

(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2011-182674

(P2011-182674A)

(43) 公開日 平成23年9月22日(2011.9.22)

(51) Int. Cl.			F I			テーマコード (参考)		
C 1 2 N	9/42	(2006.01)	C 1 2 N	9/42				4 B 0 5 0
A 6 1 H	33/00	(2006.01)	A 6 1 H	33/00		Z		4 C 0 8 3
A 6 1 K	8/66	(2006.01)	A 6 1 K	8/66				4 C 0 9 4
A 6 1 Q	19/10	(2006.01)	A 6 1 Q	19/10				
A 6 1 Q	5/00	(2006.01)	A 6 1 Q	5/00				
審査請求 未請求 請求項の数 8 O L (全 10 頁)								

(21) 出願番号 特願2010-49279 (P2010-49279)
 (22) 出願日 平成22年3月5日 (2010.3.5)

(71) 出願人 510062192
 渡部 邦彦
 京都府京都市左京区下鴨半木町1-5 京
 都府立大学法人京都府立大学大学院生命
 環境科学研究科内
 (71) 出願人 510063247
 佐々木 晃
 京都府京都市上京区日暮通樞木町下ル北伊
 勢屋町727 佐々木酒造株式会社内
 (71) 出願人 510062206
 助野 彰彦
 京都府京都市東山区轆轤町79番地 株式
 会社菱六内

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 ケラチナーゼおよびその製造法

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 安全な微生物菌株から、新たな性質を有するケラチナーゼを効率よく製造する方法、ならびに該方法により得られるケラチナーゼを提供する。

【解決手段】 芋、豆、穀物類にAspergillus属の微生物を接種して固体培養を行い、得られた培養物を25℃～60℃の水に浸漬し、ケラチナーゼを抽出することを特徴とするケラチナーゼの製造方法、ならびに該方法により得られるケラチナーゼ。

【選択図】 なし