

(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
2023年1月5日(05.01.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/277147 A1

(51) 国際特許分類:
A23J 3/00 (2006.01) A23L 13/00 (2016.01)
A23J 3/16 (2006.01) A23L 29/262 (2016.01)
A23J 3/28 (2006.01) A23L 29/269 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/026302

(22) 国際出願日: 2022年6月30日(30.06.2022)

(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 2021-108317 2021年6月30日(30.06.2021) JP

(71) 出願人: ユニテックフーズ株式会社(UNITEC FOODS CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1030001 東京都中央区日本橋小伝馬町14番4号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 後藤 詩絵(GOTO Utae); 〒1030001 東京都中央区日本橋小伝馬町14番4号 ユニテックフーズ株式会社内 Tokyo (JP). 種市 和也(TANEICHI Kazuya); 〒1030001 東京都中央区日本橋小伝馬町14番4号 ユニテックフーズ株式会社内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 弁理士法人 もえぎ特許事務所(MOEGI PATENT ATTORNEYS); 〒1030022 東京都中

央区日本橋室町一丁目12番3号 K a n a l P l a t z 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, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, 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,

(54) Title: MEAT ALTERNATIVE FOOD CONTAINING CURD AND PRODUCTION METHOD THEREFOR

(54) 発明の名称: カードを含む代用肉食品及びその製造方法

(57) Abstract: The present invention provides a meat substitute having physical properties similar to those of animal-derived meat, and having good workability. The present invention also provides a meat substitute that, when cooked, provides mouthfeel, flavor, appearance, and the like similar to those obtained from cooked animal-derived meat. According to the present invention, a meat substitute contains a curd containing curdlan and a cellulose derivative as constituent components thereof. According to the present invention, a meat substitute contains a curd containing curdlan and a cellulose derivative as constituent components thereof, the cellulose derivative being at least one of methyl cellulose or hydroxypropylmethyl cellulose. According to the present invention, a meat substitute contains a curd containing curdlan and a cellulose derivative as constituent components thereof, and further contains a plant protein. According to the present invention, a meat alternative contains a curd containing curdlan and a cellulose derivative as constituent components thereof, and further contains a powder containing starch as a constituent component thereof.

(57) 要約: 動物由来の食肉と同様の物性を有し、作業性がよい代用肉を提供する。さらに、調理した際に、動物由来の食肉を調理した場合と同様の食感、風味及び外観等を有する代用肉を提供する。カードラン及びセルロース誘導体を構成成分とするカードを含む代用肉。セルロース誘導体がメチルセルロース又はヒドロキシプロピルメチルセルロースのいずれか一種以上である、カードラン及びセルロース誘導体を構成成分とするカードを含む代用肉。さらに植物性たんぱくを含む、カードラン及びセルロース誘導体を構成成分とするカードを含む代用肉。さらにデンプンを構成成分とする粉末を含む、カードラン及びセルロース誘導体を構成成分とするカードを含む代用肉。

[続葉有]

WO 2023/277147 A1

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)）