

(12) 按照专利合作条约所公布的国际申请

(19) 世界知识产权组织
国际局



(43) 国际公布日
2007 年 10 月 18 日 (18.10.2007)

PCT

(10) 国际公布号
WO 2007/115499 A1

- (51) 国际专利分类号:
A23L 2/54 (2006.01) A23L 2/68 (2006.01)
A23L 2/60 (2006.01) A23J 3/16 (2006.01)
- (21) 国际申请号: PCT/CN2007/001147
- (22) 国际申请日: 2007 年 4 月 9 日 (09.04.2007)
- (25) 申请语言: 中文
- (26) 公布语言: 中文
- (30) 优先权:
200610009910.1
2006 年 4 月 7 日 (07.04.2006) CN
- (71) 申请人及
(72) 发明人: 刘树军(LIU, Tony) [DO/CN]; 中国黑龙江省
哈尔滨市南岗区学府路 308 号, Heilongjiang 150086
(CN)。
- (74) 代理人: 中国国际贸易促进委员会专利商标事
务所(CCPIT PATENT AND TRADEMARK LAW
OFFICE); 中国北京市阜成门外大街 2 号万通新世
界广场 8 层, Beijing 100037 (CN)。
- (81) 指定国 (除另有指明, 要求每一种可提供的国家
保护): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG,

BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ,
DE, DK, DM, 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, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA,
NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU,
SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR,
TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW。

- (84) 指定国 (除另有指明, 要求每一种可提供的地区
保护): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA,
SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 欧亚 (AM, AZ, BY,
KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), 欧洲 (AT, BE, BG, CH,
CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS,
IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK,
TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW,
ML, MR, NE, SN, TD, TG)。

本国际公布:
— 包括国际检索报告。

所引用双字母代码及其它缩写符号, 请参考刊登在每
期 PCT 公报期刊起始的“代码及缩写符号简要说明”。

(54) Title: A BEER-TYPE BEVERAGE AND ITS PROCESS

(54) 发明名称: 啤酒样饮料及其制备方法

(57) Abstract: A beer-type beverage and its process. Said beverage is produced from soy bean peptide powder, sodium carboxymethyl cellulose(CMC), carbon dioxide, sweetening agent, sour flavouring agent, other alternative adjuvants and balanced amount of water. The pH of said beverage is 3.6-3.8, and total acidity is 0.28-0.40 wt%, total sugar is less than 5 wt%, the saccharinity is 9-10°. The process of said beverage includes pretreating of soybean peptide powder, ascertaining volume, carbonating, filling, and spray sterilizing.

(57) 摘要:

一种啤酒样饮料及其制备方法。该饮料由以下原料制成: 大豆肽粉、羧甲基纤维素钠(CMC)、二氧化碳、甜味剂、酸味剂、防腐剂、可选择的其他辅料以及余量的水。该饮料的 pH 值为 3.6~3.8, 总酸度为 0.28~0.40% 重量, 总糖小于 5% 重量, 甜度为 9~10°。该饮料的制备方法包括大豆肽粉的预处理、定容、碳酸化、灌装和喷淋杀菌。

WO 2007/115499 A1