

(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
2023年3月9日(09.03.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/032108 A1

(51) 国際特許分類:
A23G 1/00 (2006.01)

ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG,
US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/032205

(22) 国際出願日: 2021年9月1日(01.09.2021)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(71) 出願人: 日本ハイドロパウテック株式会社
(HYDRO POWTECH JAPAN CO.,LTD.) [JP/
JP]; 〒9400877 新潟県長岡市稲保4丁目
750番地3 Niigata (JP).

(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).

(72) 発明者: 熊澤 正純 (KUMAZAWA Masazumi);
〒9400877 新潟県長岡市稲保4丁目7
50番地3 日本ハイドロパウテック
株式会社内 Niigata (JP).

添付公開書類:

— 国際調査報告(条約第21条(3))

(74) 代理人: 坂野 博行 (SAKANO Hiroyuki);
〒2310013 神奈川県横浜市中区住吉町1-6 M
・P・S 関内601号 Kanagawa (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, 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,

(54) Title: GROUND FOOD MATERIAL AND METHOD FOR MANUFACTURING SAME

(54) 発明の名称: 摩砕処理食品素材、及びその製造方法

(57) Abstract: Another objective of the present invention is to provide a method capable of easily producing a ground food material. The cacao and/or cacao-processed-product ground food material of the present invention is an extruder-processed ground product of cacao and/or a cacao processed product, characterized in that the amount of general bacteria included in the extruder-processed ground product is 3,000/g or less. A preferred embodiment of the cacao and/or cacao-processed-product ground food material of the present invention is characterized in that the average particle diameter of a non-fat component of the extruder-processed ground product is in the range of 100-300 μ m.

(57) 要約: 本発明の別の目的は、摩砕処理食品素材を簡便に生産可能な方法を提供することにある。本発明のカカオ及び／又はカカオ加工品の摩砕処理食品素材は、カカオ及び／又はカカオ加工品の押出機処理摩砕物であって、前記押出機処理摩砕物に含まれる一般性細菌の含有量は、3,000/g以下であることを特徴とする。また、本発明のカカオ及び／又はカカオ加工品の摩砕処理食品素材の好ましい実施態様において、前記押出機処理摩砕物の非油脂成分の平均粒径は、100～300 μ mの範囲であることを特徴とする。

WO 2023/032108 A1