

(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2005-143398

(P2005-143398A)

(43) 公開日 平成17年6月9日(2005.6.9)

(51) Int. Cl. <sup>7</sup>	F I	テーマコード (参考)
A 2 3 L 1/30	A 2 3 L 1/30	B 4 B 0 1 8
A 6 1 K 31/05	A 6 1 K 31/05	4 C 0 8 8
A 6 1 K 35/78	A 6 1 K 35/78	C 4 C 2 0 6
A 6 1 P 1/04	A 6 1 P 1/04	
A 6 1 P 31/04	A 6 1 P 31/04	

審査請求 未請求 請求項の数 8 O L (全 9 頁) 最終頁に続く

(21) 出願番号	特願2003-385832 (P2003-385832)	(71) 出願人	592167411 香川県 香川県高松市番町4丁目1番10号
(22) 出願日	平成15年11月14日 (2003.11.14)	(71) 出願人	501207973 東洋オリーブ株式会社 香川県小豆郡池田町池田984-5番地
		(74) 代理人	100102314 弁理士 須藤 阿佐子
		(72) 発明者	柴▲崎▼ 博行 香川県小豆郡内海町苗羽甲1351番地1 香川県産業技術センター発酵食品研究所内
		(72) 発明者	高橋 正道 香川県小豆郡池田町大字池田984番地5 地先 東洋オリーブ株式会社内

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 オリーブまんでがん利用法および抗ピロリ菌活性を有する食品

(57) 【要約】

【課題】 オリーブという植物をまんでがん(まるごと)を利用して恒常的に摂取可能な抗ピロリ菌活性を有する食品を提供すること。

【解決手段】 オリーブ植物由来の親水性天然成分を抗ヘリコバクター ピロリ活性を有する素材として活用するオリーブまんでがん利用法。上記親水性天然成分がポリフェノール成分である。上記親水性天然成分として、該親水性天然成分を含むオリーブの果実を破碎後、圧搾および/または遠心分離して得られる果汁水分、オリーブの果実および/または葉の抽出物、あるいはそれらの濃縮物を用いる。上記果汁水分が、オリーブ油の製造工程で産出される果汁水分由来の採油廃液 (Vegetation Water) である。上記素材が食品素材である。上記の利用法で製造された該食品素材を原料とする食品であって、オリーブ植物由来親水性天然成分を有効成分とする抗ヘリコバクター ピロリ活性を有する食品。オリーブ植物を、有効成分である親水性天然成分が損なわれないように加工したものを原料とする抗ヘリコバクター ピロリ活性を有する食品。

