

(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
2013 年 10 月 3 日(03.10.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/145625 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/162 (2006.01) *F26B 3/06* (2006.01)
A23L 1/16 (2006.01) *F26B 9/06* (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/001822
- (22) 国際出願日: 2013 年 3 月 18 日(18.03.2013)
- (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 2012-081357 2012 年 3 月 30 日(30.03.2012) 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: 朝比奈 健(ASAHINA, Takeshi). 日比 貴
昭(HIBI, Takaaki). 町田 典之(MACHIDA, Noriy-
uki). 田中 充(TANAKA, Mitsuru).
- (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,
IS, KE, KG, KM, 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, 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, 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: METHOD AND DEVICE FOR DRYING INSTANT NOODLES

(54) 発明の名称: 即席麺の乾燥方法及び乾燥装置

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a method of drying non-fried noodles in order to obtain non-fried noodles in which individual noodles do not stick together, and the noodles come apart more easily and have excellent restorability. In the present invention, a step for drying non-fried noodles comprises a step for feeding alphaized noodles into a retainer either having small holes on a bottom surface, the total surface area of the small holes being 30% or less of the surface area of the bottom surface, or not having small holes on the bottom surface, i.e., a retainer having an aperture ratio of 0-30%, and blowing a high-speed air flow, preferably an air flow having a wind speed of 50 m/s or higher, onto the individual noodles on the retainer from above the retainer.

(57) 要約: 本発明は、麺線同士の結着がなく、ほぐれやすく、復元性に優れたノンフライ麺を得るためのノンフライ麺の乾燥方法を提供することを課題とする。ノンフライ麺の乾燥工程において、底面に小孔を有し該小孔の総面積が前記底面の面積の30%以下、又は底面に小孔を有さないリテーナ、すなわち開口率が0~30%のリテーナに α 化処理された麺線を投入し、このリテーナの上からリテーナ上の麺線に高速の気流、好ましくは風速50m/s以上の気流を吹き付ける工程を含む。

WO 2013/145625 A1