

(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
2012 年 10 月 4 日(04.10.2012)



(10) 国際公開番号
WO 2012/133746 A3

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/305 (2006.01) *A23L 2/52* (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/058536
- (22) 国際出願日: 2012 年 3 月 30 日(30.03.2012)
- (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 2011-080721 2011 年 3 月 31 日(31.03.2011) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社明治(Meiji Co., Ltd.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂 1 丁目 2 番 10 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 宮野 浩平 (MIYANO, Kouhei) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂 1 丁目 2 番 10 号 株式会社明治 栄養事業本部内 Tokyo (JP). 岡澤 未来 (OKAZAWA, Miki) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 志村 尚司 (SHIMURA Hisashi); 〒5420081 大阪府大阪市中央区南船場 2-3-4 日宝長堀ビル Osaka (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, 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, JP, 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, 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, MD, 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))
- 請求の範囲の補正の期限前の公開であり、補正を受理した際には再公開される。 (規則 48.2(h))
- (88) 国際調査報告の公開日: 2012 年 11 月 29 日

(54) Title: LIQUID NUTRITIONAL COMPOSITION CONTAINING L-ARGININE, AND MANUFACTURING METHOD THEREFOR

(54) 発明の名称: L-アルギニンを含む流動性栄養組成物及びその製造方法

(57) Abstract: [Problem] To provide a composition containing arginine and protein which enables the addition of more arginine while suppressing astringency and charring resulting from heating, especially in beverages. [Solution] A liquid nutritional composition that contains arginine and a non-micelle forming protein such as sodium caseinate or potassium caseinate. The composition has a pH of 6.0-7.3 and is heat-treated. By adding an insoluble calcium compound such as calcium phosphate, charring is suppressed, and an excellent flavor is achieved.

(57) 要約: 【課題】 アルギニンとタンパク質を含む組成物、特に飲料において、苦みや加熱処理による焦げを抑えながら、より多くのアルギニンを配合可能にした組成物を提供する。【解決手段】 本発明の組成物は、アルギニンとナトリウムカゼイネートやカリウムカゼイネートなどのミセル非形成性タンパク質を含む加熱処理された pH が 6.0~7.3 である流動性栄養組成物であって、リン酸カルシウムなどの不溶性カルシウム化合物の配合により、焦げが抑制され、かつ、風味が良好である流動性栄養組成物である。



WO 2012/133746 A3