

(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
2012年3月1日(01.03.2012)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2012/026460 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/05 (2006.01) A23L 1/187 (2006.01)
A23G 3/34 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2011/068962
- (22) 国際出願日: 2011年8月23日(23.08.2011)
- (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 2010-187476 2010年8月24日(24.08.2010) 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1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): 奈良原由春(NARAHARA, Yoshiharu) [JP/JP]; 〒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). 山本昌志(YAMAMOTO, Masashi) [JP/JP]; 〒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) [JP/JP]; 〒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: 葛和 清司(KUZUWA, Kiyoshi); 〒1600023 東京都新宿区西新宿6丁目24番1号

西新宿三井ビルディング17階 葛和国际特許事務所 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, 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, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, 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 MANUFACTURING GELATINOUS FOOD PRODUCT

(54) 発明の名称: ゲル状食品の製造方法

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a method for manufacturing a gelatinous food product, said method being capable of inhibiting the proliferation of microorganisms in said gelatinous food product during a constant-temperature process. The present invention pertains to a method for manufacturing a gelatinous food product, said method being characterized by the adjustment of the water activity of a mix during a constant-temperature process performed at a temperature lower than a sterilization temperature and higher than a freezing temperature.

(57) 要約: 本発明は、ゲル状食品の恒温工程における微生物の増殖を抑制することのできる、ゲル状食品の製造方法を提供することを課題とする。本発明は、殺菌温度よりも低く、凝固温度より高い温度での恒温工程におけるミックスの水分活性を調整することを特徴とする、ゲル状食品の製造方法に関する。



WO 2012/026460 A1