

(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
2022年12月1日(01.12.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/249906 A1

(51) 国際特許分類:
A23C 20/00 (2006.01) A23L 29/212 (2016.01)
A23C 19/093 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/020280

(22) 国際出願日: 2022年5月13日(13.05.2022)

(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 2021-089113 2021年5月27日(27.05.2021) JP
特願 2021-113679 2021年7月8日(08.07.2021) JP

(71) 出願人: 株式会社 J-オイルミルズ (J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 佐藤 采香 (SATO Saika); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 松本 俊介 (MATSUMOTO Shunsuke); 〒1040044 東京都中央区明石町 8

番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 岩淵 耕士 (IWABUCHI Koji); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 吉村 実奈 (YOSHIMURA Mina); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 榎田 成華 (ENOKIDA Seika); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP).

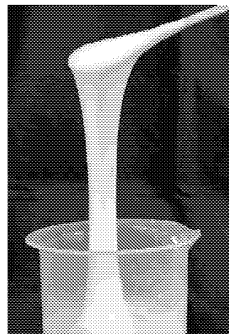
(74) 代理人: 小林 浩, 外 (KOBAYASHI Hiroshi et al.); 〒1040028 東京都中央区八重洲二丁目 8 番 7 号 福岡ビル 9 階 阿部・井窪・片山法律事務所 Tokyo (JP).

(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, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP,

(54) Title: CHEESE-LIKE FOOD

(54) 発明の名称: チーズ様食品

【図1】



(57) Abstract: The present invention relates to a cheese-like food which has cheese-like elongation and texture not only immediately after being heated, but also after the temperature has fallen. The present invention provides a cheese-like food that contains: (a) a starch composition for food, which contains a starch-lipid complex and which is obtained by heat treating, under pressurized conditions of not less than 0 MPa and less than 100 MPa, a polyglycerol fatty acid ester and one or more types selected from the group consisting of raw potato starch and the raw potato starch that has been processed; and (b) water. Also provided are: a method for improving elongation of cheese by adding this cheese-like texture-imparting agent; and a method for imparting a food with a cheese-like texture.

(57) 要約: 本発明は、加熱直後だけでなく、温度が低下した後もチーズらしい伸びと食感を有するチーズ様食品に関する。本発明は、(a) 生馬鈴薯澱粉および前記生馬鈴薯澱粉の化工澱粉からなる群から選ばれる1種以上と、ポリグリセリン脂肪酸エステルとを、0 MPa 以上 100 MPa 未満の圧力条件下にて加熱処理してなる食品用澱粉組成物であって、澱粉-脂質複合体を含む、前記食品用澱粉組成物、および (b) 水を含むチーズ様食品、ならびに該チーズ様食感付与剤を、添加することを含む、チーズの伸びを改善する方法および食品にチーズ様の食感を付与する方法を提供する。

〔続葉有〕

WO 2022/249906 A1

KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, 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, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT,
TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, 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))