

【公報種別】特許法第 17 条の 2 の規定による補正の掲載

【部門区分】第 3 部門第 2 区分

【発行日】平成20年1月31日(2008.1.31)

【公開番号】特開2006-169153(P2006-169153A)

【公開日】平成18年6月29日(2006.6.29)

【年通号数】公開・登録公報2006-025

【出願番号】特願2004-362502(P2004-362502)

【国際特許分類】

A 6 1 K 36/899 (2006.01)

A 2 3 L 1/105 (2006.01)

A 2 3 L 1/30 (2006.01)

A 6 1 P 31/04 (2006.01)

【F I】

A 6 1 K 35/78 U

A 2 3 L 1/105

A 2 3 L 1/30 B

A 6 1 P 31/04

【手続補正書】

【提出日】平成19年12月6日(2007.12.6)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

下記の工程 1 および工程 2 によって製造されることを特徴とする抗菌作用を有する米糖化液。

(工程 1) 生米に 2 ~ 20 倍容の水を加え、これを 1 ~ 60 分間、温度 100 ~ 190、圧力 0.01 ~ 0.8 MPa に加熱・加圧して高温高压処理を行い、次いでホモジナイザーにより混合した後、40 ~ 55 に冷却する処理を行い、

(工程 2) 工程 1 で得られた処理物にアミラーゼおよびプロテアーゼを添加して 10 ~ 120 分間酵素反応をさせた後、95 以上に加熱して前記酵素を失活させる。

【請求項 2】

二酸化炭素依存性または二酸化炭素存在下で発育が促進される病原菌に対し抗菌作用を有する請求項 1 記載の米糖化液。

【請求項 3】

病原菌がヘリコバクター・ピロリ (Helicobacter pylori)、肺炎球菌 (Streptococcus pneumoniae) またはカンピロバクター・ジェジュニ (Campylobacter jejuni) である請求項 2 記載の米糖化液。

【請求項 4】

生米が発芽玄米の生米である請求項 1 ~ 3 のいずれか 1 項に記載の米糖化液。

【請求項 5】

下記の工程 1 および工程 2 によって製造される米糖化液を含有することを特徴とする抗菌剤。

(工程 1) 生米に 2 ~ 20 倍容の水を加え、これを 1 ~ 60 分間、温度 100 ~ 190、圧力 0.01 ~ 0.8 MPa に加熱・加圧して高温高压処理を行い、次いでホモジナイザーにより混合した後、40 ~ 55 に冷却する処理を行い、

(工程 2) 工程 1 で得られた処理物にアミラーゼおよびプロテアーゼを添加して 10 ~ 120 分間酵素反応をさせた後、95 以上に加熱して前記酵素を失活させる。