

(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 5 月 24 日(24.05.2012)



(10) 国際公開番号

WO 2012/067081 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 9/13 (2006.01) A23C 9/133 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2011/076236
- (22) 国際出願日: 2011 年 11 月 15 日(15.11.2011)
- (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 2010-257514 2010 年 11 月 18 日(18.11.2010) 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): 堀内 啓史 (HORIUCHI Hiroshi) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 井上 暢子(INOUE Nobuko) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 阪口 公実子 (SAKAGUCHI Kumiko) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP).

- (74) 代理人: 廣瀬 隆行(HIROSE Takayuki); 〒1040042 東京都中央区入船 3-8-7 ザ・ロワイヤルビル 3 階 廣瀬国際特許事務所内 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, RW, 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, RW, 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: FERMENTED MILK WITH REDUCED SOURNESS AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 酸味を抑えた発酵乳及びその製造方法

(57) Abstract: [Problem] The purpose of the present invention is to provide: fermented milk which is reduced in the sourness coming from lactic acid and has a refreshing taste; and a method for producing the fermented milk. [Solution] The present invention is essentially based on the finding that fermented milk that is reduced in the sourness coming from lactic acid and has a refreshing taste can be obtained by subjecting a fermentation starting material to lactic acid fermentation after adding a small amount of an acid component (an acidulant) that has a lower degree of sourness than lactic acid to the fermentation starting material. Specifically, 0.05-0.5% by weight (inclusive) of an acid component that has a lower degree of sourness than lactic acid is added to starting material milk when the total of the starting material milk and a lactic acid bacteria starter is taken as 100% by weight.

(57) 要約: 【課題】 本発明は、乳酸由来の酸味を緩和し、爽やかな風味を有する発酵乳及びその製造方法を提供することを目的とする。【解決手段】 本発明は、基本的には、発酵原料に、乳酸よりも酸味度の低い酸成分(酸味料)を微量で加えた後に、乳酸発酵させることで、乳酸由来の酸味を緩和し、爽やかな風味を有する発酵乳を得ることができるという知見に基づくものである。具体的には、原料乳及び乳酸菌スターターを 100 重量%としたときに、乳酸より酸味度の低い酸成分を 0.05 重量%以上 0.5 重量%以下で原料乳に添加する。



WO 2012/067081 A1