

(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7月4日(04.07.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/099838 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/187 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/083409
- (22) 国際出願日: 2012年12月25日(25.12.2012)
- (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 2011-287708 2011年12月28日(28.12.2011) JP
- (71) 出願人: 株式会社明治(MEIJI CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂一丁目2番10号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 奈良原 由春(NARAHARA Yoshiharu); 〒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). 稲葉 敦子(INABA Atsuko); 〒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). 岸 真理子(KISHI Mariko); 〒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: 北原 宏修, 外(KITAHARA Hiroyoshi et al.); 〒5300001 大阪府大阪市北区梅田二丁目5番
- 6号 桜橋八千代ビル3F リのわ国際特許事務所 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, 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, PA, 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), ユーロシヤ (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: METHOD FOR PRODUCING PUDDING

(54) 発明の名称: プディングの製造方法

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a pudding which has a higher meltability in mouth than the conventional puddings. A method for producing a pudding according to the present invention comprises a preparative step and a homogenization step. In the preparative step, a starting material solution is prepared. In the homogenization step, the starting material solution is homogenized so as to give a median diameter of a dispersoid in the starting material solution of 1.0-6.0 μm inclusive and a standard deviation of the median diameter of the dispersoid of not more than 0.30. In this step, it is preferred that the homogenization pressure is within the range of 1-15 MPa inclusive.

(57) 要約: 本発明の課題は、従来のプディングよりも口溶けに優れるプディングを提供することにある。本発明に係るプディングの製造方法は、準備工程および均質化工程を備える。準備工程では、原料液が準備される。均質化工程では、原料液中の分散質のメディアン径が1.0 μm 以上6.0 μm 以下の範囲内となると共に分散質のメディアン径の標準偏差が0.30以下となるように原料液が均質化処理される。なお、このとき、均質圧力は、1 MPa以上15 MPa以下の範囲内であることが好ましい。



WO 2013/099838 A1