

(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
2013 年 12 月 27 日(27.12.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/191136 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 1/16 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2013/066603

(22) 国際出願日: 2013 年 6 月 17 日(17.06.2013)

(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 2012-136692 2012 年 6 月 18 日(18.06.2012) JP

(71) 出願人: 日清フーズ株式会社(NISSHIN FOODS INC.) [JP/JP]; 〒1018441 東京都千代田区神田錦町一丁目 2 5 番地 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 前田 竜郎(MAEDA, Tatsurou); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町 1 9 番 1 2 号 日清フーズ株式会社 開発センター内 Tokyo (JP). 入江 謙太郎(IRIE, Kentarou); 〒3568511 埼玉県ふじみ野市鶴ヶ岡五丁目 3 番 1 号 株式会社日清製粉グループ本社 基礎研究所内 Saitama (JP). 仲西 由美子(NAKANISHI, Yumiko); 〒3568511 埼玉県ふじみ野市鶴ヶ岡五丁目 3 番 1 号 日清フーズ株式会社 開発センター内 Saitama (JP).

(74) 代理人: 特許業務法人アルガ特許事務所(THE PATENT CORPORATE BODY ARUGA PATENT

OFFICE); 〒1030013 東京都中央区日本橋人形町 1 丁目 3 番 8 号 沢の鶴人形町ビル 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, 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, 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, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, 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, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, 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:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

(54) Title: FRESH PASTA AND METHOD FOR MANUFACTURING FROZEN FRESH PASTA

(54) 発明の名称: 生パスタ類および冷凍生パスタ類の製造方法

(57) Abstract: Provided is a fresh pasta that can be frozen and stored for a long period of time and, even after thawing, retains good appearance and texture comparable to fresh boiled pasta. The fresh pasta has such surface roughness as showing an average Ra of 1.0-10.0 μm and/or an average Ry of 10-50 μm.

(57) 要約: 冷凍で長期保存が可能で、且つ解凍後も茹で立ての生パスタ類のような良好な外観と食感を有する生パスタ類の提供。表面粗さが、Ra が平均 1.0 ~ 10.0 μm 及び/又は Ry が平均 10 ~ 50 μm である、生パスタ類。



WO 2013/191136 A1