

(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



(10) 国际公布号
WO 2024/124910 A1

(43) 国际公布日
2024 年 6 月 20 日 (20.06.2024)

- (51) 国际专利分类号:
A23C 19/082 (2006.01) *A23C 19/09* (2006.01)
A23C 19/084 (2006.01)
- (21) 国际申请号: PCT/CN2023/109286
- (22) 国际申请日: 2023 年 7 月 26 日 (26.07.2023)
- (25) 申请语言: 中文
- (26) 公布语言: 中文
- (30) 优先权:
202211599255.5 2022 年 12 月 12 日 (12.12.2022) 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: 宗学醒 (ZONG, Xuexing); 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)。闫清泉 (YAN, Qingquan); 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)。崔利敏 (CUI, Limin); 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)。李志国 (LI, Zhiguo); 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)。赵中华 (ZHAO, Zhonghua); 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)。司阔林 (SI, Kuolin); 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)。李玲玉 (LI, Lingyu); 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)。边燕飞 (BIAN, Yanfei); 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)。赵悦 (ZHAO, Yue); 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)。

(54) Title: PROCESSED CHEESE AND PREPARATION METHOD THEREFOR

(54) 发明名称: 一种再制干酪及其制备方法

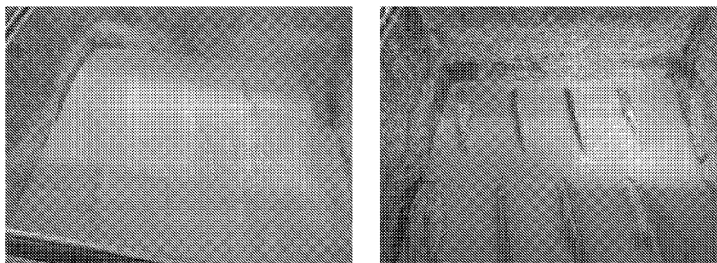


图 1

(57) Abstract: Processed cheese and a preparation method therefor. The preparation method for the processed cheese sequentially comprises the following steps: mixing the other components in raw materials except sodium citrate to obtain a premix, wherein the raw materials comprise cheese, a grease raw material, an enzymatic casein and an emulsifying salt, and the emulsifying salt comprises disodium hydrogen phosphate, sodium hexametaphosphate and sodium citrate; sterilizing the premix; and adding sodium citrate to the sterilized premix for sufficient emulsification. The obtained product can take the quality of the processed cheese into consideration, and effective sterilization is achieved.

(57) 摘要: 一种再制干酪及其制备方法。制备再制干酪的方法依次包括下列步骤: 将原料中除柠檬酸钠外的其余组分混合以得到预混料, 其中所述原料包含干酪、油脂原料、酶法酪蛋白和乳化盐, 并且所述乳化盐包含磷酸氢二钠、六偏磷酸钠和柠檬酸钠; 对所述预混料进行灭菌; 和向经灭菌的预混料中加入柠檬酸钠以进行充分乳化。所得产品可兼顾再制奶酪品质, 并实现有效杀菌。

[见续页]

WO 2024/124910 A1

(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))。