

(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
2010年5月20日(20.05.2010)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2010/055860 A1

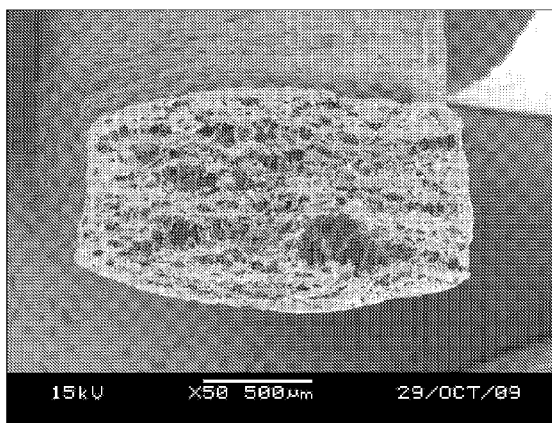
- (51) 国際特許分類:
A23L 1/162 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2009/069214
- (22) 国際出願日: 2009年11月11日(11.11.2009)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2008-290227 2008年11月12日(12.11.2008) JP
- (71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 日清食品ホールディングス株式会社(NISSIN FOODS HOLDINGS CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1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): 瀧沢 秀樹(TAKIZAWA, Hideki) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP). 八木孝幸(YAGI, Takayuki) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP).
- (74) 代理人: 三好 秀和, 外(MIYOSHI, Hidekazu et al.); 〒1050001 東京都港区虎ノ門一丁目2番8号 虎ノ門琴平タワー 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, 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, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, 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, 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), ユーロッパ(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, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

[続葉有]

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING INSTANT NOODLES DRIED BY HOT AIR STREAM AT HIGH TEMPERATURE

(54) 発明の名称: 高温熱風乾燥即席麺の製造方法

[図1]



(57) Abstract: Provided is a method for producing instant noodles dried by a hot air stream at a high temperature which has a moreish taste and texture similar to fried noodles and yet has a low caloric value. A method for producing instant noodles dried by a hot air stream at a high temperature which is characterized by comprising: (a) a step for preparing a noodle dough by adding an edible oil to noodle dough materials including starting flour, preparing a noodle band from the noodle dough and then preparing fresh noodle strings from the noodle band; (b) a step for applying an edible oil to the fresh noodle strings and then steaming the fresh noodle strings to give steamed noodles; (c) a step for packing a predetermined amount of the steamed noodles in a retainer to form a noodle block; and (d) a step for swelling and drying the noodle block by blowing a hot air stream at a temperature of 120°C to 160°C from the top and bottom of the retainer at a speed of 30 m/s to 70 m/s for 3 to 15 minutes.

(57) 要約:

[続葉有]



WO 2010/055860 A1



添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

フライ麵的な連食性のある風味及び食感を有しながらも、低カロリーである高温熱風乾燥即席麵の製造方法を提供することを課題とする。本発明による高温熱風乾燥即席麵の製造方法は、(a)原料粉を含む麵生地材料に食用油を添加して得られる麵生地から麵帯を製造し、次いで前記麵帯を製麵して生麵線を製造する工程と、(b)前記生麵線に食用油を付着させ、次いで前記生麵線を蒸煮して蒸煮麵を製造工程と、(c)前記蒸煮麵をリテーナーに定量充填することによって麵塊を形成する工程と、(d)前記リテーナーの上方および下方から、風速 $30\text{ m/s} \sim 70\text{ m/s}$ 、温度 $120^{\circ}\text{C} \sim 160^{\circ}\text{C}$ の熱風を、3～15分間にわたって当てて、前記麵塊を膨化乾燥する工程とを有することを特徴とする。