

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2006 年 12 月 21 日 (21.12.2006)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2006/134979 A1(51) 国際特許分類:
A23C 3/00 (2006.01)

〒1368908 東京都江東区新砂 1 丁目 2 番 1 0 号 Tokyo (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2006/311951

(72) 発明者; および

(22) 国際出願日: 2006 年 6 月 14 日 (14.06.2006)

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 大森敏弘 (OHMORI, Toshihiro) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 明治乳業株式会社研究本部内 Kanagawa (JP). 佐藤早苗 (SATO, Sanae) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 明治乳業株式会社研究本部内 Kanagawa (JP). 竹内幸成 (TAKEUCHI, Yukinari) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 明治乳業株式会社研究本部内 Kanagawa (JP). 神谷哲 (KAMIYA, Tetsu) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 明治乳業株式会社研究本部内 Kanagawa (JP). 越膳浩 (ECHIZEN, Hiroshi) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 明治乳業株式会社研究本部内 Kanagawa (JP).

(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 2005-173745 2005 年 6 月 14 日 (14.06.2005) JP

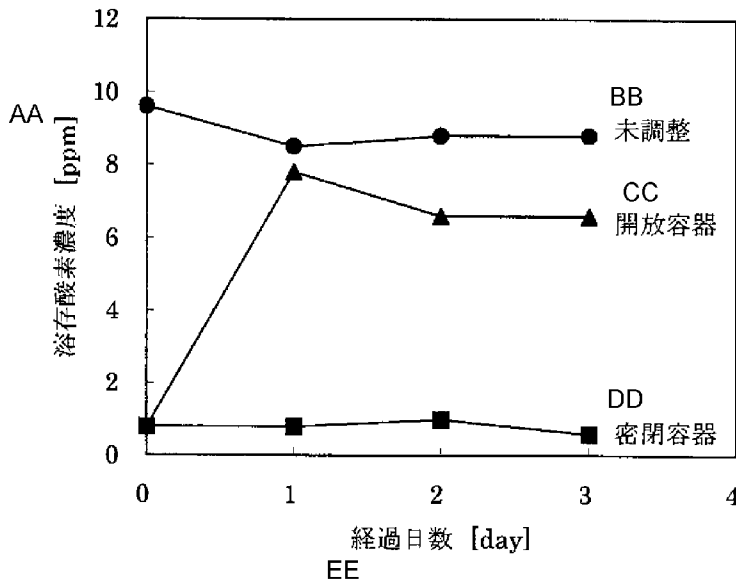
特願 2005-173751 2005 年 6 月 14 日 (14.06.2005) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 明治乳業株式会社 (MEIJI DAIRIES CORPORATION) [JP/JP];

[続葉有]

(54) Title: METHOD FOR PREVENTION OF FORMATION OF ABNORMAL FLAVOR IN RAW MILK OR PASTEURIZED MILK, AND PASTEURIZED MILK PROCESSED BY THE METHOD

(54) 発明の名称: 原料乳及び殺菌乳における異常風味抑制方法及び当該方法を用いて処理された殺菌乳



AA- DISSOLVED OXYGEN CONCENTRATION [ppm]

BB- UNCONTROLLED

CC- OPEN CONTAINER

DD- CLOSED CONTAINER

EE- DAYS [day]

(57) Abstract: [PROBLEMS] To provide a method for preventing the formation of abnormal flavor in raw milk or pasteurized milk and to provide pasteurized milk for use in the production of milk having good quality and flavor. [MEANS FOR SOLVING PROBLEMS] During the course from the milking to the pasteurization in the milk processing process, a treatment for reducing the dissolved oxygen concentration is performed. The treatment is carried out within 72 hours after milking. After the treatment is completed, the dissolved oxygen concentration is maintained at a low level until the pasteurization is started. The prevention of the formation of abnormal flavor means the prevention of one or more of the spontaneous generation of oxidized odor in raw milk, the formation of and/or increase in a hexanal, the generation of heated odor, and the formation of and/or increase in a sulfide.

(57) 要約: 【課題】原料乳及び殺菌乳における異常風味を抑制する方法及び当該方法を用いて処理され、品質や風味の良い牛乳の製造に供される殺菌乳を提供する。【解決手段】

[続葉有]

牛乳の処

WO 2006/134979 A1



(74) 代理人: 鈴木正次, 外(SUZUKI, Shoji et al.); 〒1600022 東京都新宿区新宿 1-10-3 太田紙興 新宿ビル 9 階 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, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, 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, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

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。

理工程における搾乳から殺菌処理までの過程において溶存酸素濃度を低下させる処理を行う。溶存酸素濃度を低下させる処理は搾乳から 72 時間経過するまでに行う。溶存酸素濃度を低下させる処理を行った後、殺菌処理までの間、溶存酸素濃度が低い状態を維持する。異常風味の抑制は、原料乳の自発性酸化臭の抑制、ヘキサナールの生成及び／又は増加の抑制、加熱臭の抑制、サルファイド類の生成及び／又は増加の抑制の中のいずれか一つを、あるいは、複数を行うものである。