

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005 年 12 月 22 日 (22.12.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/120254 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A23L 1/226, 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).
A23C 9/14, 9/156, 17/02, A23D 7/00
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2005/008410 (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, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (22) 国際出願日: 2005 年 5 月 9 日 (09.05.2005)
- (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2004-168617 2004 年 6 月 7 日 (07.06.2004) JP (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, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJIOIL 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; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 岡本 和久 (OKAMOTO, Kazuhisa) [JP/JP]; 〒3002436 茨城県筑波郡谷和原村絹の台 4 丁目 3 番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 杉原 浩 (SUGIHARA, Hiroshi) [JP/JP]; 〒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). 木本 実 (KIMOTO, Minoru) [JP/JP]; 〒
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: FERMENTED FLAVORING MATERIAL

(54) 発明の名称: 発酵風味材

(57) Abstract: A fermented flavoring material which, when used in various foods, can impart a rich milky flavor and a body taste to the foods; and an emulsion of the W/O or O/W/O type which comprises the fermented flavoring material and in which the outermost phase is an oil phase. The fermented flavoring material is obtained by the lactic acid fermentation of an oil-in-water emulsion comprising a low-melting milk fat fraction and buttermilk, wherein the oil-in-water emulsion has a fat content of 2-50 wt.%, a protein content of 0.5-15 wt.%, a water content of 45-90 wt.%, and a pH at 20°C in the range of 4.0-5.7. Also provided is a baked food obtained with the emulsion.

(57) 要約: 本発明の目的は、各種食品に使用することにより、食品に豊かな乳風味とコク味を付与することが可能な発酵風味材及び発酵風味材を使用した W/O 型、又は O/W/O 型の外相が油相である乳化物を提供する事にある。本発明は、乳脂の低融点画分及びバターミルクを含む水中油型乳化物を乳酸発酵させてなる発酵風味材であり、水中油型乳化物の油脂分が 2 ~ 50 重量%、蛋白質分 0.5 ~ 15 重量%、水分 45 ~ 90 重量%であり、pH が 4.0 ~ 5.7 / 20°C の範囲にある発酵風味材であって、発酵風味材を使用してなる W/O 型、又は O/W/O 型の外相が油相である乳化物であり、これらの乳化物を使用してなる焼成食品である。

WO 2005/120254 A1