

(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
2020年8月20日(20.08.2020)



(10) 国際公開番号

WO 2020/166713 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 7/109 (2016.01) *A23L 11/00* (2016.01) ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2020/005873 (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, 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, 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).
- (22) 国際出願日: 2020年2月14日(14.02.2020)
- (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 2019-025874 2019年2月15日(15.02.2019) JP
PCT/JP2019/035164 2019年9月6日(06.09.2019) JP
- (71) 出願人: 株式会社 Mizkan Holdings (MIZKAN HOLDINGS CO., LTD.)
[JP/JP]; 〒4758585 愛知県半田市中村町二丁目6番地 Aichi (JP). 添付公開書類:
— 国際調査報告(条約第21条(3))
- (72) 発明者: 鈴木 誠(SUZUKI, Makoto); 〒4758585 愛知県半田市中村町二丁目6番地 株式会社 Mizkan Holdings 内 Aichi (JP).
- (74) 代理人: 青木 篤, 外 (AOKI, Atsushi et al.); 〒1058423 東京都港区虎ノ門三丁目5番1号 虎ノ門37森ビル青和特許法律事務所 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, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, 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,

(54) Title: SOLID PASTE COMPOSITION FOR COOKING AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 加熱調理用固形状ペースト組成物及びその製造方法

(57) Abstract: A solid paste composition for cooking that contains beans and satisfies all of the following (1) to (4). (1) Containing 3 mass% or more, on a dry mass basis, of an insoluble dietary fiber. (2) Containing 10 mass% or more, on a dry mass basis, of a starch. (3) Containing 4 mass% or more, on a dry mass basis, of a protein. (4) After isothermally treating the solid paste composition in 40 times as much water at 90 ° C for 5 minutes, the Haze value of the water being 25% or lower.

(57) 要約: 下記(1)から(4)を全て充足する、豆類を含有する加熱調理用固形状ペースト組成物。
(1) 不溶性食物繊維を乾燥質量換算で3質量%以上含有する。(2) でんぷんを乾燥質量換算で10質量%以上含有する。(3) タンパク質を乾燥質量換算で4質量%以上含有する。(4) 90 °C、40倍量の水中で5分間恒温処理した後の水のヘイズ値が25%以下である。

WO 2020/166713 A1