

(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
2012年3月1日(01.03.2012)



(10) 国際公開番号
WO 2012/026385 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 1/187 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2011/068664

(22) 国際出願日: 2011年8月18日(18.08.2011)

(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 2010-191581 2010年8月27日(27.08.2010) JP

(71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 株式会社 明治(MEIJI CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂1丁目2番10号 Tokyo (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 奈良原 由春(NARAHARA Yoshiharu) [JP/JP]; 〒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). 岸 真理子(KISHI Mariko) [JP/JP]; 〒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: 廣瀬 隆行(HIROSE Takayuki); 〒1040042 東京都中央区入船3-8-7 ザ・ロ

ワイヤルビル3階 廣瀬国際特許事務所内 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, 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, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, 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, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, 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, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告(条約第21条(3))



WO 2012/026385 A1

(54) Title: LOW-FAT OR NONFAT PUDDING AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 低脂肪又は無脂肪のプリン及びその製造方法

(57) Abstract: [Problem] To provide a low-fat pudding, which sustains a flavor and appearance similar to conventional products, and a method for producing the same. [Solution] A pudding which comprises a milk protein concentrate and/or skim milk as the starting material(s) thereof, has a nonfat milk solid content of 7 wt% or more and a fat content of 9 wt% or less, and has a color difference (L value) of 72 or greater, and a method for producing the same.

(57) 要約: 【課題】 本発明は、従来品と同程度の風味と外観を維持した低脂肪のプリン及びその製造方法を提供することを目的とする。【解決手段】 上記課題は、乳蛋白濃縮物及び脱脂粉乳のいずれか又は両方を原料に含み、無脂乳固形分を7重量%以上で含み、脂肪分が9重量%以下であり、色差L値が72以上であるプリン、及びその製造方法により解決される。