

(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 12 月 27 日(27.12.2012)



(10) 国際公開番号

WO 2012/176721 A1

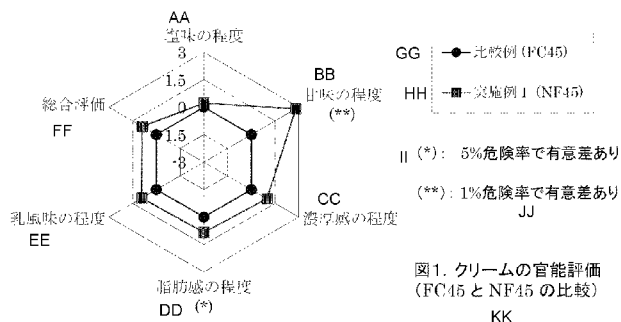
- (51) 国際特許分類:
A23C 9/15 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/065470
- (22) 国際出願日: 2012 年 6 月 18 日(18.06.2012)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2011-141253 2011 年 6 月 24 日(24.06.2011) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社 明治(MEIJI CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂 1 丁目 2 番 1 0 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): 小森 将史 (KOMORI Masashi) [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). 中岡 明美 (NAKAOKA Akemi) [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). 斎藤 瑞恵 (SAITOU Mizue) [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). 遠藤 梓 (ENDO Azusa) [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, 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

[続葉有]

(54) Title: FRESH CREAM HAVING RICH BODY TASTE AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 強いコクを有するフレッシュクリーム及びその製造方法。

【図1】



- AA Degree of saltiness
BB Degree of sweetness (**)
CC Degree of richness
DD Degree of fattiness (*)
EE Degree of milk flavor
FF Total evaluation
GG Comparative example (FC45)
HH Example 1 (NF45)
II (*): Significantly different at 5% level of significance
JJ (**): Significantly different at 1% level of significance
KK FIG. 1: Sensory evaluation of cream (comparison of FC45 and NF45)

(57) Abstract: [Problem] To provide a fresh cream, which has a relatively low fat content and yet has a rich body taste, and a method for producing the same. To provide a fresh cream, which can be stabilized at a relatively low overrun and has an appropriate viscosity, and a method for producing the same. [Solution] According to the present invention, a fresh cream, which has a relatively low fat content and yet has a rich body taste, can be obtained by preparing desalted condensed milk while controlling solid non-fat (SNF) concentration and salt concentration and then centrifuging said desalted condensed milk.

(57) 要約: 【解決課題】 本発明では、比較的 に低脂肪含量であっても、強いコクを有するフレッシュクリーム及びその製造方法を提供することを目的とする。また、本発明では、比較的 に低オーバーランで安定し、適切な粘度を有するフレッシュクリーム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】 本発明では、無脂乳固形分 (SNF) 濃度と塩類濃度とを制御し、脱塩濃縮乳を得て、この脱塩濃縮乳を遠心分離することで、比較的 に低脂肪含量であっても、強いコクを有するフレッシュクリームを得ることができる。

WO 2012/176721 A1



(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))