

(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
2022年10月6日(06.10.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/211013 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 5/00 (2016.01) A23L 23/00 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/016470
- (22) 国際出願日: 2022年3月31日(31.03.2022)
- (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 2021-059270 2021年3月31日(31.03.2021) JP
- (71) 出願人 (IT, JP, WS を除く全ての指定国について): 不二製油グループ本社株式会社 (FUJI OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 Osaka (JP).
- (71) 出願人 (JP についてのみ): 不二製油株式会社 (FUJI OIL CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 柳澤 昌伸 (YANAGISAWA, Masanobu); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 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, 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, JM, 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, 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))

(54) Title: VEGETABLE-PROTEIN-CONTAINING LIQUID FOOD PRODUCT AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 植物性蛋白質含有液状食品及びその製造方法

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a vegetable-protein-containing liquid food product that has exceptional salt resistance and that is not susceptible to clumping during sterilization by heating. In the present invention, a raw material that contains a vegetable protein, a salt-containing seasoning, and at least one emulsifier selected from the group consisting of polyglycerine fatty acid esters that have an HLB of 7 or greater and a polymerization degree of 5 or higher and that are formed from C14-18 constituent fatty acids, polyglycerine fatty acid esters that have an HLB of 12 or higher and a polymerization degree of 10 or higher and that are formed from C10-12 constituent fatty acids, sucrose fatty acid esters that have an HLB of 5 or higher and that are formed from C14-18 constituent fatty acids, and sorbitan fatty acid esters that have an HLB of 15 or higher and that are formed from C12-18 constituent fatty acids is mixed and then sterilized by heating, thereby making it possible to produce a vegetable-protein-containing liquid food product that has exceptional salt resistance.

(57) 要約: 本発明は、加熱殺菌時に凝集を起こしにくく、耐塩性に優れた植物性蛋白質含有液状食品を提供することを課題とする。植物性蛋白、含塩調味料及び、HLB 7 以上、構成脂肪酸の炭素数が 14 から 18、かつ重合度が 5 以上のポリグリセリン脂肪酸エステル、HLB 12 以上、構成脂肪酸の炭素数が 10 から 12、かつ重合度が 10 以上のポリグリセリン脂肪酸エステル、HLB 5 以上、構成脂肪酸の炭素数が 14 から 18 のショ糖脂肪酸エステル、及び HLB 15 以上、構成脂肪酸の炭素数が 12 から 18 のソルビタン脂肪酸エステルからなる群より選択される 1 種以上の乳化剤を含む原料を混合後加熱殺菌することにより、耐塩性に優れた植物性蛋白質含有液状食品が製造できる。

WO 2022/211013 A1