

(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
2014 年 10 月 2 日(02.10.2014)



(10) 国際公開番号
WO 2014/157035 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/16 (2006.01) *A23L 1/48* (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2014/057984
- (22) 国際出願日: 2014 年 3 月 24 日(24.03.2014)
- (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 2013-061790 2013 年 3 月 25 日(25.03.2013) 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: 山口 ひとみ(YAMAGUCHI, Hitomi); 〒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). 菅 洋平(SUGA, Youhei); 〒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). 渡辺 武紀(WATANABE, Takenori); 〒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). 味谷 陽一郎(MIYA, Youichiro); 〒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: 羽鳥 修(HATORI, Osamu); 〒1070052 東京都港区赤坂二丁目 5 番 7 号 N I K K E N 赤坂ビル 7 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, 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, IR, 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, SA, 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: PROCESS FOR PRODUCING FROZEN GRATIN

(54) 発明の名称: 冷凍グラタンの製造方法

(57) Abstract: This process for producing a frozen gratin is characterized by comprising: extruding a dough which comprises durum wheat flour into a fresh pasta under a pressure of 100 to 200kgf/cm²; boiling the fresh pasta; and freezing the boiled fresh pasta together with a sauce. It is suitable to use, as the dough to be extruded, a dough obtained by blending 100 parts by mass of durum wheat flour with 2 to 6 parts by mass of a vegetable protein. Further, it is also suitable to boil the fresh pasta so as to make the boiling yield fall within a range of 190 to 250%.

(57) 要約: 本発明の冷凍グラタンの製造方法は、デュラム小麦粉を配合した生地を、100kgf/cm²～200kgf/cm²の圧力で押出製造して生パスタ類を得て、この生パスタ類を茹で調理し、次いで茹で調理後の生パスタ類をソースと共に凍結することを特徴とする。生地として、デュラム小麦粉100質量部に対して、植物性蛋白質を2質量部～6質量部配合した生地を用いることが好適である。生パスタ類の茹で歩留まりが190%～250%となるように茹で調理することも好適である。



WO 2014/157035 A1