

(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6月2日(02.06.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/114043 A1

(51) 国際特許分類:
A23J 3/00 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/043131

(22) 国際出願日: 2021年11月25日(25.11.2021)

(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 2020-198520 2020年11月30日(30.11.2020) JP

(71) 出願人(JPを除く全ての指定国について): 不二製油グループ本社株式会社(FUJI OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).

(71) 出願人(JPについてのみ): 不二製油株式会社(FUJI OIL CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).

(72) 発明者: 橋本修造(HASHIMOTO, Shuzo); 〒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). 柳澤昌伸(YANAGISAWA, Masanobu); 〒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). 武田真梨子(TAKEDA, Mariko); 〒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). 鈴木真人(SUZUKI, Makoto);

〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 井手美里(IDE, Misato); 〒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, 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, IR, IS, IT, JO, JP, 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).

(54) Title: TISSUE-FORM PROTEIN INGREDIENT AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 組織状蛋白質材料及びその製造方法

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing an ingredient with which it is possible to enhance the fibrous texture of a tissue-form protein ingredient in formation of tissue in which a cooling die is used, the ingredient having suitable firmness and yielding an excellent melt-in-the-mouth sensation. It has been discovered that a tissue-form protein ingredient obtained by: introducing a raw material that contains an oil-in-water emulsified material including water and an oil and fat and preferably furthermore including a protein raw material, and that also contains a powdery or granular protein raw material, into an extruder; kneading and pressure-heating the mixture; and pushing out the raw material under normal pressure using a cooling die positioned at the outlet of the extruder to form tissue, has a fine meat-like fiber structure with suitable firmness and yields an excellent melt-in-the-mouth sensation.

(57) 要約: 本発明は、冷却ダイを用いた組織化において、組織状蛋白質材料の繊維感を強化することができ、なおかつ、適度な固さで、口解けも良好な素材を提供することを課題とする。水及び油脂、好ましくはさらに蛋白質原料を含む水中油型乳化物と、粉末状もしくは粒状の蛋白質原料を含む原料をエクストルーダーに導入して混練及び加圧加熱をし、エクストルーダーの出口に設置された冷却ダイより原料を常圧下に押し出して組織化することにより得られる組織状蛋白質材料が、適度な固さで緻密な肉様繊維構造を持ち、口解けが良好であることを見出した。

[続葉有]

WO 2022/114043 A1

添付公開書類：

一 国際調査報告（条約第21条(3)）