

(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4月2日(02.04.2015)



(10) 国際公開番号

WO 2015/046291 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/16 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2014/075361
- (22) 国際出願日: 2014年9月25日(25.09.2014)
- (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 2013-197979 2013年9月25日(25.09.2013) 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25番地 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 菅 洋平(SUGA, Youhei); 〒3568511 埼玉県ふじみ野市鶴ヶ岡五丁目3番1号 日清フーズ株式会社 加工食品事業部内 Saitama (JP). 山口 ひとみ(YAMAGUCHI, Hitomi); 〒3568511 埼玉県ふじみ野市鶴ヶ岡五丁目3番1号 日清フーズ株式会社 加工食品事業部内 Saitama (JP). 味谷 陽一郎(MIYA, Youichirou); 〒3568511 埼玉県ふじみ野市鶴ヶ岡五丁目3番1号 日清フーズ株式会社 加工食品事業部内 Saitama (JP). 渡辺 武紀(WATANABE, Takenori); 〒3568511 埼玉県ふじみ野市鶴ヶ岡五丁目3番1号 日清フーズ株式会社 加工食品事業部内 Saitama (JP).
- (74) 代理人: 羽鳥 修, 外(HATORI, Osamu et al.); 〒1070052 東京都港区赤坂二丁目5番7号 N I K K E N 赤坂ビル7階 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, 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: METHOD FOR MANUFACTURING COOKED FRESH PASTA WITH SAUCE

(54) 発明の名称: ソース付き調理済み生パスタの製造方法

(57) Abstract: This method for manufacturing cooked fresh pasta with sauce comprises: a fresh pasta preparation process for preparing dough by adding water to a flour starting material, extrusion-molding said dough at a pressure of 35-100 kgf/cm² to obtain fresh pasta, and dry heat-treating said fresh pasta to adjust the pasta so that the mass of the fresh pasta after said processing is 80-97 mass % of the mass of the fresh pasta before said processing; and a cooking process for boiling or steaming the fresh pasta after the dry heat treatment to obtain cooked fresh pasta. The flour starting material preferably contains a powdered material having wheat flour as the main component and an emulsifier. The content of said emulsifier is 0.2-2 parts by mass with respect to 100 parts by mass of the powdered material.

(57) 要約: 本発明のソース付き調理済み生パスタの製造方法は、原料粉に加水して生地を調製し、該生地を35~100kgf/cm²の圧力で押出成型して生パスタを得、該生パスタを乾式加熱処理することにより、該処理後の該生パスタの質量が該処理前の該生パスタの質量に対して80~97質量%となるように調整する生パスタ調製工程と、前記乾式加熱処理後の生パスタを茹で調理又は蒸し調理して調理済み生パスタを得る調理工程とを含む。前記原料粉は、好ましくは、小麦粉を主体とする粉原料と乳化剤とを含有し、該乳化剤の含有量は、該粉原料100質量部に対して0.2~2質量部である。



WO 2015/046291 A1