

(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 9 月 27 日(27.09.2012)



(10) 国際公開番号

WO 2012/127527 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/162 (2006.01) A23L 1/16 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2011/001676
- (22) 国際出願日: 2011 年 3 月 22 日(22.03.2011)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 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; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 山屋 多津男 (YAMAYA, Tatsuo). 中世古 拓男 (NAKAZEKO, Takuo). 志子田 立平 (SHIKOTA, Rippei). 南谷 浩史 (MINAMITANI, Koshi). 坂口 行 (SAKAGUCHI, Susumu). 田中 充 (TANAKA, Mitsuru).
- (74) 代理人: 特許業務法人 有古特許事務所 (PATENT CORPORATE BODY ARCO PATENT OFFICE); 〒6500031 兵庫県神戸市中央区東町 1 2 3 番地の 1 貿易ビル 3 階 Hyogo (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: INSTANT NOODLE AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 即席麺及びその製造方法

(57) Abstract: Provided is an instant noodle that does not bind and is easy to break apart. More specifically, provided is an instant noodle production method in which it is possible to prevent inter-noodle binding even in the case where a noodle line is a straight-type. In an instant noodle production process, a powdered oil-and-fat is dusted onto the surface of a noodle strip or noodle line prior to cooking. More specifically, by dusting a noodle strip with a powdered oil-and-fat and then rolling the noodle strip one or more times, the powdered oil-and-fat sticks to the surface of the noodle line and an extremely high binding prevention effect can be achieved with a very small quantity of the powdered oil-and-fat.

(57) 要約: 結着がなく、ほぐれ易い即席麺を得る。特に、麺線がストレートタイプの麺においても麺線間の結着を防止できる即席麺の製造方法を提供する。即席麺の製造工程において、蒸煮前の麺帯または麺線の状態、該麺帯または麺線表面に粉末油脂を打ち粉する。特に、麺帯の状態、麺帯の状態で粉末油脂を打ち粉した後、この麺帯に対し 1 回以上の圧延を行なうようにすれば、粉末油脂が麺線表面に固着し、ごく少量で極めて高い結着防止効果が得られる。



WO 2012/127527 A1