

(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 6 月 5 日(05.06.2014)



(10) 国際公開番号

WO 2014/083838 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/216 (2006.01) A23L 1/217 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/006940
- (22) 国際出願日: 2013 年 11 月 26 日(26.11.2013)
- (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 2012-258408 2012 年 11 月 27 日(27.11.2012) JP
- (71) 出願人: 日清食品ホールディングス株式会社
(NISSIN FOODS HOLDINGS CO., LTD.) [JP/JP]; 〒
5328524 大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番
1 号 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 大西 篤(ONISHI, Atsushi). 宮崎 佳文
(MIYAZAKI, Yoshifumi). 田中 充(TANAKA, Mit-
suru).
- (74) 代理人: 特許業務法人 有古特許事務所(PAT-
ENT CORPORATE BODY ARCO PATENT OF-
FICE); 〒6500031 兵庫県神戸市中央区東町 1 2 3
番地の 1 貿易ビル 3 階 Hyogo (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, 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: NON-FRIED POTATO CHIPS AND PRODUCTION METHOD THEREFOR

(54) 発明の名称: ノンフライポテトチップス及びその製造方法

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a production method that obtains non-fried potato chips having a low fat content as a result of being produced without being fried in oil, and not being inferior in flavor or texture to potato chips produced by frying in oil. This production method for potato chips is characterized by including: a first heating step in which sliced potato is heated by having a high-temperature, high-speed air flow of at least 100°C blown thereupon while water is being added; and a second heating step in which, after the first heating step, the sliced potato is heated by having a high-temperature, high-speed air flow of at least 100°C blown thereupon while water is not being added or less water is being added.

(57) 要約: 本発明は、油で揚げずに製造することによって油脂含量を低減しつつ、油で揚げて製造したポテトチップスに対して食味及び食感の面で遜色の無い、ノンフライポテトチップスを得る製造方法を提供することを目的とする。本発明のポテトチップスの製造方法は、水分を付与しながら 100°C 以上の高温高速の気流を吹き付けて加熱する第一加熱工程と、該第一加熱工程の後、水分を付与せずに、または付与する水分の量を減らして、100°C 以上の高温高速の気流を吹き付けて加熱する第二加熱工程を含むことを特徴とする。

WO 2014/083838 A1