

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2003 年 4 月 17 日 (17.04.2003)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 03/030661 A1

(51) 国際特許分類⁷: A23L 2/38, 2/68 // 1/20

(21) 国際出願番号: PCT/JP02/06932

(22) 国際出願日: 2002 年 7 月 9 日 (09.07.2002)

(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2001-305966 2001 年 10 月 2 日 (02.10.2001) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 森永乳業株式会社 (MORINAGA MILK INDUSTRY CO., LTD.) [JP/JP]; 〒108-8384 東京都港区芝五丁目33番1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): 外山 一吉 (SO-TOYAMA, Kazuyoshi) [JP/JP]; 〒228-8583 神奈川県座間市東原五丁目1番83号 森永乳業株式会社食品総合研究所内 Kanagawa (JP). 宮崎 裕介 (MIYAZAKI, Yusuke) [JP/JP]; 〒228-8583 神奈川県座間市東原五丁目1番83号 森永乳業株式会社食品総合研究所内 Kanagawa

(JP). 若尾 庄児 (WAKAO, Shoji) [JP/JP]; 〒228-8583 神奈川県座間市東原五丁目1番83号 森永乳業株式会社食品総合研究所内 Kanagawa (JP). 服部 雅典 (HAT-TORI, Masanori) [JP/JP]; 〒228-8583 神奈川県座間市東原五丁目1番83号 森永乳業株式会社食品総合研究所内 Kanagawa (JP). 鈴木 学 (SUZUKI, Manabu) [JP/JP]; 〒228-8583 神奈川県座間市東原五丁目1番83号 森永乳業株式会社食品総合研究所内 Kanagawa (JP).

(74) 代理人: 須藤 政彦 (SUDO, Masahiko); 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町1丁目13番4号 ムロマチ齋藤ビル4階 Tokyo (JP).

(81) 指定国 (国内): AU, BR, CA, MX, NZ, SG, US.

(84) 指定国 (広域): ヨーロッパ特許 (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, SK, TR).

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: ACIDIC DRINKS CONTAINING TOFU PUREE

(54) 発明の名称: 豆腐ピューレを含有する酸性飲料

(57) Abstract: It is intended to provide acidic drinks which contain a tofu puree and are improved in texture and flavor. Namely, acidic drinks containing a tofu puree wherein the tofu puree has the following physicochemical properties: a) having a viscosity of from 20 to 3,000 mPa·s; b) having a dynamic storage modulus of from 0.2 to 600 Pa; c) having a dynamic loss modulus of from 0.2 to 250 Pa; and d) containing grains having an average grain diameter of from 2 to 15 μ m and a 90% grain diameter of 35 μ m or less. Thus, it is possible to provide acidic drinks of a novel type having an excellent texture and a favorable flavor, which cannot be expected in the conventional products, and being free from the separation of components during storage.

[続葉有]



WO 03/030661 A1



(57) 要約:

本発明は、豆腐ピューレを含有する、テクスチャー及び風味の改善された酸性飲料を提供するものであり、本発明は、豆腐ピューレを含有する酸性飲料であって、原料として、a) 粘度が $20 \sim 3,000 \text{ mPa} \cdot \text{s}$ 、b) 動的貯蔵弾性率が $0.2 \sim 600 \text{ Pa}$ 、c) 動的損失弾性率が $0.2 \sim 250 \text{ Pa}$ 、及びd) 豆腐ピューレ中に含有される粒子の平均粒子径が $2 \sim 15 \mu\text{m}$ 、90%粒子径が $35 \mu\text{m}$ 以下、の理化学的性質を有する豆腐ピューレを配合してなる酸性飲料であり、本発明により、従来製品に期待できない優れたテクスチャーと良好な風味を有し、保存中に成分が分離しない新しいタイプの酸性飲料を製造し、提供することができる。