(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
2001 年9 月13 日 (13.09.2001)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 01/65947 A1

(51) 国際特許分類[7]: A23G 1/00

(21) 国際出願番号: PCT/JP01/01545

(22) 国際出願日: 2001 年2 月28 日 (28.02.2001)

(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2000-61400 2000 年3 月7 日 (07.03.2000) JP
特願2000-159970 2000 年5 月30 日 (30.05.2000) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒542-0086 大阪府大阪市中央区西心斎橋2丁目1番5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): 仙場克徳 (SENBA, Katunori) [JP/JP]. 梅野宏治 (UMENO, Koji) [JP/JP]. 山脇祥夫 (YAMAWAKI, Yoshio) [JP/JP]; 〒300-2436 茨城県筑波郡谷和原村絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 南川依子 (MINAMIGAWA, Yoriko) [JP/JP]. 松浪秀信 (MATSUNAMI, Hidenobu) [JP/JP]; 〒598-8540 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 (国内): CN, ID, KR, SG, US.

添付公開書類:
— 国際調査報告書
— 請求の範囲の補正の期限前の公開であり、補正書受領 の際には再公開される。

２文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING CONFECTIONERY HIGHLY STABLE TO HEAT

(54) 発明の名称: 耐熱性の優れた菓子の製造法

(57) Abstract: A process for producing confectionery highly stable to heat which can be taken without being deformed, becoming sticky at the surface or sticking to each other while sustaining the inherent texture of chocolates. As the results of intensive studies, it is found out that a process for producing confectionery highly stable to heat can be provided by making the surface of chocolate dough to absorb water or brining chocolates into contact with moisture-containing food materials and then baking.

(57) 要約:

本発明の目的は、形が崩れたり、表面がべたついたり、互いに付着したりせずに食することができ、チョコレート類本来の食感を損なわない、耐熱性の優れた菓子の製造法を提供することにある。

本発明者らは、上記課題を解決するために、鋭意研究を重ねた結果、チョコレート類の生地表面を吸湿させるか、又は、チョコレート類を含水食品素材と接触せしめ、しかる後焼成することにより、耐熱性の優れた菓子の製造法を提供できることがわかった。

WO 01/65947 A1