

NUBIC知的財産情報開示

開示日： 2014年10月31日

各位

NUBIC知的財産情報の要約をお届けいたします。
尚、NUBICベンチャークラブ特別会員、一般会員にはすでにお知らせしています。

	出願番号	2014-031518	整理番号	11789	担当者	井上 典之
表 題	ヒト腸管由来乳酸桿菌の乳および豆乳を用いた効果的な培養法とその培養物					
技術分野	食品・バイオ	生活・文化			ライフサイエンス	
適用製品	発酵乳、乳、豆乳、タブレット製剤					
目 的	プロバイオティクスとして有用なヒト腸管(消化管内、糞便中)由来の乳酸桿菌(ラクトバチルス属乳酸菌)は、乳や豆乳中での生育性に乏しく、何らかのペプチド混合物を生育促進成分として添加している。しかしながら、ペプチド混合物は食品の風味を損ねる可能性が高く、回避することが望ましい。 本発明は、ヒト腸管由来の乳酸桿菌をペプチド混合物の添加無しで乳・豆乳に培養し、またその乳酸菌発酵物を提供することを目的とする。					
技術概要	これまでヒト腸管(消化管内、糞便中)由来の乳酸桿菌(ラクトバチルス属乳酸菌)の乳を基礎とする培地に添加されてきたペプチド混合物は、乳以外の原料を由来としたプロテオースペプトンや酵母エキス、または酵素分解ホエーが主であり、それらは最終製品(食品)に望ましくない風味をもたらす可能性を有している。 そこで、本発明は、乳もしくは豆乳素材を食品利用可能な酵素で処理した素材を開発することにより、ペプチド成分無添加のヒト腸管由来の乳酸桿菌培養用乳もしくは豆乳由来組成物を発明したものである。本発明における乳もしくは豆乳由来組成物は、乳もしくは豆乳本来の風味のみを最終製品にもたらしうことが可能で、コストの面でも従来法より優れている。また、本発明は、乳もしくは豆乳由来組成物、培養用又は発酵用原料、乳酸菌発酵物を提供するものである。					

技術移転等をご希望の場合は、下記事項をご記入の上、本用紙にてお申込みください。

(FAX, e-mail, 郵送いずれでも可。)

各担当コーディネーターからご連絡を差し上げます。

面談希望日時	<input type="text"/>				
(ふりがな) 氏 名	<input type="text"/>				
会社名	<input type="text"/>				
所 属	<input type="text"/>	役職	<input type="text"/>		
電話番号	<input type="text"/>	FAX番号	<input type="text"/>		
E-mail	<input type="text"/>				
連絡事項	<input type="text"/>				



【申込み・問い合わせ先】

日本大学産官学連携知財センター(NUBIC)

〒102-8275 東京都千代田区九段南4-8-24 日本大学会館

TEL:03-5275-8139 FAX:03-5275-8328 E-mail:nubic@nihon-u.ac.jp