

(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8月27日(27.08.2020)



(10) 国際公開番号

WO 2020/171068 A1

(51) 国際特許分類:

A23C 9/152 (2006.01) A23L 2/66 (2006.01)
A23C 21/08 (2006.01) A23L 2/39 (2006.01)
A23J 3/08 (2006.01) A23L 2/38 (2006.01)
A23L 33/19 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2020/006290

(22) 国際出願日: 2020年2月18日(18.02.2020)

(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 2019-028603 2019年2月20日(20.02.2019) JP

(71) 出願人: サントリーホールディングス株式会社(SUNTORY HOLDINGS LIMITED) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜二丁目1番40号 Osaka (JP).

(72) 発明者: 長谷部 杏子 (HASEBE, Kyoko); 〒6190284 京都府相楽郡精華町精華台8-1-1 サントリーワールドリサーチセンター内 Kyoto (JP). 松井 紀子 (MATSUI, Noriko); 〒6190284 京都府相楽郡精華町精華台8-1-1 サントリーワールドリサーチセンター内 Kyoto (JP).

(74) 代理人: 特許業務法人 安富国際特許事務所(YASUTOMI & ASSOCIATES); 〒5320003 大阪府大阪市淀川区宮原3丁目5番36号 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, 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:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) **Title:** MILK PROTEIN-CONTAINING GRANULAR COMPOSITION, METHOD FOR PRODUCING SAME, AND METHOD FOR IMPROVING DISPERSION PROPERTIES OF MILK PROTEIN-CONTAINING GRANULAR COMPOSITION

(54) 発明の名称: 乳由来タンパク質含有顆粒状組成物、その製造方法及び乳由来タンパク質含有顆粒状組成物の分散性を改善する方法

(57) **Abstract:** The purpose of the present invention is to provide: a milk protein-containing granular composition which exhibits favorable dispersion properties in a solvent such as water and suppresses changes in color over time; a method for producing the same; and a method for improving the dispersion properties of a milk protein-containing granular composition. The present invention pertains to a milk protein-containing granular composition or the like which contains a milk protein and hydroxypropyl cellulose.

(57) 要約: 本発明は、水等の溶媒への分散性が良好であり、かつ、経時的な変色が抑制された乳由来タンパク質を含有する顆粒状組成物及びその製造方法、並びに、乳由来タンパク質を含有する顆粒状組成物の分散性を改善する方法を提供することを目的とする。本発明は、乳由来タンパク質及びヒドロキシプロピルセルロースを含有する乳由来タンパク質含有顆粒状組成物等に関する。

WO 2020/171068 A1