

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2003 年 1 月 16 日 (16.01.2003)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 03/003859 A1

- (51) 国際特許分類: A23L 2/00, 1/39, A23F 3/00, 5/00 [JP/JP]; 〒461-0002 愛知県 名古屋市 東区代官町 3 5 番 1 6 号 Aichi (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP02/06728
- (22) 国際出願日: 2002 年 7 月 3 日 (03.07.2002)
- (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2001-205250 2001 年 7 月 5 日 (05.07.2001) JP
特願2001-205369 2001 年 7 月 5 日 (05.07.2001) JP
特願2001-301152 2001 年 9 月 28 日 (28.09.2001) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社
ポッカコーポレーション (POKKA CORPORATION)
- (72) 発明者; および
(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 井上 孝司 (INOUE, Takashi) [JP/JP]; 〒479-0062 愛知県 常滑市 運内 9-7 Aichi (JP). 加藤 和佳子 (KATO, Wakako) [JP/JP]; 〒485-0029 愛知県 小牧市 中央 2-1 7 7-5 0 1 Aichi (JP). 山口 研志 (YAMAGUCHI, Kenji) [JP/JP]; 〒481-0006 愛知県 西春日井郡 師勝町大字熊之庄字射矢重 6 9-B 2 0 2 Aichi (JP).
- (74) 代理人: 戸田 親男 (TODA, Chikao); 〒105-0001 東京都 港区 虎ノ門 1-1 9-1 4 邦楽ビル 5 0 3 戸田特許事務所 Tokyo (JP).

[続葉有]

(54) Title: LIQUID FOODS AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 液状食品及びその製造方法

(57) Abstract: A process for producing a liquid food characterized in that at least one member selected from among coffee, liquids containing milk components, (liquid) food materials containing a component having an antioxidative (radical-capturing) effect and mixtures thereof is electrolyzed and/or electrically treated. According to this process, deterioration in the qualities of coffee or milk components can be prevented over a long time without resort to any additives and the safety can be improved. Owing to these effects, this process is suitable particularly for producing canned products having coffee, milk coffee and milk tea to be distributed by vending machines or can warmers. Moreover, this process makes it possible to improve the antioxidative ability of foods so as to give food products whereby an increase in active oxygen or free radicals *in vivo* can be prevented, thereby largely contributing to health.

(57) 要約:

本発明は、コーヒー、乳成分を含有する液体、抗酸化能（ラジカル捕捉能）を有する成分を含有する食品原料（液体）、これらの調合液の少なくともひとつを、電気分解処理及び／又は通電処理すること、を特徴とする液状食品の製造方法を提供するものである。本発明は、添加物を使用することなく、コーヒーや乳成分の品質劣化を長期間に亘って防止することができ、安全性も向上することができるため、特に自販機や缶ウオーマーで販売する缶入りコーヒー、ミルクコーヒーやミルクティー飲料の製造に適しており、また、食品中の抗酸化能を向上せしめることができるため、得られた食品は活性酸素やフリーラジカルの体内での増加を抑制することを可能とするものであって、健康に資するところ大なるものがある。



WO 03/003859 A1



(81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

特許 (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, SK, TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

(84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。