

(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
2020年10月22日(22.10.2020)



(10) 国際公開番号

WO 2020/213117 A1

- (51) 国際特許分類:
A21D 6/00 (2006.01) *A23L 7/10* (2016.01) SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2019/016601 (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).
- (22) 国際出願日: 2019年4月18日(18.04.2019)
- (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: 日清フーズ株式会社(NISSHIN FOODS INC.) [JP/JP]; 〒1018441 東京都千代田区神田錦町一丁目2番地 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 藤村 亮佑 (FUJIMURA, Ryosuke); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町1-9番12号 日清フーズ株式会社内 Tokyo (JP). 伊東 貴史 (ITO, Takashi); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町1-9番12号 日清フーズ株式会社内 Tokyo (JP). 樋渡 総一郎 (HIWATASHI, Souichiro); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町1-9番12号 日清フーズ株式会社内 Tokyo (JP).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告 (条約第21条(3))
- (74) 代理人: 特許業務法人アルガ特許事務所 (THE PATENT CORPORATE BODY ARUGA PATENT OFFICE); 〒1030013 東京都中央区日本橋人形町1丁目3番8号 沢の鶴人形町ビル 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, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, 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,

(54) Title: MODIFIED WHEAT FLOUR

(54) 発明の名称: 改質小麦粉

(57) **Abstract:** Provided is modified wheat flour that is easy to handle during cooking and that provides a high-quality wheat flour-containing food product. The viscosity of an aqueous suspension containing 10 mass% of said modified wheat flour when the aqueous suspension has been heated to 85 °C and then cooled to 25 °C is no higher than 1000 mPa · s, and the degree of dispersion of the aqueous suspension when the aqueous suspension has been heated to 85 °C, cooled to 25°C, and then left for 24 hours is no higher than 90%.

(57) 要約: 調理における取り扱い性が良く、かつ高品質の小麦粉含有食品を提供する改質小麦粉。該改質小麦粉の10質量%水懸濁液を85℃に昇温した後25℃に冷却したときの該水懸濁液の粘度は1000 mPa · s以下であり、かつ該水懸濁液を85℃に昇温した後25℃に冷却し、次いで24時間静置したときの該水懸濁液の分散度は90%以下である。



WO 2020/213117 A1