

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2007年5月18日 (18.05.2007)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2007/055089 A1

(51) 国際特許分類:
A23C 9/152 (2006.01) A23L 2/62 (2006.01)
A23L 2/38 (2006.01)

〒1058660 東京都港区東新橋1丁目1番19号 株式会社ヤクルト本社内 Tokyo (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2006/320897

(74) 代理人: 小野 信夫 (ONO, Nobuo); 〒1010024 東京都千代田区神田和泉町1-13-1 水戸部ビル4階 Tokyo (JP).

(22) 国際出願日: 2006年10月20日 (20.10.2006)

(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, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(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 2005-326977
2005年11月11日 (11.11.2005) JP

(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, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社ヤクルト本社 (Kabushiki Kaisha Yakult Honsha) [JP/JP]; 〒1058660 東京都港区東新橋1丁目1番19号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 中野 正理 (NAKANO, Masatoshi) [JP/JP]; 〒1058660 東京都港区東新橋1丁目1番19号 株式会社ヤクルト本社内 Tokyo (JP). 松井 彰久 (MATSUI, Akihisa) [JP/JP]; 〒1058660 東京都港区東新橋1丁目1番19号 株式会社ヤクルト本社内 Tokyo (JP). 小林 有貴子 (KOBAYASHI, Yukiko) [JP/JP]; 〒1058660 東京都港区東新橋1丁目1番19号 株式会社ヤクルト本社内 Tokyo (JP). 赤星 良一 (AKAHOSHI, Ryoichi) [JP/JP];

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: ACID MILK BEVERAGE AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 酸性乳飲料およびその製造方法

(57) Abstract: An acid milk beverage that without the use of conventionally employed various thickening stabilizers, excels in product quality stability, and that realizes good flavor and calorie suppression, being of light type; and a process for producing the same. There is provided an acid milk beverage characterized in that there are contained polydextrose and at least one glucide selected from the group (a) consisting of glucose, fructose, sugar, trehalose, maltose, erythritol, sorbitol, xylitol, maltitol, lactitol, palatinose and galactooligosaccharide, and that the sum of these soluble solid contents is in the range of 12.0 to 17.0 mass%, containing substantially none of thickening stabilizers. Further, there is provided a process for producing the acid milk beverage.

(57) 要約: 従来から使用されている各種増粘安定剤を利用することなく、品質安定性に優れた風味良好な、カロリーを抑えたライトタイプの酸性乳飲料およびその製造方法を提供することを目的とし、ポリデキストロースと、次の群 (a) から選ばれる糖質の少なくとも1種以上とを含有し、これらの可溶性固形分の合計が12.0質量%~17.0質量%であり、実質的に増粘安定剤を含有しないことを特徴とする酸性乳飲料およびその製造方法を提供する。(a) グルコース、フラクトース、砂糖、トレハロース、マルトース、エリスリトール、ソルビトール、キシリトール、マルチトール、ラクチトール、パラチノース、ガラクトオリゴ糖

WO 2007/055089 A1