

(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
2025年2月13日(13.02.2025)



(10) 国際公開番号

WO 2025/033546 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 2/38 (2021.01) A23L 2/52 (2006.01)
A23L 2/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2024/028772
- (22) 国際出願日: 2024年8月9日(09.08.2024)
- (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 2023-130630 2023年8月10日(10.08.2023) JP
- (71) 出願人: 三菱ケミカル株式会社(MITSUBISHI CHEMICAL CORPORATION)
[JP/JP]; 〒1008251 東京都千代田区丸の内一丁目1番1号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 原 英之(HARA Hideyuki); 〒1008251 東京都千代田区丸の内一丁目1番1号 三菱ケミカル株式会社内 Tokyo (JP). ▲高▼
橋 英吾(TAKAHASHI Eigo); 〒1008251 東京都千代田区丸の内一丁目1番1号 三菱ケミカル株式会社内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 梅田 慎介(UMEDA Shinsuke); 〒1000005 東京都千代田区丸の内一丁目6番5号 丸の内北口ビル21階 大野総合法律事務所 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, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (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, ME, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: CEREAL-BASED MILK, AND PRODUCTION METHOD AND RICHNESS-ENHANCING METHOD FOR SAME

(54) 発明の名称: 穀物ミルク、並びにその製造方法とコクの改善方法

(57) Abstract: As technology which makes it possible to enhance the oily/fatty mouthfeel of cereal-based milks while suppressing the total oil/fat content, the present invention provides a cereal-based milk which contains a saccharified cereal product and an oil/fat, said cereal-based milk containing 0.5-2.8% lipids and containing at least a vegetable oil/fat having a high saturated fatty acid content as the oil/fat, wherein the proportion of saturated fatty acids in the total fatty acid content is 20% or more.

(57) 要約: 全油脂量を抑制しつつ、穀物ミルクの油感を改善することができる技術として、穀物糖化物と、油脂とを含有する、穀物ミルクであり、脂質を0.5-2.8%含有し、前記油脂として少なくとも飽和脂肪酸高含有植物性油脂を含有し、全脂肪酸に占める飽和脂肪酸の割合が20%以上である、穀物ミルクを提供する。



WO 2025/033546 A1