

(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
2021年10月7日(07.10.2021)



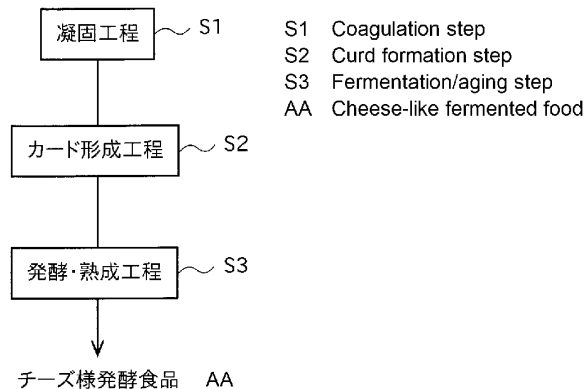
(10) 国際公開番号

WO 2021/200437 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 11/50 (2021.01) A23C 20/02 (2021.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/012175
- (22) 国際出願日: 2021年3月24日(24.03.2021)
- (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 2020-063513 2020年3月31日(31.03.2020) JP
特願 2020-078315 2020年4月27日(27.04.2020) JP
- (71) 出願人: キッコーマン株式会社(KIKKOMAN CORPORATION) [JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 Chiba (JP).
- (72) 発明者: 勝川 雅裕(KATSUKAWA Masahiro); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン食品株式会社内 Chiba (JP).
- (74) 代理人: 大森 桂子(OMORI Keiko); 〒1010032 東京都千代田区岩本町 1 丁目 1 2 番 1 号 K M 千代田ビル 6 階 シエル国際特許事務所 Tokyo (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, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, 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,

(54) Title: METHOD FOR MANUFACTURING CHEESE-LIKE FERMENTED FOOD, AND CHEESE-LIKE FERMENTED FOOD

(54) 発明の名称: チーズ様発酵食品の製造方法及びチーズ様発酵食品



(57) Abstract: A cheese-like fermented food that has a flavor and a texture close to those of cheese is manufactured from a soybean raw material. A cheese-like fermented food containing, as an aroma component, at least 0.70 mg/g of isovaleric acid or at least 0.65 mg/g of isovaleric acid is manufactured by performing: a coagulation step S1 for coagulating the soybean raw material using at least one of lactic acid bacteria, an acid, and a coagulant; a curd formation step S2 for forming a curd by separating whey from the coagulated product obtained in the coagulation step S1; and a fermentation/aging step S3 for fermenting and aging the curd using yeast or the like.

(57) 要約: 大豆原料からチーズに近い風味及び食感のチーズ様発酵食品を製造すること。乳酸菌、酸及び凝固剤のうち少なくとも1種を用いて大豆原料を凝固させる凝固工程S1と、凝固工程S1で得た凝固物からホエイを分離してカードを形成するカード形成工程S2と、麴菌によりカードを発酵及び熟成させる発酵・熟成工程S3などを行って、香氣成分としてイソ吉草酸を0.70 mg/g以上又はイソ吉草酸を0.65 mg/g以上含有するチーズ様発酵食品を製造する。

[続葉有]

WO 2021/200437 A1

QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL,
ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG,
US, UZ, VC, VN, WS, 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).

添付公開書類:

- 国際調査報告 (条約第21条(3))