

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2007年8月9日 (09.08.2007)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2007/088678 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 7/00 (2006.01) A23C 21/04 (2006.01)
A23C 9/152 (2006.01) A23L 1/19 (2006.01)
A23C 13/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2006/324943
- (22) 国際出願日: 2006年12月14日 (14.12.2006)
- (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2006-022163 2006年1月31日 (31.01.2006) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋2丁目1番5号 Osaka (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてののみ): 伊藤 一孝 (ITO, Kazutaka) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 日高 博志 (HIDAKA, Hiroshi) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 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, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, 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, LV, 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 (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, LS, MW, MZ, NA, 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 (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, 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).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- 2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: OIL-IN-WATER TYPE EMULSION

(54) 発明の名称: 水中油型乳化物

(57) Abstract: It is intended to provide an oil-in-water type emulsion, in particular, an oil-in-water type emulsion of the foaming type having excellent flavor and physical properties by using cheese whey or casein whey, that is obtained as a by-product in producing cheese or casein, in foods, in particular, an oil-in-water type emulsion. An oil-in-water type emulsion the ash content of which in milk-origin solid matters is 11% by weight or more and which contains, as the main component, a material containing milk protein and lactose together with thickening polysaccharides. This oil-in-water type emulsion, the ash content of which in milk-origin solid matters is 11% by weight or more, contains from 0.2 to 4.0% by weight, based on the total amount of the oil-in-water type emulsion, of the material containing milk protein and lactose as the main component, and from 0.01 to 0.3% by weight, based on the total amount of the oil-in-water type emulsion, of the thickening polysaccharides.

(57) 要約: 本発明の目的は、チーズ製造やカゼイン製造の際に、副産物として得られるチーズホエー、カゼインホエーを食品、特に水中油型乳化物に利用し、風味、物性に優れた水中油型乳化物更に起泡性水中油型乳化物を提供することにある。本発明は、乳由来の固形分中の灰分の含有量が11重量%以上であり、主成分として乳蛋白質及び乳糖を含む素材並びに増粘多糖類を含む水中油型乳化物であり、乳由来の固形分中の灰分の含有量が11重量%以上であり、主成分として乳蛋白質及び乳糖を含む素材を水中油型乳化物全量中に0.2~4.0重量%含むものであり、増粘多糖類を水中油型乳化物全量中に0.01~0.3重量%含むものである。

WO 2007/088678 A1