

(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
2013 年 1 月 17 日(17.01.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/008910 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/31 (2006.01) A23B 4/037 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/067917
- (22) 国際出願日: 2012 年 7 月 13 日(13.07.2012)
- (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 2011-155096 2011 年 7 月 13 日(13.07.2011) 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): 中山 貴照 (NAKAYAMA Takateru) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番 1 号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP). 吉田和樹(YOSHIDA Kazuki) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番 1 号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP). 田村斉子(TAMURA Seiko) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番 1 号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP). 田中充(TANAKA Mitsuru) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番 1 号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP).
- (74) 代理人: 長谷川 芳樹, 外(HASEGAWA Yoshiki et al.); 〒1000005 東京都千代田区丸の内二丁目 1 番 1 号丸の内 MY PLAZA (明治安田生命ビル) 9 階 創英国際特許法律事務所 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, QA, RO, RS, RU, RW, 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, RW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーロパ (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, 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: METHOD FOR PRODUCING DRIED FOOD

(54) 発明の名称: 乾燥食品の製造方法

(57) Abstract: A method for producing a meat-based dried food which is to be reconstituted by pouring hot or cold water thereto before eating, said method comprising: a step for treating a meat material or a meat-based food with superheated steam; a step for freezing the meat material or meat-based food having been treated with superheated steam; and a step for drying the frozen meat material or meat-based food under reduced pressure. The dried food produced by the aforesaid method can be reconstituted within a short time of about 3 to about 5 minutes even though having a large thickness.

(57) 要約: お湯又は水を注いで復元して喫食する、畜肉系の乾燥食品の製造方法であって、畜肉原料又は畜肉系食品を過熱蒸気処理する工程、過熱蒸気処理した畜肉原料又は畜肉系食品を凍結する工程、及び凍結した畜肉原料又は畜肉系食品を減圧下にて乾燥する工程を含む、製造方法が提供される。かかる製造方法で製造された乾燥食品は、厚みがあっても 3~5 分程度の短時間で復元することが可能である。



WO 2013/008910 A1