

(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
2012年3月1日(01.03.2012)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2012/026476 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 9/14 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2011/068999
- (22) 国際出願日: 2011年8月24日(24.08.2011)
- (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 2010-188892 2010年8月25日(25.08.2010) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社明治 (MEIJI CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂1丁目2番10号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 原智一 (HARA, Tomokazu) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 高木奈緒 (TAKAGI, Nao) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 本多健志 (HONDA, Takeshi) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 遠藤梓 (ENDO, Azusa) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 大森敏弘 (OMORI, Toshihiro) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 葛和 清司 (KUZUWA, Kiyoshi); 〒1600023 東京都新宿区西新宿6丁目24番1号 西新宿三井ビルディング17階 葛和国际特許事務所 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, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, 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, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, 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, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: LACTIC DRINK HAVING GOOD FLAVOR AND GOOD PHYSICAL PROPERTIES AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 風味と物性の良い乳性飲料およびその製造方法

(57) Abstract: The present invention provides a lactic drink having an improved flavor without controlling the components of the lactic drink. Disclosed is a lactic drink which comprises fat components showing at least two peaks in the particle size distribution of fat particles. Also disclosed is a method for producing a lactic drink, a method for improving flavor or a method for improving the dispersion properties of fat particles, each method comprising: (1) a step for microparticulating fat particles contained in raw milk to give a first raw milk which shows a peak in the particle size distribution of fat particles; (2) a step for microparticulating fat particles contained in raw milk to give a second raw milk which shows a peak in the particle size distribution of fat particles, said peak being different from the peak of the first raw milk; and (3) a step for blending the first raw milk with the second raw milk.

(57) 要約: 本発明は、乳性飲料の成分を調整することなく、風味の改善した乳性飲料を提供することにある。本発明は、脂肪粒子の粒子径分布において、少なくとも2つのピークを示す脂肪分を含む、乳性飲料に関する。また、本発明は、(1) 生乳に含まれる脂肪粒子を微粒化処理して、脂肪粒子の粒子径分布において、1つのピークを有する第一の生乳を調製する工程、(2) 生乳に含まれる脂肪粒子を微粒化処理して、脂肪粒子の粒子径分布において、第一の生乳とは異なるピークを有する第二の生乳を調製する工程、(3) 第一の生乳と第二の生乳とを混合する工程を含む、乳性飲料の製造方法、風味改善方法、または脂肪粒子分散性の改善方法に関する。

WO 2012/026476 A1