

(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 7 日(07.01.2016)



(10) 国際公開番号

WO 2016/002903 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/29 (2006.01) A23L 1/305 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2015/069196
- (22) 国際出願日: 2015 年 7 月 2 日(02.07.2015)
- (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 2014-139017 2014 年 7 月 4 日(04.07.2014) JP
特願 2015-012770 2015 年 1 月 26 日(26.01.2015) JP
- (71) 出願人: 株式会社明治(MEJI 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: 外山 義雄(TOYAMA Yoshio); 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研究本体内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 平木 祐輔, 外(HIRAKI Yusuke et al.); 〒1056232 東京都港区愛宕 2 丁目 5 番 1 号 愛宕 グリーンヒルズMORIタワー 3 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, 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, 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).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

(54) Title: DILUTION-TYPE NUTRITIONAL COMPOSITION

(54) 発明の名称: 希釈タイプの栄養組成物

(57) Abstract: A low-protein, high-water-content nutritional composition (liquid food, enteral nutrient) is developed in the present invention, said composition having high viscosity while still being a dilution-type composition, and having excellent storage stability. The nutritional composition is compounded with 0.1-0.5% by weight of carrageenan as a thickener, and further compounded with dextrin having a dextrose equivalent (DE) of 11-29, the ratio of penta- to hepta-saccharides to all sugars of the dextrin as a sugar composition being equal to or greater than the numerical value obtained by multiplying the dextrose equivalent (DE) by 1.5.

(57) 要約: 保存安定性が良好であって、低タンパク質で、水分含量が高い、希釈タイプでありながら、高粘度の栄養組成物(流動食、経腸栄養剤)を開発する。栄養組成物において、増粘剤としてカラギナンを0.1~0.5重量%で配合し、さらにデキストロース当量(DE)値が11~29であり、且つ糖組成としてデキストリンの全部の糖に占める5糖~7糖の割合がデキストロース当量(DE)値に1.5を乗じた数値以上であるデキストリンを配合する。



WO 2016/002903 A1