

(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
2025年5月22日(22.05.2025)



(10) 国際公開番号

WO 2025/105418 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 29/20 (2016.01) A23L 33/15 (2016.01)
A23B 2/00 (2025.01) A23L 33/16 (2016.01)
A23L 21/10 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/040438

(22) 国際出願日: 2024年11月14日(14.11.2024)

(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 2023-196290 2023年11月17日(17.11.2023) JP

(71) 出願人: 森永製菓株式会社 (MORINAGA & CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1058309 東京都港区芝浦一丁目13番16号 (JP).

(72) 発明者: 富永玲奈 (TOMINAGA, Rena); 〒2308504 神奈川県横浜市鶴見区下末吉2-1-1 森永製菓株式会社研究所内 (JP). 梅原将洋 (UMEHARA, Masahiro); 〒2308504 神奈川県横浜市鶴見区下末吉2-1-1 森永製菓株式会社研究所内 (JP). 岩朝義弘 (IWASA, Yoshihiro); 〒2308504 神奈川県横浜市鶴見区下末吉2-1-1 森永製菓株式会社研究所内 (JP).

(74) 代理人: 弁理士法人みなとみらい特許事務所 (MINATO MIRAI PATENT FIRM); 〒2206008 神奈川県横浜市西区みなとみらい二丁目3番1号 クイーンズタワーA 8階 (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, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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: JELLY FOOD

(54) 発明の名称: ゼリー食品

(57) Abstract: No jelly foods having a high protein content and a neutral pH have been proposed in the prior art. Additionally, when manufacturing a jelly having a high protein content and neutral pH, a problem is presented in that gelation and mouthfeel are unsatisfactory. The present invention addresses the problem of providing a novel jelly food that has a high protein content and a neutral pH. The present invention also addresses the problem of providing a jelly food that contains minerals, vitamins, and dietary fiber in addition to proteins, and has a neutral pH at which nutrition can be readily replenished. These problems are overcome by simultaneously adding magnesium to a jelly food that contains 8 mass% or more of protein and has a pH of 5-8 at a product temperature of 20°C.

(57) 要約: タンパク質を高含有するゼリー食品について、pHが中性のものは従来なかった。また、タンパク質を高含有し、かつpHが中性のゼリーを製造するにあたって、ゲル化、食感が悪いという課題があった。本発明は、新規なタンパク質を高含有し、かつpHが中性のゼリー食品を提供することを課題とする。また、本発明はタンパク質に加え、ミネラル、ビタミン、食物繊維を含み、手軽に栄養補給が可能なpHが中性のゼリー食品を提供することを課題とする。タンパク質8質量%以上を含み、品温20℃におけるpHが5~8であるゼリー食品において、マグネシウムを同時に添加し上記課題を解決した。

WO 2025/105418 A1