

(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
2010年3月4日(04.03.2010)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2010/023844 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 9/142 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2009/003940
- (22) 国際出願日: 2009年8月19日(19.08.2009)
- (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 2008-218123 2008年8月27日(27.08.2008) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 明治乳業株式会社 (MEIJI DAIRIES CORPORATION) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂1丁目2番10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): 菅原崇 (SUGAWARA, Takashi) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 明治乳業株式会社 研究本体内 Kanagawa (JP). 本多健志 (HONDA, Takeshi) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 明治乳業株式会社 研究本体内 Kanagawa (JP). 村上里香 (MURAKAMI, Rika) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 明治乳業株式会社 研究本体内 Kanagawa (JP). 越膳浩 (ECHIZEN, Hiroshi) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 明治乳業株式会社 研究本体内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 葛和清司 (KUZUWA, Kiyoshi); 〒1620067 東京都新宿区富久町8番21号 T & Tビル 葛和国際特許事務所 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, 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, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, 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, 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, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, 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))

(54) Title: CONCENTRATED MILK AND METHOD FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 濃縮乳およびその製造方法

(57) Abstract: Provided is a concentrated milk which contains protein, calcium and so on at higher concentrations than the existing cow's milk, has a high nutritional value and yet shows a refreshing texture. A concentrated milk having a favorable texture can be obtained by deoxidizing a concentrated milk, which has a high non-fat milk solid concentration, before pasteurization to thereby reduce the viscosity thereof.

(57) 要約: 本発明の課題は、タンパク質やカルシウム等の濃度が従来の牛乳よりも高く、栄養価が高いながらも、サッパリとした口当たりを有する濃縮乳を提供することにある。本発明では、無脂乳固形分濃度の高い濃縮乳を殺菌処理の前に脱酸素処理することにより、粘度を低下させて、好ましい口当たりを有する濃縮乳を提供することができる。



WO 2010/023844 A1