別記号	庁内整理番号	FI	技術表示箇所
A23L 1/23		2121-4B		
// C12N 1/20	A	7236-4B		
(C12N 1/20				
C12R 1:01)				

審査請求 未請求 請求項の数 5 (全6頁)

(21) 出願番号	特願 平3-174439	(71) 出願人	000006127
(22) 出願日	平成3年(1991)6月19日		森永乳業株式会社
			東京都港区芝5丁目33番1号
		(72) 発明者	島村 誠一
			神奈川県横浜市港北区 篠原町1558
		(72) 発明者	石橋 憲雄
			東京都足立区神明南2-3-21
		(72) 発明者	宮川 博
			神奈川県鎌倉市大船4-7-21
		(72) 発明者	阿部 文明
			神奈川県横浜市保土ヶ谷区岩井町473-10
		(74) 代理人	工藤 力

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 発酵調味料及びその製造法

(57) 【要約】

【目的】 ビフィズス菌の培養液を利用し、食品の保存性改良効果（防腐効果）に加えて、風味改良効果（調味効果）を有する発酵調味料、及びその製造法を提供する

【構成】 ビフィドバクテリウム属に属する微生物を液体培地でばようした培養液、又はこの培養液から実質的に除菌した培養残渣を有効成分として含有することを特徴とする高い防腐効果を有する発酵調味料、及び単糖類又はオリゴ糖類の1種類又は2種類以上の糖、源及び蛋白質分解物、ペプトン、酵母エキス、魚肉エキス、肉エキス、カザミノ酸、麦芽汁及びこれらの2以上の混合物からなる群より選択される窒素源を含有する液体培地に、ビフィドバクテリウム属に属する微生物を接種し、培養した培養液、又はこの培養液から菌体を実質的に除去した培養残渣、を取得することを特徴とする高い防腐効果を有する発酵調味料の製造法。

(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

特開平6-169720

(43) 公開日 平成6年(1994)6月21日

(51) Int.Cl. ⁵	識別記号	庁内整理番号	FI	技術表示箇所
A23L 1/23		2121-4B		
1/22	A	2121-4B		
1/30	Z			
// A23K 1/00	Z	9123-2B		
A24D 1/18		7229-4B		

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全8頁) 最終頁に続く

(21) 出願番号	特願平4-350454	(71) 出願人	000165000 群栄化学工業株式会社 群馬県高崎市宿大類町700番地
(22) 出願日	平成4年(1992)12月3日	(72) 発明者	広岡 正一 群馬県高崎市宿大類町700番地 群栄化学工業株式会社内
		(72) 発明者	宮下 雄次 群馬県高崎市宿大類町700番地 群栄化学工業株式会社内
		(72) 発明者	木村 高尚 群馬県高崎市宿大類町700番地 群栄化学工業株式会社内

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 粉末発酵調味料

(57) 【要約】

【目的】本発明は、まろやかでこくのある芳醇な風味を持ちながら、分岐オリゴ糖高含有により体調調節機能性を持つ粉末発酵調味料の提供を目的とする。

【構成】本発明の粉末発酵調味料は分岐オリゴ糖含有糖類をアルコール発酵することにより発酵調味料となしたものに、醸造用アルコール及び/又は粉末化基材として分岐オリゴ糖含有糖類、水飴、低DE水飴などを添加溶解し、噴霧乾燥法にて粉末化し得られるものである。

(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

特開平10-179131

(43) 公開日 平成10年(1998)7月7日

(51) Int.Cl. ⁶	識別記号	FI	技術表示箇所
C12G 3/02	119	C12G 3/02	119 G
A23L 1/202	107	A23L 1/202	107
	1/238	1/238	103
C12C 11/02		C12C 11/02	
B01D 3/00		C12G 1/00	

審査請求 未請求 請求項の数 4 0L (全7頁) 最終頁に続く

(21) 出願番号	特願 平8-345370	(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
(22) 出願日	平成8年(1996)12月25日	(72) 発明者	福田 和郎 茨城県稲敷郡阿見町阿見3962-6
		(72) 発明者	宮本 ともこ 茨城県稲敷郡阿見町阿見4302-5
		(72) 発明者	初谷 巨慶 茨城県つくば市稲岡495-87
		(72) 発明者	大内 弘造 埼玉県蓮田市桜台2-2-9

(54) 【発明の名称】 アルコール飲料および発酵調味料の製造方法

(57) 【要約】

【課題】 風味がよいアルコール飲料または発酵調味料を効率よく製造する方法を提供する。

【解決手段】 サッカロマイセス属に属し、ピルビン酸アナログ耐性を有し、かつアルコール発酵においてモロミを压榨濾過または遠心分離して得られる溶液中のピルビン酸含量の最大値を200ppm以下にさせるような酵母を用いることを特徴とするアルコール飲料または発酵調味料の製造方法に関する。

(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

特開平11-28068

(43) 公開日 平成11年(1999)2月2日

(51) Int.Cl.⁶
A23L 1/23

識別記号

FI
A23L 1/23

技術表示箇所

審査請求 未請求 請求項の数 6 0L (全9頁)

(21) 出願番号 特願 平9-168778
(22) 出願日 平成9年(1997)6月25日
(31) 優先権主張番号 特願 平9-125891
(32) 優先日 平9(1997)5月15日
(33) 優先権主張国 日本(JP)

(71) 出願人 591119370
ヤマモリ株式会社
三重県桑名市大字森忠465番地の4
(72) 発明者 郡 隆達
三重県桑名市森忠465-4 ヤマモリ株式
会社開発研究所内
(72) 発明者 園田 実
三重県桑名市森忠465-4 ヤマモリ株式
会社開発研究所内
(72) 発明者 松本 裕子
三重県桑名市森忠465-4 ヤマモリ株式
会社開発研究所内
(74) 代理人 弁理士 田中 政浩

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 発酵調味料の製造法

(57) 【要約】

【課題】 畜肉を原料とする発酵調味料であって、従来の畜肉酵素分解物にみられるような原料臭を伴わず、醤油様の香味を有し、しかも醤油よりも旨味、後味が強く、淡色の発酵調味料を提供する。

【解決手段】 畜肉に穀物麹を混合し、これを食塩水中に仕込んで諸味塩分濃度を1.3~2.2g/dlにし、発酵、熟成させる。