

(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 1 月 5 日(05.01.2012)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2012/002540 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/16 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2011/065199
- (22) 国際出願日: 2011 年 7 月 1 日(01.07.2011)
- (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 2010-151360 2010 年 7 月 1 日(01.07.2010) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 東洋水産株式会社(TOYO SUISAN KAISHA, LTD.) [JP/JP]; 〒1088501 東京都港区港南 2 丁目 1 3 番 4 0 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてののみ): 金山 純哉 (KANAYAMA, Junya) [JP/JP]. 杉山 久 (SUGIYAMA, Hisashi) [JP/JP]. 山越 将史 (YAMAKOSHI, Masafumi) [JP/JP]. 小倉 卓 (OGURA, Taku) [JP/JP].
- (74) 代理人: 蔵田 昌俊, 外 (KURATA, Masatoshi et al.); 〒1050001 東京都港区虎ノ門 1 丁目 1 2 番 9 号 鈴榮特許総合事務所内 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, 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: DRY NOODLES AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称 : 乾麺およびその製造方法

(57) Abstract: Provided are dry noodles which have a porosity in the cross sectional area of a noodle filament of 0.1-15% inclusive, a unit porosity in the cross sectional area of a noodle filament of 0.01-1% inclusive, a degree of gelatinization of 30-75% and a porous structure.

(57) 要約: 麺の断面積の空隙率が 0.1% 以上 15% 以下であり、麺の断面積の単位空隙率が 0.01% 以上 1% 以下であり、30%~75% の糊化度と多孔質構造とを有した乾麺が提供される。



WO 2012/002540 A1