

(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
2020年7月23日(23.07.2020)



(10) 国際公開番号

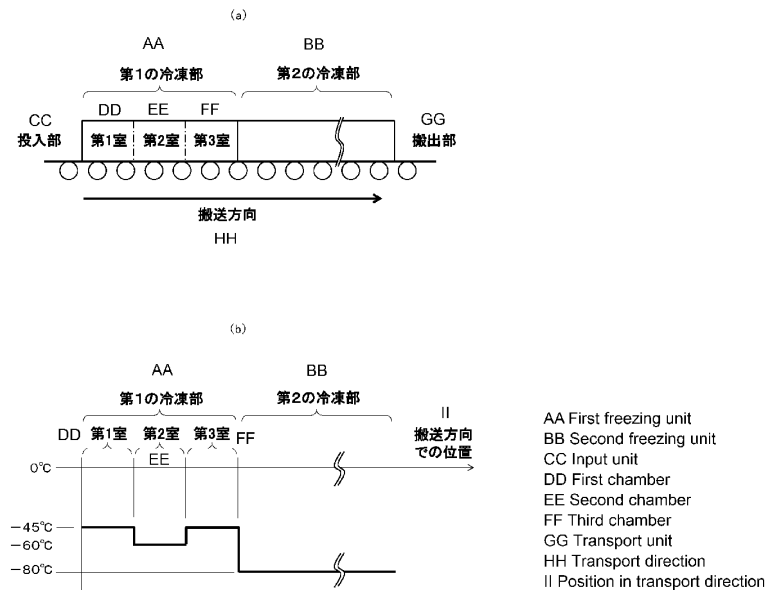
WO 2020/149300 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 3/36 (2006.01) A23L 19/00 (2016.01)
F25D 13/06 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2020/001062
- (22) 国際出願日: 2020年1月15日(15.01.2020)
- (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 2019-004434 2019年1月15日(15.01.2019) JP
- (71) 出願人: ケレス株式会社(CERECS CO., LTD.)
[JP/JP]; 〒7100834 岡山県倉敷市笹沖 1 3
6 5 - 9 Okayama (JP).
- (72) 発明者: 太田 幾生(OTA Ikuo); 〒7100006 岡山
県倉敷市祐安 1 0 0 1 - 1 Okayama (JP). 太
田 善之(OTA Yoshiyuki); 〒7100006 岡山県倉
敷市祐安 1 0 0 1 - 1 Okayama (JP).
- (74) 代理人: 山本 秀策, 外(YAMAMOTO Shusaku et
al.); 〒5300011 大阪府大阪市北区大深町 3 - 1
グランフロント大阪タワーC 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, DJ, DK, DM, DO,
DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT,
HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, JP, KE, KG, KH,
KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY,

(54) Title: INGREDIENT FREEZING SYSTEM AND METHOD FOR PRODUCING FROZEN INGREDIENT

(54) 発明の名称: 食材冷凍システムおよび冷凍食材の製造方法

[図6]



(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a novel freezing system and a method for producing frozen ingredients, the system and method being such that the amount of free water after defrosting of the frozen ingredients is lower than with conventional freezing. The present invention solves the above problem by providing an ingredient freezing system comprising two or more freezing units for freezing the ingredient, and a transport unit for transporting the ingredient to the two or more freezing units, the two or more freezing units being configured so as to

[続葉有]

WO 2020/149300 A1

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).

添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

freeze the ingredient in stages so that the ingredient is frozen at progressively lower temperatures as the ingredient is transported on the transport unit.

(57) 要約: 従来の冷凍と比較して、冷凍食材の解凍後の離水が減少される新規の冷凍システム、および冷凍食材の製造方法を提供することを課題とする。本発明は、前記食材を冷凍するため2つ以上の冷凍部と、前記食材を前記2つ以上の冷凍部に搬送するための搬送部とを備え、前記2つ以上の冷凍部は、前記搬送部上で搬送されるにつれてより低い温度で冷凍されるように、前記食材を段階的に冷凍するように構成されている、食材冷凍システムを提供することにより上記課題を解決する。