

(12) 按照专利合作条约所公布的国际申请

(19) 世界知识产权组织
国际局

(43) 国际公布日
2024 年 4 月 4 日 (04.04.2024)



(10) 国际公布号
WO 2024/067400 A1

(51) 国际专利分类号:
A23C 9/13 (2006.01)

(21) 国际申请号: PCT/CN2023/120728

(22) 国际申请日: 2023 年 9 月 22 日 (22.09.2023)

(25) 申请语言: 中文

(26) 公布语言: 中文

(30) 优先权:
202211204636.9 2022 年 9 月 29 日 (29.09.2022) CN

(71) 申请人: 内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司 (INNER MONGOLIA MENGNIU DAIRY (GROUP) CO., LTD.) [CN/CN]; 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区, Inner Mongolia 011500 (CN)。

(72) 发明人: 姜云芸 (JIANG, Yunyun); 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区, Inner Mongolia 011500 (CN)。赖孟瑄 (LAI, Mengxuan); 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区, Inner Mongolia 011500 (CN)。吴秀英 (WU, Xiuying); 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区, Inner Mongolia 011500 (CN)。刘红霞 (LIU, Hongxia); 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区, Inner Mongolia 011500 (CN)。张艳良 (ZHANG, Yanliang); 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区, Inner Mongolia 011500 (CN)。郭艳荣 (GUO, Yanrong); 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区, Inner Mongolia 011500 (CN)。冯旭东 (FENG, Xudong); 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区, Inner Mongolia 011500 (CN)。

(74) 代理人: 中科专利商标代理有限责任公司 (CHINA SCIENCE PATENT & TRADEMARK AGENT LTD.); 中国北京市海淀区西三环北路 87 号 4-312 室, Beijing 100089 (CN)。

(81) 指定国(除另有指明, 要求每一种可提供的国家保护): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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(除另有指明, 要求每一种可提供的地区保护): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 欧亚 (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), 欧洲 (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, ME, 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)。

本国际公布:
— 包括国际检索报告(条约第 21 条(3))。

(54) Title: NORMAL-TEMPERATURE ZERO-SUGAR YOGURT AND MANUFACTURING METHOD THEREFOR

(54) 发明名称: 一种常温零蔗糖酸奶及其制作方法

(57) Abstract: A normal-temperature zero-sugar yogurt, a manufacturing method therefor and a use thereof. The normal-temperature zero-sugar yogurt is prepared by fermenting, with streptococcus thermophilus, lactobacillus bulgaricus, and bifidobacterium longum BBMN 68 as fermentation strains, raw milk, a stabilizer, a sweetening agent, inulin or xylooligosaccharide, whey protein, and a golden-and-silver honeysuckle extract. The golden-and-silver honeysuckle extract is a water extract obtained by crushing golden-and-silver honeysuckle vacuum freeze-dried powder and then adding water for leaching. The yoghourt has the effects of regulating the body weight, the body fat percentage and the gut flora and assisting in losing weight.

(57) 摘要: 一种常温零蔗糖酸奶及其制作方法与应用, 是由生牛乳配以稳定剂、甜味剂、菊粉或低聚木糖、乳清蛋白、金银花提取液, 经嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、长双歧杆菌 BBMN68 作为发酵菌株发酵制得。所述金银花提取液是将金银花真空冻干粉碎后加水浸提所得的水提液。该酸奶具有调控体重、体脂率与肠道菌群, 以及辅助减肥的功效。

WO 2024/067400 A1