

(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
2015 年 6 月 4 日(04.06.2015)



(10) 国際公開番号

WO 2015/080247 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/162 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2014/081547
- (22) 国際出願日: 2014 年 11 月 28 日(28.11.2014)
- (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 2013-245893 2013 年 11 月 28 日(28.11.2013) 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: 田中 充(TANAKA, Mitsuru); 〒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). 宮崎 佳文(MIYAZAKI, Yoshifumi); 〒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). 中世古 拓男(NAKAZEKO, Takuo); 〒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).
- (74) 代理人: 上野 英樹(UENO, Hideki); 〒1700013 東京都豊島区東池袋 1-28-1-901 U P S C 上野特許事務所 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, 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, IR, IS, KE, KG, KN, KP, KR, 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, 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, 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:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

(54) Title: PROCESS FOR MANUFACTURING INSTANT NOODLES

(54) 発明の名称: 即席麺の製造方法

(57) Abstract: [Problem] To provide a process for manufacturing instant noodles which exhibit fresh-noodle-like flavor and mouth-feel. [Solution] The present invention is a process for manufacturing instant noodles which includes heat treatment under specific conditions of temperature and humidity, particularly, a process for manufacturing instant noodles which includes a heat treatment step wherein heat treatment is conducted at a chamber temperature of 130 to 220°C in an atmosphere having a humidity of from a level 5% lower than the absolute humidity of water vapor under atmospheric pressure at the chamber temperature to a level 10% higher than the absolute humidity of water vapor under atmospheric pressure at the chamber temperature.

(57) 要約: 【課題】生麺のような風味食感を有する即席麺の製造方法を提供する。【解決手段】特定の温湿度条件下での加熱処理を含む即席麺の製造方法。すなわち、庫内の温度が 130°C~220°C であり、該温度での大気圧下における水蒸気の絶対湿度の -5%~+10% の雰囲気下で加熱処理が行われる工程を含む、即席麺の製造方法とする。



WO 2015/080247 A1