

(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
2024年3月7日(07.03.2024)



(10) 国際公開番号

WO 2024/048176 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 7/157 (2016.01) A23L 13/70 (2023.01)
A23L 5/10 (2016.01) A23L 29/219 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2023/028127

(22) 国際出願日: 2023年8月1日(01.08.2023)

(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 2022-138274 2022年8月31日(31.08.2022) 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: 水品 亜由菜 (MIZUSHINA Ayuna); 〒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). 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). 海老原 葵 (EBIHARA Aoi); 〒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). 和田 美咲 (WADA Misaki); 〒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). 石川 千弘 (ISHIKAWA Chihiro); 〒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: 小林 浩, 外 (KOBAYASHI Hiroshi et al.); 〒1040028 東京都中央区八重洲二丁目

8 番 7 号 福岡ビル 9 階 阿部・井窪・片山法律事務所 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, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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: FOOD TEXTURE IMPROVING AGENT

(54) 発明の名称: 食感改良剤

(57) Abstract: The present invention provides: a food texture improving agent with which it is possible to improve the food texture of battered meat or processed seafood products that have been kept in a warming cabinet; and a food texture improving method for battered meat or processed seafood products, said food texture improving agent being used in said method. The food texture improving agent in the present invention is in powder form and is used in battered meat or processed seafood products. Said food texture improving agent contains, in relation to the total mass thereof: 65 mass% or more of oil-and-fat-processed starch; and 10 to 30 mass% or more of pre-gelatinised starch.

(57) 要約: 本発明は、衣を有する畜肉または魚介類加工食品のホットター保管後の食感を改良できる食感改良剤、並びにこれを用いた衣を有する畜肉または魚介類加工食品の製造方法および衣を有する畜肉または魚介類加工食品の食感改良方法などを提供する。本発明の食感改良剤は、衣を有する畜肉または魚介類加工食品に用いられる粉末状の食感改良剤であって、食感改良剤の全質量に対して、油脂加工でん粉を 65 質量%以上と、α化でん粉を 10 質量%以上 30 質量%以下とを含む。

WO 2024/048176 A1