

(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2013-189431

(P2013-189431A)

(43) 公開日 平成25年9月26日(2013.9.26)

(51) Int. Cl.	F I	テーマコード (参考)
A 6 1 K 35/56 (2006.01)	A 6 1 K 35/56	4 B 0 1 8
A 2 3 L 1/30 (2006.01)	A 2 3 L 1/30	A 4 B 0 4 2
A 2 3 L 1/33 (2006.01)	A 2 3 L 1/33	C 4 C 0 8 7
A 6 1 P 3/06 (2006.01)	A 6 1 P 3/06	

審査請求 未請求 請求項の数 13 O L (全 21 頁)

(21) 出願番号 特願2013-28768 (P2013-28768)  
 (22) 出願日 平成25年2月18日 (2013. 2. 18)  
 (31) 優先権主張番号 特願2012-31536 (P2012-31536)  
 (32) 優先日 平成24年2月16日 (2012. 2. 16)  
 (33) 優先権主張国 日本国 (JP)

(71) 出願人 598096991  
 学校法人東京農業大学  
 東京都世田谷区桜丘 1 丁目 1 番 1 号  
 (74) 代理人 100122574  
 弁理士 吉永 貴大  
 (72) 発明者 山▲崎▼ 雅夫  
 東京都世田谷区桜丘 1 丁目 1 番 1 号 東京  
 農業大学内  
 (72) 発明者 大石 祐一  
 東京都世田谷区桜丘 1 丁目 1 番 1 号 東京  
 農業大学内  
 F ターム(参考) 4B018 MD75 ME04 MF04 MF06 MF14  
 4B042 AC03 AC04 AC10 AD39 AG59  
 AH01 AK01 AP02 AP03 AP07  
 AP17

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 ホタテ貝由来の機能性組成物及びその製造方法

(57) 【要約】

【課題】 ホタテ貝柱又は軟体部の有効成分を付加価値が高い形で利用することができるホタテ貝由来の機能性組成物及びその製造方法を提供すること。

【解決手段】 ホタテ原貝を水煮以外の処理によって開殻し貝柱を抽出する開殻・抽出工程と、抽出した貝柱を水煮する水煮工程と、水煮した貝柱を塩化ナトリウム含有水溶液に浸漬する塩水浸漬工程と、塩水浸漬後の貝柱を過熱水蒸気によって焙乾する焙乾工程と、焙乾した貝柱を乾燥及びあん蒸する乾燥及びあん蒸工程と、を有するホタテ干し貝柱の製造工程によって得られるホタテ貝由来の機能性組成物であって、前記貝柱抽出工程によって得られる溶出液、前記水煮工程によって得られた水煮液、前記塩水浸漬工程によって得られた塩水浸漬液又は前記焙乾工程によって得られた蒸煮液のうち少なくとも1つを含有することを特徴とする、ホタテ貝由来の機能性組成物及びその製造方法によって解決する。

【選択図】 図 1

