

(12) 按照专利合作条约所公布的国际申请

(19) 世界知识产权组织
国际局



(10) 国际公布号
WO 2023/142838 A1

(43) 国际公布日
2023 年 8 月 3 日 (03.08.2023)

(51) 国际专利分类号:
A23C 9/152 (2006.01) *A23C 9/156* (2006.01)
A23C 9/158 (2006.01) *A23C 9/16* (2006.01)

(21) 国际申请号: PCT/CN2022/142351

(22) 国际申请日: 2022 年 12 月 27 日 (27.12.2022)

(25) 申请语言: 中文

(26) 公布语言: 中文

(30) 优先权:
202210086472.8 2022 年 1 月 25 日 (25.01.2022) CN

(71) 申请人: 内蒙古伊利实业集团股份有限公司 (INNER MONGOLIA YILI INDUSTRIAL GROUP CO., LTD.) [CN/CN]; 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。内蒙古乳业技术研究院有限责任公司 (INNER MONGOLIA DAIRY TECH RES INSTITUTE CO LTD) [CN/CN]; 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大道 8 号, Inner Mongolia 010110 (CN)。

(72) 发明人: 蓝航莲 (LAN, Hanglian); 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。司徒文佑 (SZETO, Ignatius Man-Yau); 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。云战友 (YUN, Zhanyou); 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。刘彪 (LIU, Biao); 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。李威 (LI, Wei); 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。孔小宇 (KONG, Xiaoyu); 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。刘宾 (LIU, Bin); 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。叶文慧 (YE, Wenhui); 中国内蒙

古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。周名桥 (ZHOU, Mingqiao); 中国内蒙古自治区呼和浩特市金山开发区金山大街 1 号, Inner Mongolia 010000 (CN)。

(74) 代理人: 北京三友知识产权代理有限公司 (BEIJING SANYOU INTELLECTUAL PROPERTY AGENCY LTD.); 中国北京市金融街 35 号国际企业大厦 A 座 16 层, Beijing 100033 (CN)。

(81) 指定国 (除另有指明, 要求每一种可提供的国家保护): 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, 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 (除另有指明, 要求每一种可提供的地区保护): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 欧亚 (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), 欧洲 (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)。

本国际公布:

— 包括国际检索报告 (条约第 21 条 (3))。

(54) Title: METHOD FOR IMPROVING DIGESTION PERFORMANCE FOR PROTEIN IN FOOD, AND PROTEIN COMPOSITION AND FOOD CONTAINING SAME

(54) 发明名称: 提高食品中的蛋白质消化性能的方法及蛋白组合物与含其的食品

(57) Abstract: A method for improving digestion performance for proteins in food, and a protein composition and food containing same. According to the method, the content of α -whey protein in food is controlled to be 10.5% to 51.0%, and the content of β -casein is controlled to be 10.0% to 40.0%. Said contents are calculated on the basis that the total protein content in the food is 100%.

(57) 摘要: 一种提高食品中的蛋白质消化性能的方法及蛋白组合物与含其的食品。该方法是将食品中的 α -乳清蛋白的含量控制为 10.5%-51.0%, β -酪蛋白的含量控制为 10.0-40.0%。以上含量均以所述食品中的总蛋白含量为 100% 计。



WO 2023/142838 A1