

(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
2015年10月1日(01.10.2015)



(10) 国際公開番号

WO 2015/146147 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 9/13 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2015/001653
- (22) 国際出願日: 2015年3月24日(24.03.2015)
- (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 2014-059863 2014年3月24日(24.03.2014) JP
- (71) 出願人: 株式会社明治(MEIJI CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂一丁目2番10号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 後藤 浩文(GOTOU, Hirofumi); 〒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). 高橋 遥(TAKAHASHI, Haruka); 〒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). 市村 武文(ICHIMURA, Takefumi); 〒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: 渡辺 喜平, 外(WATANABE, Kihei et al.); 〒1010041 東京都千代田区神田須田町一丁目26番 芝信神田ビル3階 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, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, 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, 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, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーロアジア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ユーロッパ (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).

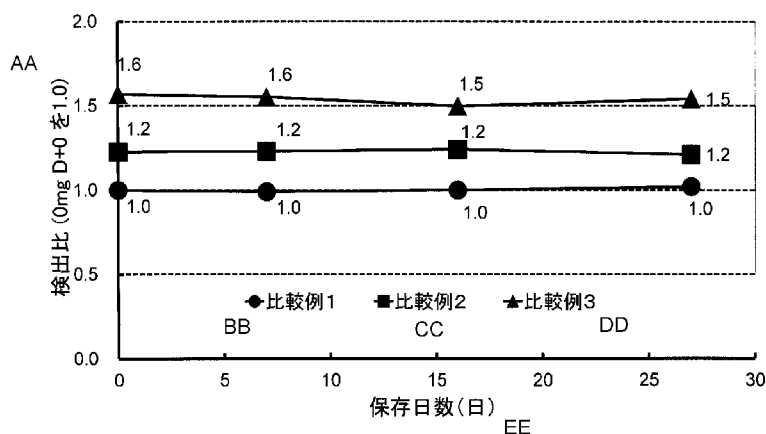
添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: COLLAGEN-CONTAINING FERMENTED MILK AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: コラーゲンを配合した発酵乳及びその製造方法

[図4]



AA Detection ratio (0 mg D + 0 is defined as 1.0)
BB Comparative example 1
CC Comparative example 2
DD Comparative example 3
EE Day of storage (day)

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a method for producing fermented milk in which the formation of an unpleasant flavor is prevented in spite of a fact that a collagen product is contained at a high concentration. A specific antioxidant agent is added to raw material milk to which a collagen product is contained at a high concentration, whereby it becomes possible to produce fermented milk in which the formation of an unpleasant flavor is prevented and the unpleasant flavor cannot be increased during storage, particularly chilled storage.

(57) 要約: コラーゲン類を高濃度で配合しながら、不快な風味の生成を抑制した発酵乳の製造方法を提供することを課題とする。コラーゲン類を高濃度で配合した原料乳に対して、所定の抗酸化剤を添加することにより、不快な風味の生成を抑制し、かつ、保存中、特に冷蔵保存中において不快な風味の増加を抑制した発酵乳を製造する。

WO 2015/146147 A1