

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2002 年 2 月 28 日 (28.02.2002)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 02/15724 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A23L 1/32, (72) 発明者: 伊藤一孝 (ITO, Kazutaka), 西元次雄 (NISHI-MOTO, Tsugio); 〒598-8540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).
A23G 3/00, A23L 1/19, A23D 7/00
- (21) 国際出願番号: PCT/JP01/06676 (81) 指定国 (国内): CN, ID, KR, SG.
- (22) 国際出願日: 2001 年 8 月 2 日 (02.08.2001)
- (25) 国際出願の言語: 日本語 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- (26) 国際公開の言語: 日本語 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。
- (30) 優先権データ:
特願 2000-253217 2000 年 8 月 24 日 (24.08.2000) JP
- (71) 出願人: 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒542-0086 大阪府大阪市中央区西心斎橋 2 丁目 1 番 5 号 Osaka (JP).

(54) Title: YOLK-CONTAINING LIQUID AND PROCESS FOR PRODUCING OIL-IN-WATER TYPE EMULSION

(54) 発明の名称: 卵黄含有液及び水中油型乳化物の製造法

(57) Abstract: It is intended to provide a yolk-containing liquid which shows scarcely any changes in the taste upon heating and has a favorable texture with little roughness due to heat degeneration of protein, a process for producing the above yolk-containing liquid and a process for producing yolk-containing oil-in-water type emulsion by using the above yolk-containing liquid which causes little scorching or scaling (adhesion) on the heating unit of an apparatus in ultrahigh temperature instantaneous sterilization (UHT), is highly tolerant to baking in case of being used in custard cream, etc. and scarcely undergoes oil-separation or demulsification. A process for producing a yolk-containing liquid characterized by comprising subjecting an aqueous dispersion containing yolk diluted to a concentration of 80% by weight or lower to a first heat treatment at 60 to 78°C and then subjecting the aqueous solution having a yolk concentration of 65% by weight or lower to a second heat treatment at 120°C or higher; the yolk-containing liquid obtained by the above process; and a process for producing an oil-in-water type dispersion characterized by using from 5 to 60% by weight of the above yolk-containing liquid as the yolk component.

[続葉有]

WO 02/15724 A1



(57) 要約:

加熱したときの風味変化が少なく、かつ蛋白質の熱変性によるザラツキのない食感の良好な卵黄含有液、及びこの卵黄含有液を使用した卵黄含有水中油型乳化物を超高温瞬間滅菌処理（UHT処理）しても装置の加熱部分に焦げつきやスケール物（付着物）を生じ難く、さらにカスタードクリーム等に使用したとき焼成耐性があり、油分離や乳化破壊を起こし難い、卵黄含有液および当該卵黄含有液を用いた卵黄含有水中油型乳化物を製造する方法を提供することを目的とする。

卵黄を80重量%以下の濃度に希釈した水性分散液を、60℃を越え78℃以下の温度で第1次加熱処理し、次いで卵黄濃度65重量%以下の水性分散液の状態で120℃以上に第2次加熱処理することを特徴とする卵黄含有液の製造法、及び、当該方法によって製造された卵黄含有液、並びに、当該卵黄含有液を卵黄成分として5～60重量%使用することを特徴とする水中油型乳化物の製造法。