

(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
2011 年 6 月 30 日(30.06.2011)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2011/077600 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/162 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2010/001459
- (22) 国際出願日: 2010 年 3 月 3 日(03.03.2010)
- (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 2009-291330 2009 年 12 月 22 日(22.12.2009) 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 (米国についてののみ): 石井裕二 (ISHII, Yuji). 吉田邦彦 (YOSHIDA, Kunihiro). 高橋林太郎 (TAKAHASHI, Rintaro). 朝比奈健 (ASAHI-NA, Takeshi). 宮崎佳文 (MIYAZAKI, Yoshifumi). 田中充 (TANAKA, Mitsuru).
- (74) 代理人: 特許業務法人 有古特許事務所 (PATENT CORPORATE BODY ARCO PATENT)
- OFFICE); 〒6500031 兵庫県神戸市中央区東町 1 2 3 番地の 1 貿易ビル 3 階 Hyogo (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, 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, 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, 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, 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).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

(54) Title: INSTANT NOODLES AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 即席麺およびその製造方法

(57) Abstract: Provided is a method for producing instant noodles which have excellent reconstitution properties, good taste and good texture and can be reconstituted by pouring hot water, even in the case of having a larger noodle thickness than ever. The method for producing instant noodles comprises, in a step for rolling noodle strips, preparing noodles by conducting once or more an extremely strong rolling procedure at a rolling ratio of 60% or higher, then blowing an overheated steam flow to the noodle strings thus obtained, after adding or without adding moisture to the noodles, gelatinizing the noodles by steaming with saturated steam or overheated steam or boiling, and then drying the gelatinized noodles.

(57) 要約: 復元性が良く、従来にないほどの分厚い麺厚の麺であっても、熱湯注加によって復元可能で食味食感の良い即席麺を製造する、即席麺の製造方法を提供する。麺帯の圧延工程で、圧延率 60% 以上の極めて強い圧延を 1 回以上行って製麺し、得られた生麺線に対して過熱蒸気を吹き付ける処理を行った後、この麺に水分を供給し又は供給せずに、飽和蒸気又は過熱蒸気によって蒸煮するか、もしくは茹でて α 化し、α 化処理後乾燥する即席麺の製造方法である。



WO 2011/077600 A1