

(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 2021/193890 A1

(51) 国際特許分類:
A23C 11/10 (2021.01) A23C 20/02 (2021.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/012765

(22) 国際出願日: 2021年3月26日(26.03.2021)

(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 2020-055391 2020年3月26日(26.03.2020) JP

(71) 出願人(JPを除く全ての指定国について): 不二製油グループ本社株式会社(FUJI OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).

(71) 出願人(JPについてのみ): 不二製油株式会社(FUJI OIL CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).

(72) 発明者: 池永直弥(IKENAGA Naoya); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 大上友菜(OUE Yuna); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 柳澤昌伸(YANAGISAWA Masanobu); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 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, JP, 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))

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING PLANT-BASED FERMENTED MILK

(54) 発明の名称: 植物ベース発酵乳の製造法

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a plant-based fermented milk that is highly versatile regardless of the type of lactic acid bacteria and the status of production equipment and has little deterioration in flavor after fermentation, in view of such circumstances. This method for producing a plant-based fermented milk is characterized by adding, to a ferment raw material containing lipid and a plant-based milk, 0.1-2% by weight of a protein hydrolyzate, containing at least 3% by weight of free amino acids, with respect to the solid content of the fermentation raw material, and subjecting the mixture to lactic acid fermentation.

(57) 要約: 本発明は、斯かる実情に鑑み、乳酸菌の種類や製造設備の状況に左右されることがなく汎用性が高く、発酵後の風味劣化の少ない植物ベース発酵乳を提供することを課題とする。脂質を含有し、植物ベース乳を含む発酵原料に、遊離アミノ酸を3重量%以上含むタンパク質加水分解物を該発酵原料の固形分に対して0.1~2重量%添加し、乳酸発酵させることを特徴とする、植物ベース発酵乳の製造法。



WO 2021/193890 A1