

(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
2022年10月13日(13.10.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/215647 A1

(51) 国際特許分類:
A23J 3/00 (2006.01) A23L 5/00 (2016.01)
A23J 3/14 (2006.01) A23L 15/00 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/016554

(22) 国際出願日: 2022年3月31日(31.03.2022)

(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 2021-065281 2021年4月7日(07.04.2021) JP

(71) 出願人: キューピー株式会社 (KEWPIE CORPORATION) [JP/JP]; 〒1500002 東京都渋谷区渋谷一丁目4番13号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 鈴木 隆久 (SUZUKI, Takahisa); 〒1820002 東京都調布市仙川町二丁目5番地7 キューピー株式会社 研究開発本部内 Tokyo (JP). 磯部 和宏 (ISOBE, Kazuhiro); 〒1820002 東京都調布市仙川町二丁目5番地7 キューピー株式会社 研究開発本部内 Tokyo (JP). 白石 敦士 (SHIRAISHI, Atsushi); 〒1820002 東京都調布市仙川町二丁目5番地7 キューピー株式会社 研究開発本部内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 特許業務法人南青山国際特許事務所 (MINAMI AOYAMA PATENT AND TRADEMARK ATTORNEYS); 〒1070052 東京都港区赤坂7-5-47 U & M 赤坂ビル2F 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, 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, JM, JO, 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: LIQUID EGG-SUBSTITUTE COMPOSITION AND HEAT-COAGULATED SUBSTANCE

(54) 発明の名称: 液卵代替組成物及び加熱凝固物

(57) Abstract: To provide: a liquid egg-substitute composition that has a flowability near that of liquid egg and that when heated can yield a flavor, color, and gelation behavior that can reproduce heat-coagulated egg; and a heat-coagulated substance from said composition. [Solution] The liquid egg-substitute composition according to the present invention comprises 6 mass% to 17 mass% of extracted protein from white Phaseolus vulgaris beans or Vigna mungo beans.

(57) 要約: 液卵に近い流動性を有し、かつ、加熱した際に加熱凝固卵を再現可能なゲル化性、色調及び風味を得ることが可能な液卵代替組成物及びその加熱凝固物を提供する。
【解決手段】本発明の液卵代替組成物は、白色系のインゲンマメ種又はケツルアズキ種の豆の抽出タンパク質を6質量%以上17質量%以下含有する。

WO 2022/215647 A1