

(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
2025年2月13日(13.02.2025)



(10) 国際公開番号

WO 2025/032876 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 11/00 (2021.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/009932

(22) 国際出願日: 2024年3月14日(14.03.2024)

(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 2023-130750 2023年8月10日(10.08.2023) JP

(71) 出願人: 太子食品工業株式会社(TAISHI FOOD INC.) [JP/JP]; 〒0390141 青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中6番地 Aomori (JP).

(72) 発明者: 井戸川 詩織 (IDOGAWA Shiori); 〒9896228 宮城県大崎市古川清水字新田5-1-1 太子食品工業株式会社古川清水工場内 Miyagi (JP).

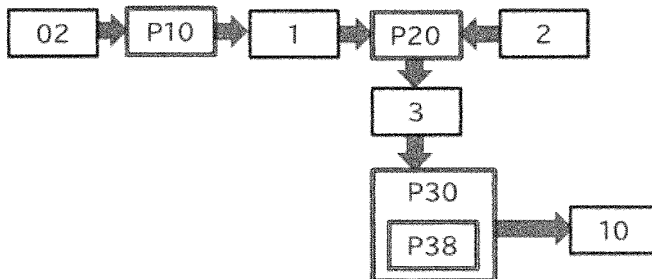
(74) 代理人: 富沢 知成 (TOMISAWA, Tomonari); 〒0392245 青森県八戸市北インター工業団地1-4-43 八戸インテリジェントプラザ内 Aomori (JP).

(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, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS,

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING SOYBEAN-CONTAINING PROCESSED FOOD, SYSTEM FOR PRODUCING SOYBEAN-CONTAINING PROCESSED FOOD, AND SOYBEAN-CONTAINING PROCESSED FOOD

(54) 発明の名称: 大豆含有加工食品製造方法、大豆含有加工食品製造システム、および大豆含有加工食品



(57) Abstract: [Problem] To provide a method for producing, by using soybean as a raw material, a new soybean-containing processed food having terrine-like (terrine de pate-like) appearance and taste. [Solution] This method comprises: a dough base preparation process P10 for preparing a dough base 1 that serves as a base for a target soybean-containing processed food 10; an auxiliary material-mixing process P20 for mixing an auxiliary material 2 to the dough base 1 obtained in the dough base preparation process P10; and a post-treatment process P30 for subjecting an auxiliary material mixture 3 obtained in the auxiliary material-mixing process P20 to a post-treatment. The post-treatment process P30 includes at least a thermal treatment step P35 for the auxiliary material mixture 3. In addition, the lipid content in the ingredient composition of the dough base 1 is less than the protein content thereof, and the solid content derived from the dough base 1 in the obtained soybean-containing processed food 10 is at least 25 wt%. Furthermore, the dough base preparation process P10 includes a component separation step P15 for separating coagulated product components 04 and water-soluble components 06 by performing a coagulation treatment on soybean milk 02.

[続葉有]

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).

規則4.17に規定する申立て：

- 一 発明者の特定に関する申立て（規則 4.17(i)）
- 一 出願し及び特許を与えられる出願人の資格に関する申立て（規則4.17(ii)）
- 一 先の出願に基づく優先権を主張する出願人の資格に関する申立て（規則4.17(iii)）

添付公開書類：

- 一 国際調査報告（条約第21条(3)）

(57) 要約：【課題】大豆を原料として、テリーヌ様（テリーヌ・ド・パテのパテ様）の外観・食味を備えた、新規な大豆含有加工食品の製造方法を提供すること。【解決手段】目的物大豆含有加工食品10の基本となる生地ベース1を調製する生地ベース調製過程P10と、生地ベース調製過程P20と、副材料混合過程P20により得られた副材料混合物3に後処理を施す後処理過程P30とからなり、後処理過程P30には少なくとも副材料混合物3の加熱処理工程P35が含まれ、また生地ベース1の成分組成は脂質含量がタンパク質含量未満であって、かつ得られる大以上であり、さらに、生地ベース調製過程P10は豆乳02の凝固処理による凝固物成分04と水溶性成分06を分離する成分分離工程P15を備えてなる構成とする。