

(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6月26日(26.06.2014)



(10) 国際公開番号

WO 2014/098034 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 13/12 (2006.01) A23C 9/15 (2006.01)
A23C 9/14 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/083634
- (22) 国際出願日: 2013年12月16日(16.12.2013)
- (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 2012-275827 2012年12月18日(18.12.2012) 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: 辻 直樹(TSUJI Naoki); 〒2500862 神奈川県小田原市成田540株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 横山 茜(YOKOYAMA Akane); 〒2500862 神奈川県小田原市成田540株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 廣瀬 隆行(HIROSE Takayuki); 〒1040042 東京都中央区入船3-8-7 ザ・ロワイヤルビル3階 廣瀬国際特許事務所内 Tokyo (JP).

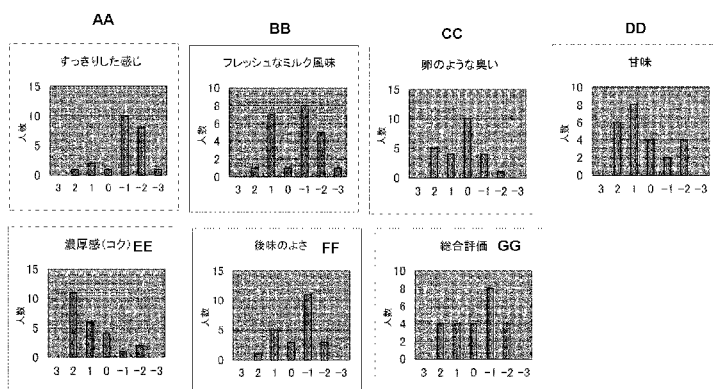
- (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, 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), ユーロパ (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: FRESH CREAM HAVING RICH MILK FLAVOR AND METHOD FOR MANUFACTURING SAME

(54) 発明の名称: 乳風味の濃厚なフレッシュクリーム及びその製造方法。



AA Refreshing feeling
BB Fresh milk flavor
CC Egg-like smell
DD Sweetness
EE Richness (body taste)
FF Favorable aftertaste
GG Total evaluation

(57) Abstract: [Problem] Provided are a fresh cream that has a rich milk flavor without any too much saltiness despite the use of concentrated skim milk or powdered skim milk, and a method for manufacturing the same. [Solution] A method for manufacturing a fresh cream, said method comprising a separation step (S101) and a dilution step (S102). In the separation step (S101), a starting milk material is centrifuged to give a separated cream having a fat content of 51-65 mass% inclusive. In the dilution step (S102), concentrated skim milk and/or powdered skim milk are added to the separated cream to give a diluted cream having a fat content of 45-50 mass% inclusive and a non-fat milk solid content of 6-15 mass% inclusive.

(57) 要約: 【解決課題】 本発明では、脱脂濃縮乳や脱脂粉乳を用いても、塩味が強調されない、乳風味の濃厚なフレッシュクリーム及びその製造方法を提供する。【解決手段】 本発明に係るフレッシュクリームの製造方法は、分離工程(S101)と希釈工程(S102)を含む。分離工程(S101)は、原料乳を遠心分離し、脂肪率が51質量%以上65質量%以下の分離クリームを得る工程である。希釈

工程(S102)は、分離クリームに脱脂濃縮乳及び脱脂粉乳のいずれか又は両方を添加し、脂肪率が45質量%以上50質量%以下であり、無脂乳固形分量が6質量%以上15質量%以下の希釈クリームを得る工程である。

WO 2014/098034 A1