

(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
2021年10月7日(07.10.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/200163 A1

(51) 国際特許分類:
A23C 11/00 (2006.01) A23L 2/38 (2021.01)
A23L 2/00 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/010845

(22) 国際出願日: 2021年3月17日(17.03.2021)

(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 2020-063208 2020年3月31日(31.03.2020) 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: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).

(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:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: NUT MILK FOR FOAMING AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: フォーミング用ナッツミルク及びその製造方法

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a nut milk for foaming, which has excellent foaming properties and foaming stability and of which foam is hard to break even when a nut milk whipped by foaming with a steamer etc. is added to beverages such as coffee. A nut milk for foaming, which has excellent foaming properties and foaming stability, can be provided by using at least one modified starch selected from the group consisting of a phosphate cross-linked starch, a phosphate monoesterified phosphate cross-linked starch, a starch acetate, an oxidized starch, a hydroxypropyl starch, a hydroxypropylated phosphate cross-linked starch, a sodium octenyl succinate starch, a phosphorylated starch, and a starch decomposition product.

(57) 要約: スチーマーなどによりフォーミングすることにより泡立てられたナッツミルクをコーヒー等の飲料に添加しても泡が壊れにくい、起泡性及び起泡安定性に優れたフォーミング用ナッツミルクを提供することを課題とした。リン酸架橋澱粉、リン酸モノエステル化リン酸架橋澱粉、酢酸澱粉、酸化澱粉、ヒドロキシプロピル澱粉、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋澱粉、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、リン酸化澱粉及び澱粉分解物からなる群から選ばれる1種以上の加工澱粉を用いることにより、起泡性及び起泡安定性に優れたフォーミング用ナッツミルクを提供することができる。

WO 2021/200163 A1