

(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
2014 年 8 月 7 日(07.08.2014)



(10) 国際公開番号

WO 2014/119798 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 2/62 (2006.01) A23F 3/16 (2006.01)
A23C 9/152 (2006.01) A23L 2/38 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2014/052583
- (22) 国際出願日: 2014 年 2 月 4 日(04.02.2014)
- (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 2013-019890 2013 年 2 月 4 日(04.02.2013) 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 1 丁目 2 番 10 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 今澤 武司(IMAZAWA, Takeshi); 〒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: 特許業務法人三枝国際特許事務所(SAE-GUSA & PARTNERS); 〒5410045 大阪府大阪市中央区道修町 1-7-1 北浜 T N K ビル 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, LT, 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, 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 BEVERAGE CONTAINING PROCESSED EDIBLE-PLANT POWDER HAVING IMPROVED DISPERSION STABILITY OR REDISPERSABILITY

(54) 発明の名称: 分散安定性または再分散性が向上した粉末状の可食性植物加工物を含む飲料の製造方法

(57) Abstract: Provided is a beverage containing a processed edible-plant powder wherein either the dispersion stability of insoluble solid matter in said beverage is improved, reducing settling, or redispersability is improved, such that if settling does occur, the beverage can be easily returned to the original dispersion state thereof by gentle shaking. Also provided is a method for manufacturing the aforementioned beverage. Said method includes the following steps: (a) a step in which a processed edible-plant powder is mixed with and dispersed in an oil or fat; and (b) a step in which the dispersion consisting of the processed edible-plant powder and the oil or fat is mixed with water and homogenized.

(57) 要約: 粉末状の可食性植物加工物を含む飲料に関して、当該飲料中の不溶性固形物の分散安定性を向上して沈殿を抑制し、また、沈殿した場合でも、軽く振るだけで元の分散状態が簡単に復元できるように再分散性が向上されてなる飲料、およびその製造方法を提供する。当該製造方法は (a) 粉末状の可食性植物加工物を油脂に混合して分散させる工程、および (b) 粉末状の可食性植物加工物と油脂との分散物を水と混合して均質化処理する工程を含む。



WO 2014/119798 A1