

(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
2015 年 11 月 5 日(05.11.2015)



(10) 国際公開番号

WO 2015/166781 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/05 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2015/061200
- (22) 国際出願日: 2015 年 4 月 10 日(10.04.2015)
- (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 2014-094316 2014 年 4 月 30 日(30.04.2014) JP
- (71) 出願人: 株式会社 明治(MEIJI CO., LTD.) [JP/JP];
〒1368908 東京都江東区新砂一丁目 2 番 1 0 号
Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 神野 暢子(JINNO Nobuko); 〒2500862 神
奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研
究本部内 Kanagawa (JP). 岡澤 未来(OKAZAWA
Miki); 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0
株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 北原 宏修, 外(KITAHARA Hiroyoshi et
al.); 〒5300001 大阪府大阪市北区梅田二丁目 5 番
6 号 桜橋八千代ビル 3 F リのわ国際特許事
務所 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, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES,
FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN,
IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, 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:
— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

(54) Title: THICKENER, FUNCTIONALIZATION METHOD, THICKENING METHOD AND FOOD

(54) 発明の名称: 増粘剤、機能付与方法、増粘方法および食品

(57) Abstract: Provided is a thickener that comprises xanthan gum and at least one kind of excipient. The thickener may consist exclusively of xanthan gum and at least one kind of excipient. The excipient may be at least one member selected from among dextrin, lactose and crystalline cellulose. In the thickener, the ratio by mass of the excipient to the xanthan gum is in the range of not less than 0.1 and less than 1.5. The thickener may be either in a solid form such as a powder or granules or in a liquid form such as an aqueous solution.

(57) 要約: 本発明に係る増粘剤は、キサンタンガムおよび少なくとも一種の賦形剤を含有する。なお、この増粘剤は、キサンタンガムおよび少なくとも一種の賦形剤のみから構成されてもよい。なお、この賦形剤は、デキストリン、乳糖および結晶セルロースの少なくとも一種であってよい。そして、この増粘剤において、キサンタンガムに対する賦形剤の質量比が 0.1 以上 1.5 未満の範囲内である。なお、この増粘剤は、粉末や顆粒等の固形物であってもよいし、水溶液等の液状であってもよい。



WO 2015/166781 A1