

(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5月5日(05.05.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/091324 A1

(51) 国際特許分類:
A21D 6/00 (2006.01) *A21D 13/00* (2017.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2020/040761

(22) 国際出願日: 2020年10月30日(30.10.2020)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(71) 出願人: 日清フーズ株式会社(NISSHIN FOODS INC.) [JP/JP]; 〒1018441 東京都千代田区神田錦町一丁目2番地 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 鈴川 縁 (SUZUKAWA, Yukari); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町1-9番1-2号 日清フーズ株式会社内 Tokyo (JP). 佐藤 圭介 (SATO, Keisuke); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町1-9番1-2号 日清フーズ株式会社内 Tokyo (JP). 田上 祐二 (TAGAMI, Yuji); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町1-9番1-2号 日清フーズ株式会社内 Tokyo (JP). 菅野 明彦 (SUGANO, Akihiko); 〒3568511 埼玉県ふじみ野市鶴ヶ岡五丁目3番1号 日清フーズ株式会社内 Saitama (JP).

(74) 代理人: 特許業務法人アルガ特許事務所 (THE PATENT CORPORATE BODY ARUGA PATENT OFFICE); 〒1030013 東京都中央区日本橋人形町1丁目3番8号 沢の鶴人形町ビル 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, 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).

添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: COMPOSITION FOR BAKERY FOOD PRODUCT

(54) 発明の名称: ベーカリー食品用組成物

(57) Abstract: The present invention provides, by a simple means and without requiring advanced technology, a food product made of a dough that produces a moist or chewy food texture, that is easy to bite off, and that exhibits good melting sensation in the mouth. The present invention also provides a composition for a bakery food product, the composition being obtained by pressurizing and heating a mixture containing a heat-treated wheat flour and water.

(57) 要約: 高度な技術を必要とすることなく簡便な手順で、しっとり又はもちもちとした食感があり、歯切れがよく、かつ口溶けのよい食感の生地を有する食品を製造すること。熱処理小麦粉と水とを含む混合物を加圧加熱処理してなる、ベーカリー食品用組成物。



WO 2022/091324 A1