

(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2020-65549
(P2020-65549A)

(43) 公開日 令和2年4月30日(2020.4.30)

(51) Int. Cl.	F I	テーマコード (参考)
C 1 2 P 1/00 (2006.01)	C 1 2 P 1/00 Z	4 B O 6 4
C 1 2 P 7/10 (2006.01)	C 1 2 P 7/10	4 B O 6 5
C 1 2 P 7/56 (2006.01)	C 1 2 P 7/56	
C 1 2 N 1/00 (2006.01)	C 1 2 N 1/00 Z	

審査請求 未請求 請求項の数 11 O L (全 27 頁)

(21) 出願番号	特願2019-192950 (P2019-192950)	(71) 出願人	598015084 学校法人福岡大学
(22) 出願日	令和1年10月23日 (2019.10.23)		福岡県福岡市城南区七隈8丁目19番1号
(31) 優先権主張番号	特願2018-199484 (P2018-199484)	(74) 代理人	100099508 弁理士 加藤 久
(32) 優先日	平成30年10月23日 (2018.10.23)	(74) 代理人	100182567 弁理士 遠坂 啓太
(33) 優先権主張国・地域又は機関	日本国 (JP)	(74) 代理人	100197642 弁理士 南瀬 透
		(72) 発明者	重松 幹二 福岡県福岡市城南区七隈八丁目19番1号 学校法人福岡大学内
		(72) 発明者	正本 博士 福岡県福岡市城南区七隈八丁目19番1号 学校法人福岡大学内

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 発酵物の製造方法、エタノールの製造方法および乳酸発酵物の製造方法、ならびに発酵促進剤

(57) 【要約】

【課題】 アルコール発酵や乳酸発酵を促進することができる、新たな添加剤を用いた発酵物の製造方法を提供する。また、前記発酵物の製造方法を利用したエタノールの製造方法および乳酸発酵物の製造方法を提供する。また、新たな発酵促進剤を提供する。

【解決手段】 マオウ由来組成物の存在下で、糖類を発酵させて発酵物を得る、発酵物の製造方法。マオウ由来組成物の存在下で、酵母により糖類をアルコール発酵させてエタノールを生成するエタノール製造工程を有するエタノールの製造方法。マオウ由来組成物の存在下で、乳酸菌により糖類を乳酸発酵させて乳酸発酵物を生成する乳酸発酵物製造工程を有する乳酸発酵物の製造方法。マオウ抽出残渣を含む発酵促進剤。

【選択図】 図4

