

(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
2022年10月13日(13.10.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/215557 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 5/10 (2016.01) A23L 7/157 (2016.01)

駿河台 3 丁目 2 番地 新御茶ノ水アーバン
トリニティ Tokyo (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/014622

(22) 国際出願日: 2022年3月25日(25.03.2022)

(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 2021-065511 2021年4月7日(07.04.2021) JP

(71) 出願人: 株式会社 J-オイルミルズ (J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 加藤 健太 (KATO, Kenta); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 田▲崎▼陽平 (TAZAKI, Yohei); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 佐野 貴士 (SANO, Takashi); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 特許業務法人はなぶさ特許商標事務所 (HANABUSA PATENT & TRADEMARK OFFICE); 〒1010062 東京都千代田区神田

(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, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, 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, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, 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).

(54) Title: DUSTING FLOUR AND COMPOSITION FOR BATTER

(54) 発明の名称: 打ち粉およびバッター用組成物

(57) Abstract: [Problem] To provide: dusting flour and a composition for batter, with which it is possible to reduce the stickiness of the batter of deep-fried food, etc.; and a method for reducing the stickiness of batter. [Solution] Dusting flour contains one or two selected from the group consisting of acid-treated bean starch and oxidation-treated bean starch. Also, a method for reducing the stickiness of the batter of deep-fried food or food similar to deep-fried food comprises a step for attaching the dusting flour to the outside of the seeds. In addition, a composition for batter contains an acid-treated bean starch having an average molecular weight of 15×10^3 to 400×10^3 . Also, a method for reducing the stickiness of the batter of deep-fried food or food similar to deep-fried food comprises a step for attaching the batter containing the composition for batter to the outside of the seeds.

(57) 要約: 【課題】 揚げ物等の衣のねちゃつきを低減できる、打ち粉およびバッター用組成物、ならびに、衣のねちゃつきを低減する方法を提供する。【解決手段】 酸処理マメ類澱粉および酸化処理マメ類澱粉からなる群から選ばれた一種又は二種を含有する、打ち粉である。さらに、前記打ち粉を種物の外側に付着させる工程を含む、揚げ物または揚げ物様食品の衣のねちゃつきを低減する方法である。また、平均分子量が 15×10^3 以上 400×10^3 以下である酸処理マメ類澱粉を含有する、バッター用組成物である。さらに、前記バッター用組成物を含むバッターを種物の外側に付着させる工程を含む、揚げ物または揚げ物様食品の衣のねちゃつきを低減する方法である。

[続葉有]



WO 2022/215557 A1

添付公開書類：

一 国際調査報告（条約第21条(3)）