

(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
2011 年 9 月 22 日(22.09.2011)

(10) 国際公開番号
WO 2011/114690 A1

PCT

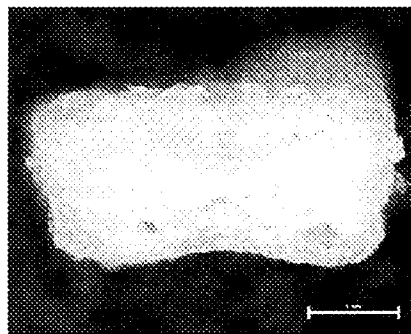
- (51) 国際特許分類:
A23L 1/162 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2011/001471
- (22) 国際出願日: 2011 年 3 月 14 日(14.03.2011)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2010-065247 2010 年 3 月 19 日(19.03.2010) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 日清食品ホールディングス株式会社 (NISSIN FOODS HOLDINGS CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番 1 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): 高橋 林太郎 (TAKAHASHI, Rintaro). 石井 裕二 (ISHII, Yuji). 吉田 邦彦 (YOSHIDA, Kunihiko). 朝比奈 健 (ASAHINA, Takeshi). 酒井 俊輔 (SAKAI, Shunsuke). 宮崎 佳文 (MIYAZAKI, Yoshifumi). 田中 充 (TANAKA, Mitsuru).
- (74) 代理人: 特許業務法人 有古特許事務所 (PATENT CORPORATE BODY ARCO PATENT OFFICE); 〒6500031 兵庫県神戸市中央区東町 1 2 3 番地の 1 貿易ビル 3 階 Hyogo (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, 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, 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 (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).

[続葉有]

(54) Title: INSTANT NOODLES AND METHOD OF PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 即席麺およびその製造方法

[図1]



(57) Abstract: A method for producing instant noodles which have good reconstitution properties, can be reconstituted merely by adding hot water thereto, even though the noodles are thicker than ever before, and have a good taste and good texture. The method comprises preparing fresh noodle strips having a multilayered structure consisting of three or more layers, blowing superheated steam to the fresh noodle strips, gelatinizing the noodle strips to which the superheated steam has been blown, and then drying the gelatinized noodle strips to give instant noodles. It is preferred that, after blowing the superheated steam, water as a liquid is supplied to the noodle strips and then the noodle strips are further heated with superheated steam and/or saturated steam to thereby gelatinize the same.

(57) 要約: 復元性が良く、従来にないほどの分厚い麺厚の麺であっても、熱湯注加によって復元可能で食味食感の良い即席麺を製造する。三層以上の多層構造を有する生麺線を製麺し、前記生麺線に対し過熱蒸気を吹き付け、前記過熱蒸気が吹き付けられた麺線を α 化し、 α 化された麺線を乾燥させることで、即席麺を製造する。過熱蒸気を吹き付けた後、麺線に水分を液体で供給して、さらに過熱蒸気および/または飽和蒸気を用いて麺線を加熱することで α 化することが好ましい。



WO 2011/114690 A1