

(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
2021年9月30日(30.09.2021)



(10) 国際公開番号

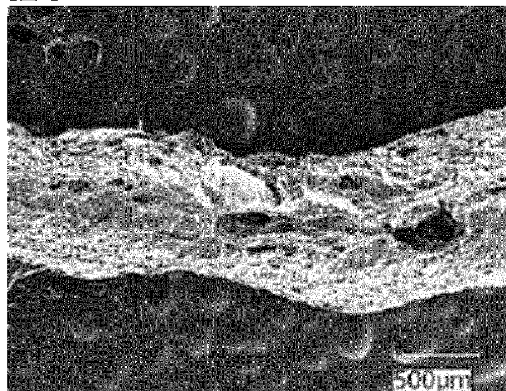
WO 2021/193072 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 3/365 (2006.01) A23L 17/40 (2016.01)
A23L 3/40 (2006.01) A23L 19/00 (2016.01)
A23L 3/44 (2006.01) A23L 29/244 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/009609
- (22) 国際出願日: 2021年3月10日(10.03.2021)
- (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 2020-056977 2020年3月27日(27.03.2020) JP
特願 2020-056978 2020年3月27日(27.03.2020) JP
特願 2020-056979 2020年3月27日(27.03.2020) 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: 徳久 貴一 (TOKUHISA, Takahito); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP). 中村 紫乃 (NAKAMURA, Shino); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP). 岩野 彩奈 (IWANO, Ayana); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP). 渡辺 美鈴 (WATANABE, Misuzu); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1

(54) Title: KONJAC GEL, METHOD FOR PRODUCING SAME, SHRIMP-LIKE FOOD USING SAID KONJAC GEL, AND METHOD FOR PRODUCING SHRIMP-LIKE AND VACUUM FREEZE-DRIED FOOD

(54) 発明の名称: コンニャクゲル及びその製造方法並びに該コンニャクゲルを用いたエビ様食品及びエビ様真空凍結乾燥食品の製造方法

[図9]



(57) Abstract: [Problem] The purpose of the present invention is to provide a konjac gel having a shrimp-like texture, a shrimp-like food using the konjac gel, and a shrimp-like food which has a shrimp-like texture and has been dried so as to be capable of being easily restored by hot water or the like. [Solution] The solution is a konjac gel having a porous structure containing configurations (A) to (G). (A) A glucomannan content is 3.5-12% by weight, (B) a moisture content is 70-90% by weight, (C) a long side of the gel is 7-20 mm, (D) a gel thickness is 0.5- 1.5 mm, (E) a porosity measured for pores of at least 100 μm^2 in the cross section of the gel is 9-17%, (F) a maximum pore porosity in the cross section of the gel is 3-6%, and (G) the gel has been freeze-denatured.

[続葉有]

WO 2021/193072 A1

番 1 号 日清食品ホールディングス株式会社内
Osaka (JP). 瀬戸 次朗(SETO, Jiro); 〒5328524
大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番 1 号 日清
食品ホールディングス株式会社内 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, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, 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, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, 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, ST, 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, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

- 一 国際調査報告 (条約第21条(3))

Furthermore, the solution is: a method for producing a shrimp-like food containing the konjak gel and a base material made of glucomannan; and a shrimp-like and vacuum freeze-dried food containing the konjak gel and a base material containing a crushed konjak gel or a base material containing a swelling agent.

(57) 要約: [要約] [課題] 本発明は、エビ様の食感を有するコンニャクゲル並びに該コンニャクゲルを用いたエビ様食品及びエビ様の食感を有し、熱水等により容易に復元可能な乾燥したエビ様食品を提供することを目的とする。[解決手段] 下記構成 (A) ~ (G) を含む多孔質構造を有するコンニャクゲルにて解決する。(A) グルコマンナン含量が3.5~12重量%、(B) 水分含量が70~90重量%、(C) ゲルの長辺が7~20mm、(D) ゲルの厚みが0.5~1.5mm、(E) ゲルの断面における100 μm^2 以上の細孔を計測した空隙率が9~17%、(F) ゲルの断面における最大細孔空隙率が3~6%、(G) 冷凍変性されている。また、該コンニャクゲルと、グルコマンナンでできた基材とを含むエビ様食品の製造方法、該コンニャクゲルと、コンニャクゲル破砕物を含む基材または膨化剤を含む基材と、を含むエビ様真空凍結乾燥食品により解決する。