

(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
2024年9月19日(19.09.2024)



(10) 国際公開番号

WO 2024/190117 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 23/10 (2016.01) A23L 23/00 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2024/002623
- (22) 国際出願日: 2024年1月29日(29.01.2024)
- (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 2023-041949 2023年3月16日(16.03.2023) JP
- (71) 出願人: ハウス食品株式会社(HOUSE FOODS CORPORATION) [JP/JP]; 〒5778520 大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 増子 瞳(MASUKO, Hitomi); 〒5778520 大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号 ハウス食品株式会社内 Osaka (JP).

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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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:

- 一 国際調査報告 (条約第21条(3))

- (74) 代理人: 遠藤 真治 (ENDO, Masaharu); 〒5300054 大阪府大阪市北区南森町1丁目4番19号 サウスホレストビル 弁理士法人新樹グローバル・アイピー 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, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, 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, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, MW, MX, MY,

(54) Title: PACKAGED LIQUID OR PASTY FOOD COMPOSITION, METHOD FOR MANUFACTURING SAME, AND USE APPLICATION OF SAME

(54) 発明の名称: 容器入り液状又はペースト状食品組成物、その製造方法及びその用途

(57) Abstract: The present invention provides a packaged liquid or pasty food composition which contains starch, and from which it is possible to prepare viscous liquid food when being cooked together with water using heat. The packaged liquid or pasty food composition does not require use of hot water as the water, and can suppress generation of lumps and undissolved residue while stirring less. One or more embodiments of the present invention pertain to a packaged liquid or pasty food composition that is provided with: a liquid or pasty food composition that contains water and gelatinized crosslinked starch and that is aqueous; and a container for accommodating the liquid or pasty food composition.

(57) 要約: 本発明は、水とともに加熱調理して、粘性を有する液状食品を調製することができる澱粉を含む容器入り液状又はペースト状食品組成物であって、前記水として湯を用いる必要がなく、少ない回数の攪拌で、溶け残りやダマの発生を抑制することができる前記容器入り液状又はペースト状食品組成物を提供する。本発明の一以上の実施形態は、 α 化架橋澱粉及び水を含み、水性である、液状又はペースト状食品組成物、並びに、前記液状又はペースト状食品組成物を収容する容器、を備える、容器入り液状又はペースト状食品組成物に関する。

WO 2024/190117 A1