

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2016年3月17日(17.03.2016)



(10) 国際公開番号

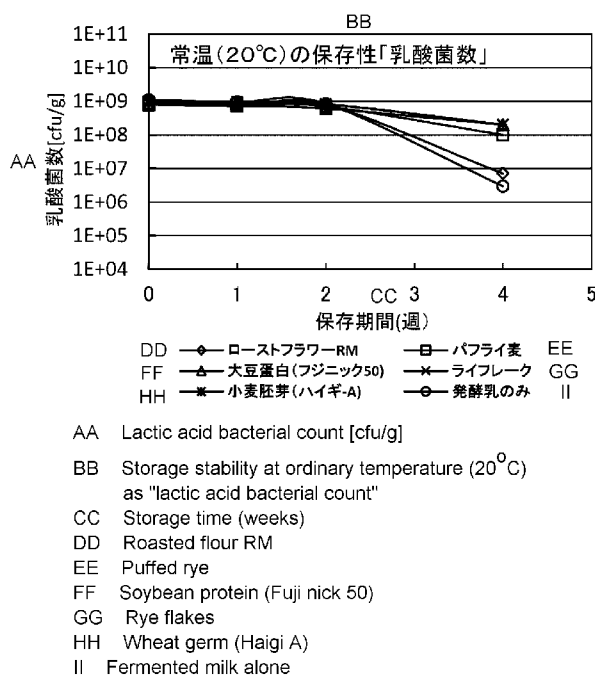
WO 2016/039207 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 9/13 (2006.01) A23L 3/00 (2006.01)
A23C 21/08 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2015/074684
- (22) 国際出願日: 2015年8月31日(31.08.2015)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2014-182021 2014年9月8日(08.09.2014) JP
特願 2014-185488 2014年9月11日(11.09.2014) JP
- (71) 出願人: 株式会社 明治(MEIJI CO., LTD.) [JP/JP];
〒1368908 東京都江東区新砂一丁目2番10号
Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 富松 優美子(TOMIMATSU Yumiko); 〒
2500862 神奈川県小田原市成田540 株式会
社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 上條 政幸
(KAMIJO Masayuki); 〒2500862 神奈川県小田原市
成田540 株式会社明治 研究本部内
Kanagawa (JP). 千原 聡(CHIHARA Satoshi); 〒
2500862 神奈川県小田原市成田540 株式会
社明治 研究本部内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 北原 宏修, 外(KITAHARA Hiroyoshi et
al.); 〒5300001 大阪府大阪市北区梅田二丁目5番
6号 桜橋八千代ビル3F りのわ国際特許事
務所 Osaka (JP).
- (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保
護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA,
BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN,
CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES,
FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN,
IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR,
LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX,
MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH,
PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK,
SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA,
UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保
護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW,
MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユー
ラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨー
ロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE,
ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC,
MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR),
OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM,
ML, MR, NE, SN, TD, TG).

[続葉有]

(54) Title: FERMENTED MILK CONTAINING INGREDIENTS, METHOD FOR MANUFACTURING SAME AND METHOD FOR USING SAME, ACIDIC WATER CONTAINING INGREDIENTS AND METHOD FOR USING SAME, METHOD FOR MANUFACTURING FERMENTED MILK, AND METHOD FOR STORING FERMENTED MILK

(54) 発明の名称: 具材入り発酵乳、その製造方法およびその使用方法、具材入りの酸性水およびその使用方法、発酵乳の製造方法、ならびに発酵乳の保存方法



(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a fermented milk containing ingredients such as cereals, which can be taken without imposing undue burdens on consumers, and a method for manufacturing the same. The method according to the present invention for manufacturing a fermented milk containing ingredients comprises a pasteurization step and an addition step. In the pasteurization step, the ingredients are pasteurized. In the addition step, the ingredients are added to fermented milk. In the pasteurization step, it is preferred that water containing the ingredients is heated or the ingredients are added to acidic water. The fermented milk containing the ingredients, which is the final product obtained by the method for manufacturing a fermented milk containing ingredients, preferably has a viable bacterial count of 1×10^7 cfu/g or greater.

(57) 要約: 本発明の課題は、消費者に手間を強いることなく摂食されることができるシリアル等の具材入りの発酵乳およびその製造方法等を提供することにある。本発明に係る具材入り発酵乳の製造方法は、殺菌工程および添加工程を備える。殺菌工程では、具材が殺菌される。添加工程では、具材が発酵乳に添加される。殺菌工程では、具材入りの水が加熱されるか、具材が酸性水に添加されるのが好ましい。そして、この具材入り発酵乳の製造方法によって最終的に得られる具材入り発酵乳の生菌数は、 1×10^7 cfu/g以上であることが好ましい。



添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))