

(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
2022年4月21日(21.04.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/080444 A1

(51) 国際特許分類:
B05D 3/00 (2006.01) *A23L 19/00* (2016.01)
B05D 7/00 (2006.01) *A23L 29/00* (2016.01)
B05D 7/24 (2006.01) *A23L 29/10* (2016.01)
C09D 5/02 (2006.01) *A23B 7/16* (2006.01)
C09D 201/00 (2006.01) *C09D 7/20* (2018.01)
A23L 5/00 (2016.01) *C09D 7/63* (2018.01)

代田区丸の内一丁目1番1号 三菱ケミカル株式会社内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 田口 昌浩, 外(TAGUCHI, Masahiro et al.); 〒1050001 東京都港区虎ノ門三丁目25番2号 虎ノ門ESビル8階 ダイヤ特許事務所 Tokyo (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/038017

(22) 国際出願日: 2021年10月14日(14.10.2021)

(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 2020-173408 2020年10月14日(14.10.2020) JP
特願 2021-045131 2021年3月18日(18.03.2021) JP
特願 2021-141435 2021年8月31日(31.08.2021) 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, 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,

(71) 出願人: 三菱ケミカル株式会社(MITSUBISHI CHEMICAL CORPORATION) [JP/JP]; 〒1008251 東京都千代田区丸の内一丁目1番1号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 平 夏樹(HIRA, Natsuki); 〒1008251 東京都千代田区丸の内一丁目1番1号 三菱ケミカル株式会社内 Tokyo (JP). 西村 大知(NISHIMURA, Daichi); 〒1008251 東京都千

(54) Title: COMPOSITION, COATED FOOD PRODUCT, COATED FOOD PRODUCT MANUFACTURING METHOD, COATING FORMATION METHOD, AND FOOD PRODUCT SHIPPING METHOD

(54) 発明の名称: 組成物、被膜付き食品、被膜付き食品の製造方法、被膜形成方法及び食品の出荷方法

(57) Abstract: The present invention provides: a composition that includes a sugar-based surfactant and a water-based solvent; a coated food product having a coating that includes a sugar-based surfactant; a coated food product manufacturing method in which said composition is applied to a food product; and a coating formation method. Additionally, the present invention provides a food product shipping method that includes (A) a step for conveying the food product, (B) a step for forming a coating on the food product, and (C) a step for inspecting the coated food product by using an evaluation device, wherein the aforementioned coating formation method is used to form the coating in the (B) step. The present invention enables the provision of a composition, a coated food product, a coated food product manufacturing method, a coating formation method, and a food product shipping method that make it possible to preserve the freshness of a food product without using a plastic wrapping film.

(57) 要約: 本発明は、糖系界面活性剤及び水系溶剤を含む組成物、糖系界面活性剤を含む被膜を有する被膜付き食品、並びに前記組成物を食品に塗布する被膜付き食品の製造方法及び被膜形成方法を提案する。また、本発明は、(A) 食品を搬送する工程、(B) 食品に被膜を形成する工程、及び(C) 評価装置を用いて被膜付き食品を検査する工程、を含み、前記(B)工程において、前記被膜形成方法により被膜を形成する、食品の出荷方法を提案する。樹脂製の包装フィルムを使用せずに、食品の鮮度を保持し得る組成物、被膜付き食品、被膜付き食品の製造方法、被膜形成方法及び食品の出荷方法を提案することができる。

WO 2022/080444 A1

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)）