

(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
2011 年 10 月 6 日(06.10.2011)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2011/122113 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 19/084 (2006.01) A23C 20/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2011/052584
- (22) 国際出願日: 2011 年 2 月 8 日(08.02.2011)
- (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 2010-074069 2010 年 3 月 29 日(29.03.2010) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社(FUJI OIL COMPANY LIMITED)
[JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋
2 丁目 1 番 5 号 Osaka (JP).
- (72) 発明者: および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 大野 芳子
(OHNO, Yoshiko) [JP/JP]; 〒5988540 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).
- (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, 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: CHEESE-LIKE FOOD FOR BAKING

(54) 発明の名称: 焼成用チーズ様食品

(57) Abstract: Disclosed are a heat-tolerant cheese-like food, which shows a characteristic stringiness, similar to the texture of a stringy natural cheese in a heat-melted state, even after cooling down, and shows no change in appearance or shape after baking; and a method for producing the same. The heat-tolerant cheese-like food, which shows a characteristic stringiness, similar to the texture of a stringy natural cheese in a melted state, even in the case of substantially containing no such a natural cheese, and shows no change in appearance or shape after baking, can be obtained by preparing a cheese-like food comprising, each in a specific amount, of three components, i.e., a heat-set protein, milk protein and etherified tapioca starch. A cheese-like food having a favorable fermented flavor and characteristic stringiness can be obtained by preparing a cheese-like food which comprises a lactic acid fermentation broth containing a heat-set protein.

(57) 要約: 糸引き性を有するナチュラルチーズが加熱溶解したときのような、独特の糸引き性を冷めても有するとともに、焼成しても外観や形状が変わらないような耐熱性のあるチーズ様食品、及びその製造法の提供を課題とする。熱凝固性蛋白、乳蛋白、およびエーテル化タピオカ澱粉の 3 者を特定量含有するチーズ様食品を調製することにより、糸引き性を有するナチュラルチーズを実質的に含まない場合でも、該ナチュラルチーズが溶融した際に見られるような独特の糸引き性と、焼成しても外観や形状の変化のない耐熱性のあるチーズ様食品を得ることができる。また、熱凝固性蛋白を含有する乳酸発酵液を配合したチーズ様食品を調製することにより、良好な発酵風味と独特の糸引き性を有するチーズ様食品を得ることができる。

WO 2011/122113 A1