

(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 9 月 13 日(13.09.2012)



(10) 国際公開番号

WO 2012/121131 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 9/13 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/055327
- (22) 国際出願日: 2012 年 3 月 2 日(02.03.2012)
- (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 2011-048008 2011 年 3 月 4 日(04.03.2011) 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): 河合良尚(KAWAI, Yoshitaka) [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: 葛和 清司(KUZUWA, Kiyoshi); 〒1600023 東京都新宿区西新宿 6 丁目 2 4 番 1 号西新宿三井ビルディング 17 階 葛和国際特許事務所 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, 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, 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, MD, 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))

(54) Title: FERMENTED MILK WITH IMPROVED FLAVOR AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 風味が改善された発酵乳およびその製造方法

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to improve the flavor of a fermented milk by employing a lactose degradation step and, further, adding a whey powder to a starting material to thereby control the balance between the sweetness and sourness of the fermented milk. A method for producing a fermented milk, said method comprising a step for adding a whey powder to a starting milk and a step for degrading lactose in the starting milk by a lactase. By use of the production method according to the present invention, a fermented milk, which can be appropriately taken without using a sweetener such as sucrose and has a novel flavor, can be obtained.

(57) 要約: 本発明の課題は、乳糖分解工程に加え、原料中にホエイ粉を配合することにより、発酵乳の甘味と酸味のバランスを調整し、発酵乳の風味を改善することである。本発明は、原料乳中にホエイ粉を配合する工程および乳糖分解酵素によって原料乳中の乳糖を分解する工程を含む、発酵乳の製造方法に関する。本発明の製造方法を用いることにより、砂糖などの甘味料を使用しなくても好適に摂取でき、かつ新規な風味を有する発酵乳が得られる。



WO 2012/121131 A1