

(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
2013 年 10 月 3 日(03.10.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/145626 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/162 (2006.01) A23L 1/16 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/001823
- (22) 国際出願日: 2013 年 3 月 18 日(18.03.2013)
- (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 2012-081792 2012 年 3 月 30 日(30.03.2012) JP
- (71) 出願人: 日清食品ホールディングス株式会社
(NISSIN FOODS HOLDINGS CO., LTD.) [JP/JP]; 〒
5328524 大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番
1 号 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 朝比奈 健(ASAHINA, Takeshi). 日比 貴
昭(HIBI, Takaaki). 町田 典之(MACHIDA, Noriy-
uki). 田中 充(TANAKA, Mitsuru).
- (74) 代理人: 特許業務法人 有古特許事務所(PAT-
ENT CORPORATE BODY ARCO PATENT OF-
FICE); 〒6500031 兵庫県神戸市中央区東町 1 2 3
番地の 1 貿易ビル 3 階 Hyogo (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,
IS, 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, PA, 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
(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: DRYING METHOD AND DRYING DEVICE OF INSTANT NOODLES

(54) 発明の名称: 即席麺の乾燥方法及び乾燥装置

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a method of drying instant non-fry noodles for obtaining non-fry instant noodles which do not stick to each other, separate easily, and have excellent reconstitution properties. The non-fry instant noodle drying process includes a step for injecting gelatinized noodles into a drying retainer and drying the noodles by blowing a high-speed air stream from above the retainer onto the noodle mass. Further, in said drying step, the retainer is formed such that the transition portion from the bottom surface to the lateral surface (side wall portion) is a curved surface with a radius of curvature of 5-15mm, and preferably, the high-speed air stream is blown such that the air speed to which the noodles are exposed is greater than or equal to 50m/s.

(57) 要約: 本発明は、麺線同士の結着がなく、ほぐれやすく、復元性に優れたノンフライ麺を得るためのノンフライ即席麺の乾燥方法を提供することを課題とする。ノンフライ即席麺の乾燥工程において、乾燥用リテーナに α 化処理した麺線を投入し、リテーナ上方から麺塊に高速の気流を吹き付けて乾燥する工程を含む。そして、当該乾燥工程において、リテーナを、底面から側面(側壁部)への移行部が曲率半径5~15mmの湾曲面で形成されたリテーナとし、好ましくは前記高速の気流が、前記麺線のさらされる風速が50m/s以上となるように吹き付ける。

WO 2013/145626 A1