

(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
2021年10月14日(14.10.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/205868 A1

(51) 国際特許分類:
A23C 20/00 (2006.01) A23C 20/02 (2021.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/012085

(22) 国際出願日: 2021年3月23日(23.03.2021)

(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 2020-068441 2020年4月6日(06.04.2020) JP

(71) 出願人: 株式会社 J-オイルミルズ(J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 櫻井 俊輔 (SAKURAI Shunsuke); 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 竹内 守雄(TAKEUCHI Morio); 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 平岡 美奈子(HIRAOKA Minako); 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 貞包 忠義(SADAKANE Tadayoshi); 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 家入 健(IEIRI Takeshi); 〒2210835 神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町三丁目3番8 アサヒビルディング5階 響国際特許事務所 Kanagawa (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, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, 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, 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(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, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (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, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: CHEESE-LIKE FOOD AND METHOD FOR PRODUCING CHEESE-LIKE FOOD

(54) 発明の名称: チーズ様食品、及びチーズ様食品の製造方法

(57) Abstract: Provided is a method for producing a cheese-like food having a suitable texture, the method improving productivity for the cheese-like food. A method for producing a cheese-like food according to an aspect of the present invention comprises: a step for preparing a mixture that includes oil/fat, moisture, and a starch which includes at least acid-treated starch; a step for emulsifying the prepared mixture by stirring while heating; and a step for solidifying the emulsified mixture by cooling, wherein the mass ratio of starch to moisture in the mixture is 0.55-0.92, and the mass ratio of oil/fat to starch in the mixture is 0.25-1.80.

(57) 要約: チーズ様食品の生産性を向上させるとともに、適切な食感を備えるチーズ様食品の製造方法を提供する。本発明の一態様にかかるチーズ様食品の製造方法は、酸処理澱粉を少なくとも含む澱粉と、水分と、油脂と、を含む混合物を準備する工程と、準備した混合物を加熱しながら攪拌して乳化させる工程と、乳化した混合物を冷却して固化する工程と、を備え、混合物に含まれる澱粉の水分に対する質量比を0.55以上0.92以下とし、混合物に含まれる油脂の澱粉に対する質量比を0.25以上1.80以下としている。

WO 2021/205868 A1