

(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 9 月 12 日(12.09.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/133313 A1

(51) 国際特許分類:
A23C 9/12 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2013/056108

(22) 国際出願日: 2013 年 3 月 6 日(06.03.2013)

(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 2012-050299 2012 年 3 月 7 日(07.03.2012) JP

(71) 出願人: 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 1 0 号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 内田英明(UCHIDA, Hideaki); 〒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). 座間沙織(KURAMA, Saori); 〒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). 小島公実子(KOJIMA, Kumiko); 〒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). 大橋恵美(OHASHI, Emi); 〒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: 葛和 清司(KUZUWA, Kiyoshi); 〒1600023 東京都新宿区西新宿 6 丁目 2 4 番 1 号西新宿三

井ビルディング 1 7 階 葛和国際特許事務所 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), ユーロパ (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: YOGHURT WITH LIMITED RISE IN ACIDITY AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 酸度上昇が抑制された発酵乳およびその製造方法

(57) Abstract: There is provided a high-palatability yoghurt in which a rise in acidity during refrigeration is limited and a suitably mild acidity is maintained while fermentation of lactic bacteria is promoted and fermentation time is reduced, and a method for producing the yoghurt. The method for producing the yoghurt includes a step for mixing a mixing starter and a monoculture liquid of *Lactobacillus* lactic bacteria into raw milk.

(57) 要約: 乳酸菌の発酵を促進して発酵時間を短縮させながら、冷蔵保存中の酸度上昇を抑制し、適度にマイルドな酸味を維持した嗜好性の高い発酵乳およびその製造方法を提供する。原料乳に混合スターターと、ラクトバチルス属の乳酸菌の単独培養液とを混ぜる工程を含む、発酵乳の製造方法である。



WO 2013/133313 A1