

(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2012-224601

(P2012-224601A)

(43) 公開日 平成24年11月15日(2012.11.15)

(51) Int. Cl.	F I	テーマコード (参考)
A61K 36/48 (2006.01)	A61K 35/78 J	4B018
A23L 1/30 (2006.01)	A23L 1/30 B	4C088
A61K 36/00 (2006.01)	A61K 35/78 Y	
A61P 3/06 (2006.01)	A61P 3/06	
A61P 3/10 (2006.01)	A61P 3/10	

審査請求 未請求 請求項の数 9 O L (全 21 頁) 最終頁に続く

(21) 出願番号 特願2011-95946 (P2011-95946)  
 (22) 出願日 平成23年4月22日 (2011.4.22)

特許法第30条第1項適用申請有り 平成22年10月24日 日本栄養・食糧学会北海道支部発行の「第40回 日本栄養・食糧学会北海道支部会 講演要旨集 2010」に発表 平成22年11月21日 第15回日本食物繊維学会学術集会 学術集会長 原 壽 発行の「第15回日本食物繊維学会学術集会講演要旨集」に発表

(71) 出願人 393017535  
 コスモ食品株式会社  
 東京都中央区日本橋小伝馬町12番2号  
 (71) 出願人 596075417  
 財団法人十勝圏振興機構  
 北海道帯広市西22条北2丁目23番地  
 (74) 代理人 100078662  
 弁理士 澤田 肇  
 (74) 代理人 100116919  
 弁理士 齋藤 秀幸  
 (74) 代理人 100141357  
 弁理士 鈴木 晋哉  
 (72) 発明者 岡田 勇  
 東京都千代田区六番町3番地1 グランフォルム六番町801号

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 小豆煮汁抽出物を含む脂質代謝改善剤

(57) 【要約】

【課題】 新規な脂質代謝改善剤を提供する。  
 【解決手段】 小豆煮汁を、デンプン質、タンパク質又はペクチン質を分解する少なくとも1種の酵素で処理し、当該処理後の上澄み液を濃縮することにより得られ、ポリフェノール、ミネラル及び食物繊維を含む小豆煮汁抽出物を有効成分として含む。この脂質代謝改善剤は、脂質の吸収を阻害し、血清中の中性脂肪や低密度コレステロール濃度を低下させると共に、脂質代謝の異常を有し、糖尿病、動脈硬化及び炎症性疾患を含む合併症の発症が予想される対象者の、当該合併症の発症を予防又は治療するために有用である。

【選択図】 図1

