

(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
2012 年 12 月 27 日(27.12.2012)



(10) 国際公開番号
WO 2012/176719 A1

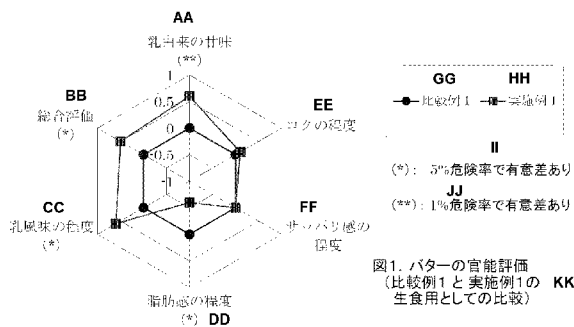
- (51) 国際特許分類:
A23C 15/02 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/065467
- (22) 国際出願日: 2012 年 6 月 18 日(18.06.2012)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2011-141252 2011 年 6 月 24 日(24.06.2011) JP
- (71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 株式会社 明治(MEiji CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂 1 丁目 2 番 10 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): 辻 直樹 (TSUJI Naoki) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 中岡 明美 (NAKAOKA Akemi) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 斎藤 瑞恵 (SAITOU Mizue) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 森川 裕美 (MORIKAWA Hiromi) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 廣瀬 隆行 (HIROSE Takayuki); 〒1040042 東京都中央区入船 3-8-7 ザ・ロワイヤルビル 3 階 廣瀬国際特許事務所内 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,

[続葉有]

(54) Title: BUTTER HAVING EXCELLENT FLAVOR AND HIGH CONTENT OF NONFAT MILK SOLIDS, AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 無脂乳固形分を多く含み風味に優れたバター及びその製造方法。

[図1]



- AA Sweetness derived from milk
BB General evaluation
CC Degree of milk flavor
DD Degree of fat taste
EE Degree of richness
FF Degree of refreshment
GG Comparative example 1
HH Example 1
II Significant difference with a significance rate of 5%
JJ Significant difference with a significance rate of 1%
KK Fig. 1. Sensory evaluation of butter (raw-eating comparison of comparative example 1 and example 1)

(57) Abstract: [Problem] The purpose of the present invention is to provide a fresh-tasting butter that has excellent flavor despite having a high content of nonfat milk solids. The purpose of the present invention is also to provide a butter that is suitable in baked confectionaries, as an ingredient in sauces, and as burnt butter, despite having a high content of nonfat milk solids. [Solution] In the present invention, a fresh-tasting butter that has excellent flavor despite having a high content of nonfat milk solids can be obtained basically by filtering raw milk (milk) to obtain full-fat condensed milk, or adding skimmed condensed milk or powdered skim milk to raw milk to obtain full-fat condensed milk, and using cream obtained by centrifugal separation of the full-fat condensed milk.

(57) 要約: 【解決課題】 本発明では、無脂乳固形分を多く含みながらも、風味に優れた、さわやかなバターを提供することを目的とする。また、本発明では、無脂乳固形分を多く含みながらも、焼き菓子、ソースの原料、焦がしバターに適するバターを提供することを目的とする。【解決手段】 本発明では、基本的には、原料乳(乳)をろ過して全脂濃縮乳を得るか、脱脂濃縮乳又は脱脂粉乳を原料乳に添加して、全脂濃縮乳を得て、その全脂濃縮乳を遠心分離して得られるクリームを

用いることで、無脂乳固形乳が多くとも、風味に優れた、さわやかなバターを得ることができる。



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, ML,
MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))