

(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
2016年1月21日(21.01.2016)



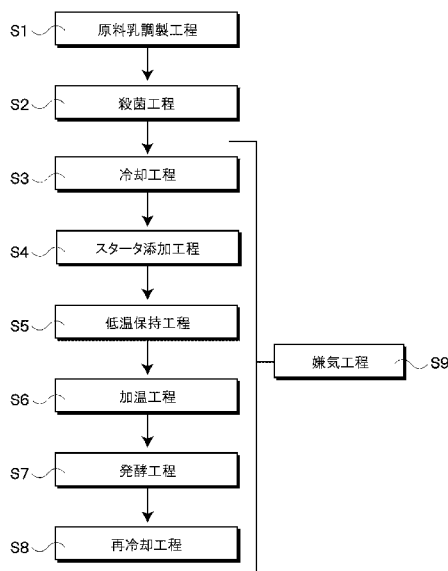
(10) 国際公開番号
WO 2016/009950 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 9/123 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2015/069820
- (22) 国際出願日: 2015年7月10日(10.07.2015)
- (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 2014-143885 2014年7月14日(14.07.2014) JP
- (71) 出願人: 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: 堀内 啓史(HORIUCHI Hiroshi); 〒
2500862 神奈川県小田原市成田540 株式会
社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 市場 智子
(ICHIBA Tomoko); 〒2500862 神奈川県小田原市成
田540 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa
(JP).
- (74) 代理人: 廣瀬 隆行(HIROSE Takayuki); 〒1040042
東京都中央区入船3-8-7 ザ・ロワイヤル
ビル3階 廣瀬国際特許事務所内 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, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES,
FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN,
IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, 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, 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, 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,

[続葉有]

(54) Title: FERMENTED MILK HAVING ENHANCED LACTOBACILLUS BULGARICUS GROWTH AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: ブルガリア菌の増殖が促進された発酵乳及びその製造方法



- S1 Starting milk preparation step
S2 Sterilization step
S3 Cooling step
S4 Starter addition step
S5 Low temperature holding step
S6 Heating step
S7 Fermentation step
S8 Re-cooling step
S9 Anaerobic step

(57) Abstract: [Problem] To enhance the growth of *Lactobacillus bulgaricus* and minimize the growth of *Streptococcus thermophilus* relative to each other. [Solution] A method for producing fermented milk, said method comprising: a sterilization step in which a starting milk is sterilized; a cooling step in which the starting milk is cooled after heat sterilization thereof; a starter addition step in which a lactic acid bacteria starter containing *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* is added to the starting milk during the cooling step or after the cooling step in order to obtain a fermented milk base material; a low temperature holding step in which, after the starter addition step, the fermented milk base material is held at a temperature that is lower than a temperature that promotes the fermentation thereof; a heating step in which, after the low temperature holding step, the fermented milk base material is heated to a temperature that promotes the fermentation thereof; and a fermentation step in which, after the heating step, the fermented milk base material is fermented in order to obtain fermented milk.

(57) 要約: 【解決課題】 ブルガリア菌の増殖を相対的に促進し、サーモフィルス菌の増殖を相対的に抑制する。【解決手段】 本発明に係る発酵乳の製造方法は、原料乳を殺菌する殺菌工程と、加熱殺菌工程後の原料乳を冷却する冷却工程と、冷却工程中又は冷却工程後の原料乳にブルガリア菌及びサーモフィルス菌を含む乳酸菌スタータを添加して発酵乳基材を得るスタータ添加工程と、スタータ添加工程後の発酵乳基材を発酵促進温度よりも低温で保持する低温保持工程と、低温保持工程後の発酵乳基材を発酵促進温度まで加温する加温工程と、加温工程後の原料乳を発酵させて発酵乳を得る発酵工程と、を含む。



MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, 添付公開書類:
TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, — 国際調査報告 (条約第 21 条(3))
KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).