

(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1月7日(07.01.2010)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2010/001580 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 9/127 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2009/002992
- (22) 国際出願日: 2009年6月29日(29.06.2009)
- (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 2008-170245 2008年6月30日(30.06.2008) 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]; 〒1360075 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): 福井宗徳 (FUKUI, Munenori) [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部内 Kanagawa (JP). 劉婀娜 (RYUU, Ana) [CN/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 明治乳業株式会社研究本部内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 廣瀬隆行 (HIROSE, Takayuki); 〒1040042 東京都中央区入船3-8-7 ザ・ロワイヤルビル3階 廣瀬国際特許事務所内 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, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

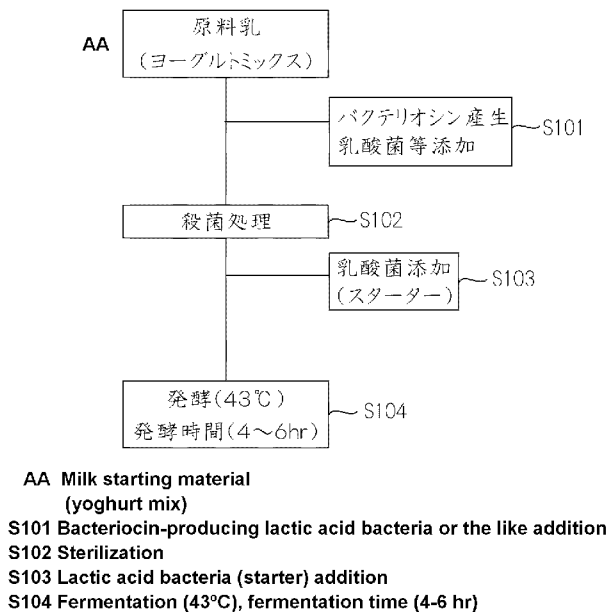
[続葉有]

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING FERMENTED MILK AND FERMENTED MILK

(54) 発明の名称: 発酵乳の製造方法、及び発酵乳

[図1]

Fig. 1



(57) Abstract: Provided is a process for producing fermented milk which makes it possible to effectively prevent increases in acidity in the fermented milk during transportation and storage, and also makes it possible to produce fermented milk with a good flavour. Bacteriocin-producing lactic acid bacteria and/or a culture or fermentation product thereof are/ is added to a yoghurt mix. The bacteriocin-producing lactic acid bacteria are then killed. Lactic acid bacteria different from the bacteriocin-producing lactic acid bacteria are then added as a starter. It is thus possible to incorporate bacteriocin in yoghurt without directly adding bacteriocin. Since the bacteriocin-producing lactic acid bacteria are killed, intensification of the flavour of cheese, for example, can be prevented, and it is possible to produce fermented milk with a good flavour.

(57) 要約: 【課題】 本発明は、輸送中または保存中に発酵乳の酸度が高まる事態を効果的に防止でき、しかも風味のよい発酵乳を製造できる。発酵乳の製造方法を提供することを目的とする。【解決手段】 本発明は、ヨーグルトミックスに、バクテリオシンを産生する乳酸菌及び/又は乳酸菌の培養物若しくは発酵物を添加する。その上で、バクテリオシン

ンを産生する乳酸菌を死滅させる。その上で、スターターとして、バクテリオシンを産生する乳酸菌とは異なる乳酸菌を添加する。このようにして、本発明は、バクテリオシンを直接添加せずに、バクテリオシンをヨーグルトに含ませることができる。また、バクテリオシンを産生する乳酸菌を死滅させることで、チーズのような風味が強まる事態を防止でき、これにより風味のよい発酵乳を製造することができる。

WO 2010/001580 A1



添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))