(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

G00002

(43) 国際公開日
2002 年10 月3 日 (03.10.2002)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 02/076226 A1

(51) 国際特許分類[7]: A23G 3/00

(21) 国際出願番号: PCT/JP02/02844

(22) 国際出願日: 2002 年3 月25 日 (25.03.2002)

(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2001-89713 2001 年3 月27 日 (27.03.2001) JP
特願2001-93553 2001 年3 月28 日 (28.03.2001) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 明治製菓株式会社 (MEIJI SEIKA KAISHA, LTD.) [JP/JP]; 〒104-0031 東京都 中央区 京橋2丁目4番16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): 山根 泰介 (YAMANE,Taisuke) [JP/JP]; 〒350-0214 埼玉県 坂戸市 千代田5丁目3番1号 明治製菓株式会社 食料総合研究所内 Saitama (JP). 三浦 貴裕 (MIURA,Takahiro) [JP/JP]; 〒350-0214 埼玉県 坂戸市 千代田5丁目3番1号 明治製菓株式会社 食料総合研究所内 Saitama (JP). 秋元 秀司 (AKIMOTO,Shuji) [JP/JP]; 〒350-0214 埼玉県 坂戸市 千代田5丁目3番1号 明治製菓株式会社 食料総合研究所内 Saitama (JP).

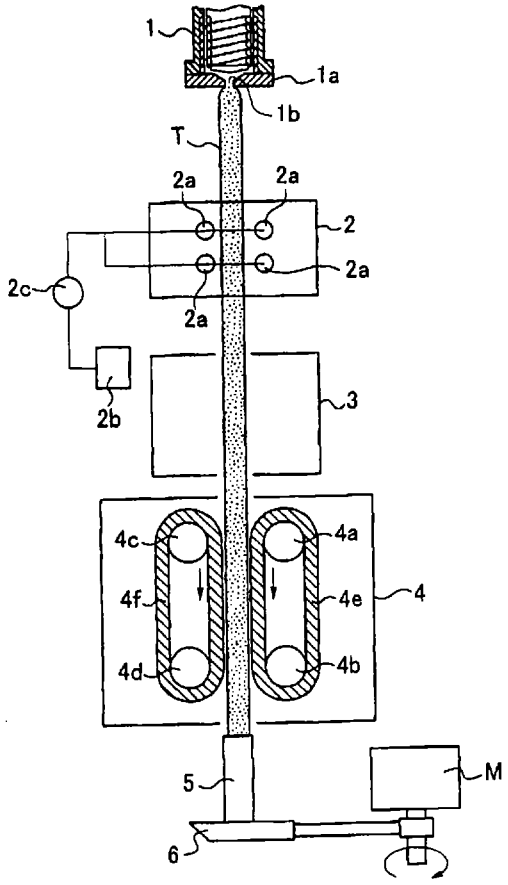
(74) 代理人: 佐々木 功, 外(SASAKI,Isao et al.); 〒105-0001 東京都 港区 虎ノ門1丁目2番29号 虎ノ門産業ビル6階 佐々木内外国特許商標事務所 Tokyo (JP).

(81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK,

[続葉有]

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING PUFFED SNACK AND PRODUCTION APPARATUS THEREFOR

(54) 発明の名称: 膨化スナックの製造方法及びその製造装置



(57) Abstract: A process for obtaining a puffed snack having a hard surface, a soft inside and a favorable texture and showing a difference between the surface color tone and the inside color tone. In this process, a coating solution or water is sprayed onto the surface of a puffed snack dough extruded as a robe from an extruder. After spraying, the puffed snack dough is dried to give a moisture content of 5 to 12% by weight followed by cutting. An apparatus to be used in this production process composed of: a spraying unit (2) by which a coating solution or water is sprayed on the surface of a puffed snack dough extruded from a nozzle port (1b, 10b) of an extruder (1, 10); a drying unit (3) located in the downstream thereof; a drawing system (4) having belts (4e, 4f) for holding the puffed snack dough between them; a supporting pipe (5, 50) for supporting the puffed snack dough which is located adjacent to the drawing system in the downstream thereof; and a cutter (6) provided in the outlet of the holding pipe close thereto in such a manner that the puffed snack dough can be cut thereby.

162162

WO 02/076226 A1

[続葉有]

DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(57) 要約:

表層部が硬く内部が軟らかであり、食感がよく、更に表層部と内部の色調に差のある膨化スナックを得るための製造方法及びその製造装置である。エクストルーダからロープ状に押し出された膨化スナック生地表面に、コート液又は水を噴霧した後、噴霧した該膨化スナック生地の水分含量を５～１２重量%に乾燥し、切断する。この製造方法に用いる装置は、エクストルーダ(1, 10)のノズル孔(1b, 10b)から押し出された膨化スナック生地の表面にコート液又は水を噴霧する噴霧装置(2)と、その下流側に配置された乾燥装置(3)と、膨化スナック生地を挟持するように張設したベルト(4e, 4f)よりなる引き出し機構(4)と、その下流側に隣接配置された膨化スナック生地を保持する保持筒(5, 50)と、該保持筒の出口側開口部に膨化スナック生地を切断可能に近接配置された切断刃(6)とから構成される。