

(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
2014 年 6 月 19 日(19.06.2014)



(10) 国際公開番号

WO 2014/092008 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 19/082 (2006.01) A23C 19/08 (2006.01)
A01J 25/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/082783
- (22) 国際出願日: 2013 年 12 月 6 日(06.12.2013)
- (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 2012-271282 2012 年 12 月 12 日(12.12.2012) JP
- (71) 出願人: 雪印メグミルク株式会社(MEGMILK SNOW BRAND CO., LTD.) [JP/JP]; 〒0650043 北海道札幌市東区苗穂町六丁目 1 番 1 号 Hokkaido (JP).
- (72) 発明者: 辰ノ 哲也(TATSUNO, Tetsuya); 〒0650043 北海道札幌市東区苗穂町六丁目 1 番 1 号 雪印メグミルク株式会社内 Hokkaido (JP). 矢ヶ部 篤史(YAKABE, Atsushi); 〒0650043 北海道札幌市東区苗穂町六丁目 1 番 1 号 雪印メグミルク株式会社内 Hokkaido (JP). 大熊 明子(OK-UMA, Akiko); 〒0650043 北海道札幌市東区苗穂町六丁目 1 番 1 号 雪印メグミルク株式会社内 Hokkaido (JP). 小泉 詔一(KOIZUMI, Shoichi); 〒0650043 北海道札幌市東区苗穂町六丁目 1 番 1 号 雪印メグミルク株式会社内 Hokkaido (JP).
- (74) 代理人: 特許業務法人 もえぎ特許事務所(MOEGI PATENT OFFICE); 〒1050001 東京都港区虎ノ門二丁目 7 番 7 号 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, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, KE, KG, 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, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, 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).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

(54) Title: CHEESE AND PRODUCTION METHOD THEREFOR

(54) 発明の名称: チーズ類、およびその製造方法

(57) Abstract: Provided are cheese having good stringiness not only when heated but also at low temperature, and a production method therefor. A cheese having the stringiness and flavor of processed cheese, in a wide temperature range, and having excellent thread-forming properties even after heating and cooling can be provided by the cheese containing 2.0-10.0 wt% modified tapioca starch and 16-24 wt% raw material cheese and by the cheese having a pH of at least 4.0, a water content of 53%-63%, and a milk fat/milk protein proportion of no more than 2.0%.

(57) 要約: 加熱時のみではなく低温時においても良好な糸引き性を有するチーズ類、およびその製造方法を提供する。タピオカ加工澱粉を 2.0~10.0 重量%、原料チーズを 16~24 重量%含有し、pH が 4.0 以上、水分が 53~63%、乳脂肪/乳タンパク質の比率が 2.0 以下であるチーズ類とすることで、広範な温度域でプロセスチーズ様の糸引き性と風味を持たせ、加熱冷却後も優れた曳糸性を有するチーズ類を提供できる。



WO 2014/092008 A1