

(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
2013 年 6 月 13 日(13.06.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/085059 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/305 (2006.01) A61K 38/00 (2006.01)
A23L 1/304 (2006.01) A61P 3/02 (2006.01)
A61K 33/00 (2006.01) A61P 43/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/081974
- (22) 国際出願日: 2012 年 12 月 10 日(10.12.2012)
- (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 2011-270610 2011 年 12 月 9 日(09.12.2011) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社明治(MEIJI CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂 1 丁目 2 番 10 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (71) 出願人 (米国についてののみ): 堀本 智仁(HORIMOTO Tomohito) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 勝沼 宏仁, 外(KATSUNUMA Hirohito et al.); 〒1000005 東京都千代田区丸の内三丁目 2 番 3 号 富士ビル 3 2 3 号 協和特許法律事務所 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, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, 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, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, 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, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, 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, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING NUTRITIONAL COMPOSITION

(54) 発明の名称: 栄養組成物の製造方法

(57) Abstract: A method for producing a nutritional composition according to the present invention is a method for producing a nutritional composition containing a protein and a mineral group comprising at least two minerals, and comprises adding (a) a powder or an aqueous solution of at least one mineral that can be converted into the form of a bivalent ion when prepared into an aqueous solution or (b) a mineral powder mixture comprising at least one mineral that can be converted into the form of a bivalent ion when prepared into an aqueous solution and at least one another mineral that is included in the mineral group to an aqueous protein-rich solution containing a whey protein in such an amount that the mass of a protein derived from the whey protein becomes 2 to 12 g/100 ml and agitating the resultant mixture. In the method, when there is any remaining mineral spices among the mineral group, a powder of the remaining mineral spices is also added to the above-mentioned aqueous protein-rich solution simultaneously or sequentially and then agitating the resultant mixture.

(57) 要約: 本発明による栄養組成物の製造方法は、タンパク質と、2 種以上のミネラルを含むミネラル群とを含んでなる栄養組成物の製造方法であって、ホエイタンパク質由来のタンパク質量が 2 ~ 12 g / 100 ml となる量でホエイタンパク質を含むタンパク質濃厚水溶液に、a) 水溶液中で 2 価イオンとなるいずれか一種のミネラルの粉体もしくは水溶液、又は b) 水溶液中で 2 価イオンとなるいずれか一種のミネラルと、ミネラル群に含まれる他の 1 種以上のミネラルとからなるミネラル粉体混合物を投入して混合し、ミネラル群に残りの種のミネラルが存在する場合には、得られたタンパク質濃厚水溶液にさらに残りの種のミネラルの粉体を同時または逐次投入して混合することを含む。

WO 2013/085059 A1