

(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
2022年12月22日(22.12.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/264277 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 5/10 (2016.01) A23L 29/256 (2016.01)
A23L 7/157 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/022722
- (22) 国際出願日: 2021年6月15日(15.06.2021)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (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番地 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 藤村 亮佑 (FUJIMURA RYOSUKE); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町1番12号 日清フーズ株式会社内 Tokyo (JP). 辻 章人(TSUJI Akito); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町1番12号 日清フーズ株式会社内 Tokyo (JP). 重松 亨(SHIGEMATSU Toru); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町1番12号 日清フーズ株式会社内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 弁理士法人翔和国際特許事務所 (SHOWA INTERNATIONAL PATENT FIRM); 〒1070052 東京都港区赤坂二丁目1番10号 H F 溜池ビルディング2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, IR, IS, IT, 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.

(54) Title: METHOD FOR MANUFACTURING HEATED FOOD

(54) 発明の名称: 加熱食品の製造方法

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a technique by which a heated food having a juicy texture can be easily manufactured while minimizing moisture loss in a food material due to heating and cooking. The method for manufacturing a heated food of the present invention comprises: a pretreatment step for attaching a composition, said composition containing a monovalent metal salt of alginic acid and a hardly water-soluble divalent metal salt, to a food material from which moisture exudes upon heating; and a heating step for heating and cooking the food material from the pretreatment step. After completing the pretreatment step and before starting the heating step, a treatment for preventing gelation is performed to prevent gelation of alginic acid contained in the composition. The treatment for preventing gelation includes: immediately before attaching the composition in the pretreatment step, controlling the material temperature of the food material to 30 °C or lower; controlling the period of time, in which the material temperature of the food material from the pretreatment step is 40°C or higher, to not longer than 2 hours; and controlling the period of time, in which the material temperature of the food material from the pretreatment step is 10-20°C inclusive, to not longer than 12 hours.

(57) 要約: 本発明は、食材の加熱調理による水分損失を抑制し、ジューシーな食感を有する加熱食品を簡便に製造し得る技術を提供することを課題とする。本発明の加熱食品の製造方法は、加熱により水分が滲出する食材に、アルギン酸1価金属塩及び水難溶性の2価金属塩を含む組成物を付着させる前処理工程と、該前処理工程を経た食材を加熱調理する加熱工程とを有する。前記前処理工程の実施後から前記加熱工程の実施前までの間に前記組成物に含まれるアルギン酸がゲル化することを防止するためのゲル化防止措置を実施する。前記ゲル化防止措置は、前記前処理工程で前記組成物を付着させる直前の前記食材の品温を30℃以下とすることと、前記前処理工程を経た食材の品温が40℃以上となる時間が2時間以上とならないようにすることと、前記前処理工程を経た食材の品温が10℃以上20℃以下となる時間が12時間以上とならないようにすることを含む。

[続葉有]

WO 2022/264277 A1

(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, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

規則4. 17に規定する申立て:

- 出願し及び特許を与えられる出願人の資格に関する申立て (規則4. 17(ii))

添付公開書類:

- 国際調査報告 (条約第21条(3))