

(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
2023年10月19日(19.10.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/199905 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 29/256 (2016.01) A23L 29/10 (2016.01)
A23J 3/00 (2006.01) A23L 29/281 (2016.01)
A23L 15/00 (2016.01) A23L 35/00 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2023/014659

(22) 国際出願日: 2023年4月11日(11.04.2023)

(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 2022-065738 2022年4月12日(12.04.2022) JP

(71) 出願人: キューピー株式会社 (KEWPIE CORPORATION) [JP/JP]; 〒1500002 東京都渋谷区渋谷一丁目4番13号 Tokyo (JP). キューピータマゴ株式会社 (KEWPIE EGG CORPORATION) [JP/JP]; 〒1820002 東京都調布市仙川町二丁目5番地7 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 渡邊 正記 (WATANABE, Masanori); 〒1820002 東京都調布市仙川町二丁目5番地7 キューピー株式会社 研究開発本部内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 弁理士法人南青山国際特許事務所 (MINAMI AOYAMA PATENT AND TRADEMARK ATTORNEYS); 〒1070062 東京都港区南青山6-11-3 南青山三樹ビル6F 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, 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, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, 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).

添付公開書類:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: PREMIX OF COAGULATED EGG-LIKE GELATINIZED PRODUCT, METHOD FOR PRODUCING COAGULATED EGG-LIKE GELATINIZED PRODUCT, COAGULATED EGG-LIKE GELATINIZED PRODUCT, AND FOOD

(54) 発明の名称: 凝固卵様ゲル化物の素、凝固卵様ゲル化物の製造方法、凝固卵様ゲル化物及び食品

(57) Abstract: Provided are: a premix of a coagulated egg-like gelatinized product, which can reproduce the texture and flavor of a coagulated egg readily; a coagulated egg-like gelatinized product using the premix; and methods respectively for producing a coagulated egg-like gelatinized product and a food containing the coagulated egg-like gelatinized product. The premix of a coagulated egg-like gelatinized product according to the present invention contains an alginate salt, an edible oil or fat and a carbohydrate, and has a liquid form. In the premix of a coagulated egg-like gelatinized product according to the present invention, the content of the edible oil or fat is 10% by mass to 23% by mass inclusive, and the content of the carbohydrate is 3% by mass to 13% by mass inclusive.

(57) 要約: 凝固卵の食感及び風味を手軽に再現することが可能な凝固卵様ゲル化物の素及びそれを用いた凝固卵様ゲル化物並びに、凝固卵様ゲル化物及びそれを含む食品の製造方法を提供する。本発明の凝固卵様ゲル化物の素は、アルギン酸塩、食用油脂及び糖質を含有し、液状である。本発明の凝固卵様ゲル化物の素では、前記食用油脂の含有量が10質量%以上23質量%以下であり、前記糖質の含有量が3質量%以上13質量%以下である。

WO 2023/199905 A1