

(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  
2019年8月15日(15.08.2019)



(10) 国際公開番号

**WO 2019/156099 A1**

(51) 国際特許分類:  
A23L 29/212 (2016.01) A23L 7/157 (2016.01)  
A23L 5/00 (2016.01) A23L 35/00 (2016.01)  
A23L 5/10 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2019/004136

(22) 国際出願日: 2019年2月6日(06.02.2019)

(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 2018-019473 2018年2月6日(06.02.2018) JP

(71) 出願人: 日清フーズ株式会社(NISSHIN FOODS INC.) [JP/JP]; 〒1018441 東京都千代田区神田錦町一丁目2番地 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 桑原 明香 (KUWAHARA, Asuka); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町19番12号 日清フーズ株式会社内 Tokyo (JP). 衛藤 馨子 (ETO, Kyoko); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町19番12号 日清フーズ株式会社内 Tokyo (JP). 榊原 通宏 (SAKAKIBARA, Michihiro); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町19番12号 日清フーズ株式会社内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 特許業務法人アルガ特許事務所 (THE PATENT CORPORATE BODY ARUGA PATENT OFFICE); 〒1030013 東京都中央区日本橋人形町1丁目3番8号 沢の鶴人形町ビル 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, JO, JP, 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, 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).

添付公開書類:

一 国際調査報告 (条約第21条(3))



WO 2019/156099 A1

(54) Title: POTATO STARCH AND POTATO STARCH COMPOSITION

(54) 発明の名称: 馬鈴薯澱粉及び馬鈴薯澱粉組成物

(57) Abstract: A potato starch is provided that can be used as a viscosity-imparting material without dissolving in water, and is also suitable as a coating material for fried foods. The potato starch has a difference angle of 8-35°. A potato starch composition containing 50 mass% or more of the potato starch and having a difference angle of 8-35°.

(57) 要約: 水溶きせずにとろみ付け材として使用でき、かつ揚げ物の衣材としても好適な馬鈴薯澱粉の提供。差角が8～35度である馬鈴薯澱粉。当該馬鈴薯澱粉を50質量%以上含有し、差角が8～35度である馬鈴薯澱粉組成物。