

(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
2013 年 1 月 17 日(17.01.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/008904 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 7/00 (2006.01) A23L 1/19 (2006.01)
A23C 13/14 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/067898
- (22) 国際出願日: 2012 年 7 月 13 日(13.07.2012)
- (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 2011-156123 2011 年 7 月 14 日(14.07.2011) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社明治(MEIJI CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂一丁目 2 番 10 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 小森 将史 (KOMORI, Masashi) [JP/JP]; 〒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). 竹尾 知恵(TAKEO, Chie) [JP/JP]; 〒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: 衡田 直行(HIRATA, Naoyuki); 〒1020072 東京都千代田区飯田橋四丁目 1 番 1 号 飯田橋
- I S ビル 8 階 リード国際特許事務所 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, 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, IS, JP, KE, KG, KM, 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, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, 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, 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: FOAMABLE OIL-IN-WATER EMULSION AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 起泡性水中油型乳化物及びその製造方法

(57) Abstract: Provided is a foamable oil-in-water emulsion that, regardless of having a low percent content of fat and total solids, has superior foamability, flower-forming properties, shape retention, sense of concentrated flavor, and lack of heavy mouthfeel. The foamable oil-in-water emulsion, which has a percent oil and fat content of 8-22 wt% and a percent content of total solids of 30-60 wt %, contains casein sodium and an emulsifier and has an overrun value in the optimal foamed state of at least 200%. The percent content of casein sodium is preferably 0.8-4.0 wt%.

(57) 要約: 脂肪分及び全固形分の各含有率が小さいにもかかわらず、起泡性、造花性、保形性、風味の濃厚感、及び、後切れ(食感の重さがないこと)が優れている起泡性水中油型乳化物を提供する。油脂分の含有率が 8~22 重量%で、かつ全固形分の含有率が 30~60 重量%である起泡性水中油型乳化物であって、カゼインナトリウム及び乳化剤を含み、かつ、最適起泡状態におけるオーバーラン値が 200%以上である、起泡性水中油型乳化物。カゼインナトリウムの含有率は、好ましくは 0.8~4.0 重量%である。



WO 2013/008904 A1