

(12) 按照专利合作条约所公布的国际申请

(19) 世界知识产权组织
国际局



(10) 国际公布号
WO 2025/145717 A1

(43) 国际公布日
2025 年 7 月 10 日 (10.07.2025)

(51) 国际专利分类号:

A23C 9/13 (2006.01) A23C 9/12 (2006.01)
A23C 9/123 (2006.01) A23C 9/137 (2006.01)
A23C 9/133 (2006.01)

(74) 代理人: 中科专利商标代理有限公司 (CHINA SCIENCE PATENT & TRADEMARK AGENT LTD.); 中国北京市海淀区西三环北路87号4-312室 100089 (CN)。

(21) 国际申请号: PCT/CN2024/123895

(22) 国际申请日: 2024 年 10 月 10 日 (10.10.2024)

(25) 申请语言: 中文

(26) 公布语言: 中文

(30) 优先权:

202410002099.2	2024年1月2日 (02.01.2024)	CN
202410264102.8	2024年3月8日 (08.03.2024)	CN
202410705603.5	2024年6月3日 (03.06.2024)	CN

(71) 申请人: 内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司 (INNER MONGOLIA MENGNIU DAIRY (GROUP) CO., LTD.) [CN/CN]; 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区 011500 (CN)。

(72) 发明人: 郭燕 (GUO, Yan); 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区 011500 (CN)。张冬洁 (ZHANG, Dongjie); 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区 011500 (CN)。李洪亮 (LI, Hongliang); 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区 011500 (CN)。马海然 (MA, Hairan); 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区 011500 (CN)。马占福 (MA, Zhanfu); 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区 011500 (CN)。王云平 (WANG, Yunping); 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区 011500 (CN)。王彩霞 (WANG, Caixia); 中国内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔盛乐经济园区 011500 (CN)。

(81) 指定国(除另有指明, 要求每一种可提供的国家保护): 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, JP, 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(除另有指明, 要求每一种可提供的地区保护): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 欧亚 (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), 欧洲 (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)。

本国际公布:

— 包括国际检索报告(条约第21条(3))。

(54) Title: ADDITIVE-FREE NORMAL TEMPERATURE YOGURT AND PREPARATION METHOD THEREFOR

(54) 发明名称: 一种零添加常温酸奶及其制备方法

(57) Abstract: An additive-free normal temperature yogurt and a preparation method therefor. A slime-producing bacterium is used as a fermentation strain, and same is used in combination with a stabilizer, such as citrus fiber, seaweed powder and glutinous rice starch. The preparation method for the additive-free normal temperature yogurt comprises: adding white granulated sugar, citrus fiber, seaweed powder and glutinous rice starch into milk at 18°C-25°C for material dissolution, performing homogenization and sterilization after the material dissolution to obtain a mixed material liquid, inoculating and fermenting the mixed material liquid to obtain fermented milk, and performing pasteurization on the fermented milk to obtain the normal temperature yogurt, wherein the citrus fiber is citrus fiber after performing freezing and grinding.

(57) 摘要: 一种零添加常温酸奶及其制备方法, 以产黏菌作为发酵菌种, 搭配稳定剂柑橘纤维、海藻粉和糯米淀粉。其制备方法包括: 将白砂糖、柑橘纤维、海藻粉和糯米淀粉加入 18 ~ 25 °C 的牛奶中化料, 化料后均质杀菌, 获得混合料液, 将所述混合料液接种发酵得到发酵乳, 巴氏杀菌后得到所述常温酸奶; 所述柑橘纤维为冷冻研磨后的柑橘纤维。

WO 2025/145717 A1