

(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
2012 年 11 月 22 日(22.11.2012)



(10) 国際公開番号
WO 2012/157574 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/30 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/062189
- (22) 国際出願日: 2012 年 5 月 11 日(11.05.2012)
- (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 2011-108854 2011 年 5 月 13 日(13.05.2011) JP
特願 2011-108857 2011 年 5 月 13 日(13.05.2011) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社明治(MELJI CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂 1 丁目 2 番 10 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 外山 義雄 (TOYAMA Yoshio) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 平木 祐輔, 外(HIRAKI Yusuke et al.); 〒1056232 東京都港区愛宕 2 丁目 5 番 1 号 愛宕

グリーンヒルズMORIタワー32階 Tokyo (JP).

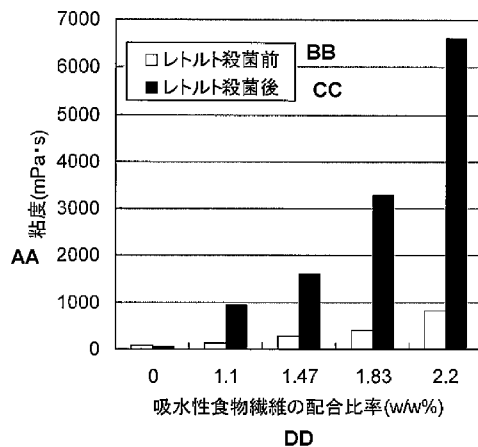
- (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, 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, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

[続葉有]

(54) Title: VISCOUS NUTRITIONAL COMPOSITION

(54) 発明の名称: 粘性を有する栄養組成物

[図3]



AA Viscosity (mPa·s)
BB Before retort sterilization
CC After retort sterilization
DD Blending ratio of water-absorbing dietary fiber (w/w%)

(57) Abstract: In order to provide a liquid food that can be used in drip treatments and has a more physiologically desirable viscosity than a liquid food with extremely low viscosity, a nutritional composition is provided by using water-absorbing dietary fiber and starch that has not been subjected to gelatinization. The viscosity of the nutritional composition is maintained during a simple manufacturing process involving steps from preparing raw materials to filling containers with the nutritional composition, and said nutritional composition has a viscosity that is suitable for flexible containers with an outlet used for intubation administration by drip, or oral administration, after being treated by heat.

(57) 要約: 自然落下投与で使用可能で、かつ非常に粘度の低い流動食に比べて、より生理学的に好ましい粘性を有する流動食の提供。吸水性食物繊維及び／又は予めα化処理されていないデンプンを使用することにより、原材料の調合から容器に充填するまでの工程においては製造が容易な粘度を維持し、かつ加熱処理後は自然落下による経管投与又は経口投与に用いる流出口を有する可撓性容器に適した粘度を有する栄養組成物を提供する。

WO 2012/157574 A1



添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))