

(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 10 月 4 日(04.10.2012)



(10) 国際公開番号
WO 2012/133015 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 9/123 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/057105
- (22) 国際出願日: 2012 年 3 月 21 日(21.03.2012)
- (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 2011-073819 2011 年 3 月 30 日(30.03.2011) 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 東京都江東区新砂一丁目 2 番 10 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): 河合 良尚 (KAWAI, Yoshitaka) [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). 山本 昌志(YAMAMOTO, 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).
- (74) 代理人: 衡田 直行(HIRATA, Naoyuki); 〒1020072 東京都千代田区飯田橋四丁目 1 番 1 号 飯田橋 I S ビル 8 階 リード国際特許事務所 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, 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: LIQUID FERMENTED MILK AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 液状発酵乳及びその製造方法

(57) Abstract: Provided is a method for producing a liquid fermented milk that has a mild taste and is not sour, and that shows no degradation of appearance, taste or texture due to precipitation during storage. The method for producing liquid fermented milk having a pH of 5.0 or greater comprises (A) a curd preparation step for adding lactic acid bacteria to a starter for fermented milk, fermenting the mixture, and preparing curd having a pH of 5.0 to 6.0 and (B) a homogenization step for homogenization of the curd under a pressure of 30 to 100 MPa to obtain liquid fermented milk having a pH of 5.0 to 6.0. The liquid fermented milk has, for instance, a viscosity of 10 mPa·s or less and an acidity of 1.0% or less.

(57) 要約: 酸味が弱く、口当たりがマイルドで、保存中に沈殿物が生じて外観、風味及び食感が劣化することのない液状発酵乳の製造方法を提供する。(A) 発酵乳の原料に乳酸菌を添加し発酵させて、pH 5.0~6.0 のカードを調製するカード調製工程と、(B) 30~100 MPa の圧力下で上記カードの均質化処理を行ない、pH 5.0~6.0 の液状発酵乳を得る均質化処理工程、を含む pH 5.0 以上の液状発酵乳の製造方法。液状発酵乳は、例えば、10 mPa·s 以下の粘度と 1.0% 以下の酸度を有する。

WO 2012/133015 A1