

(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
2013 年 10 月 3 日(03.10.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/147280 A1

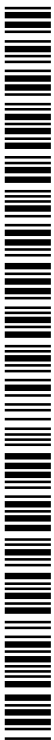
- (51) 国際特許分類:
A23C 20/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/059782
- (22) 国際出願日: 2013 年 3 月 30 日(30.03.2013)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2012-079692 2012 年 3 月 30 日(30.03.2012) JP
- (71) 出願人: 不二製油株式会社(FUJI OIL COMPANY LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋 2 丁目 1 番 5 号 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 辻井 設夫(TSUJII, Setsuo); 〒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). 城谷 直紀(SHIROTANI, Naoki); 〒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, DK, DM, DO, 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, 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, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, 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, 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, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))



WO 2013/147280 A1

(54) Title: CHEESE-LIKE FOOD ARTICLE

(54) 発明の名称: チーズ様食品

(57) Abstract: It has been discovered that the problem of providing a cheese-like food article that is suitable for molding processing such as shredding, is easily melted by heating, and is designed to maintain a soft texture even after cooling can be solved by a cheese-like article containing an acid-treated starch and fat that has a solid fat content (SFC) of 45% or more at 10°C and 20% or more at 20°C, and having a protein content of 10 wt% or less, thus perfecting the present invention.

(57) 要約: シュレッドなどの成形加工適性を有し、さらに加熱により容易に溶融し、かつ冷めた後もソフトな食感を維持するチーズ様食品を提供すること。酸処理澱粉及び SFC (固体脂含量) が 10°C で 45% 以上かつ 20°C で 20% 以上である油脂を含有し、蛋白質含量が 10% 重量% 以下であるチーズ様食品が、上記課題を解決できるという知見を見出し、本発明を完成させるに至った。