

(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
2010 年 8 月 26 日(26.08.2010)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2010/095185 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/16 (2006.01) A23L 1/162 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2009/004851
- (22) 国際出願日: 2009 年 9 月 25 日(25.09.2009)
- (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 2009-037077 2009 年 2 月 19 日(19.02.2009) JP
- (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): 吉田邦彦 (YOSHIDA, Kunihiko). 宮崎佳文 (MIYAZAKI, Yoshifumi). 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).

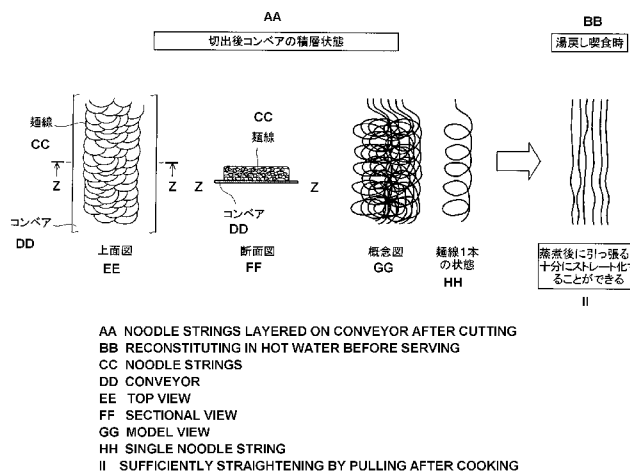
- (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, 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, 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, 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 (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, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

[続葉有]

(54) Title: BUNDLED UNCOOKED NOODLES FOR INSTANT NOODLES

(54) 発明の名称: 束になった即席麺用生麺

[図6]



(57) Abstract: Provided are bundled uncooked noodles useful as starting noodles for instant noodles which can be produced by using an existing production line as such, as far as possible, without adding any special agent and can be reshaped into straight noodles with a little wave when reconstituted in hot water. A noodle dough is passed between a pair of cutting rolls to form a plurality of noodle strings. Then, the noodle strings are layered on a conveyor in a curled state so that the individual noodle strings are not parallel to the adjacent noodle strings and roughly helically arranged. Thus, the noodle strings are overlapped together to give almost flat noodle bundles. On the conveyor, the individual noodle strings constituting the uncooked noodles are curled and repeatedly form rings. These rings are aligned while successively displacing along the direction opposite to the conveying direction of the conveyor. The orbit drawn by a noodle string does not synchronize the orbit drawn by the adjacent noodle string. The noodle strings are overlapped in a crossed manner so that the center of each noodle string ring is displaced from the center of the adjacent noodle string ring. In this state, the noodle strings can be reshaped into almost linear straight noodles by reconstituting in hot water even in the case where the noodle strings are cooked as such.

(57) 要約:

[続葉有]

WO 2010/095185 A1



添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

本発明は、既存の製造ラインを可能な限り維持し、かつ、特別な添加剤を使用せずに、湯戻し時にウェーブの少ないストレート麺となる即席麺の原料麺として有用な生麺の束を提供することを目的とする。一対の切刃ロール間を通過させることによって麺生地を複数の麺線へと形成し、各麺線を隣り合う麺線とは非並行状態で略螺旋状となるように屈曲させながらコンベア上に積層し、複数の麺線が重なり合って略扁平な麺線の束として配列させる。生麺を構成する各麺線は、コンベア上で屈曲しつつ繰り返し輪を描き、その輪は、コンベアの搬送方向と逆方向に順次ずれながら配置され、各麺線の描く軌道は、隣り合う麺線の描く軌道と同調しない。各麺線は、各麺線中の輪の位置が隣り合う麺線の輪の位置とずれた状態で、相互に交差して重なり合っている。このような状態の麺線は、そのまま蒸煮しても、湯戻し時に略直線状のストレート麺となる。