

(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
2013 年 8 月 29 日(29.08.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/125529 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/16 (2006.01) A47J 27/16 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/054016
- (22) 国際出願日: 2013 年 2 月 19 日(19.02.2013)
- (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 2012-034134 2012 年 2 月 20 日(20.02.2012) JP
- (71) 出願人: 日清食品ホールディングス株式会社
(NISSIN FOODS HOLDINGS CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番 1 号 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 日比 貴昭(HIBI Takaaki); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番 1 号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP). 宮崎佳文(MIYAZAKI Yoshifumi); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番 1 号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP). 大江健介(OE Kensuke); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区

西中島 4 丁目 1 番 1 号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP). 田中 充(TANAKA Mitsuru); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番 1 号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP).

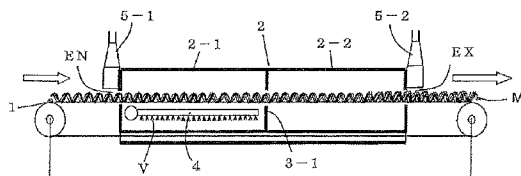
(74) 代理人: 長谷川 芳樹, 外(HASEGAWA Yoshiki et al.); 〒1000005 東京都千代田区丸の内二丁目 1 番 1 号丸の内 MY PLAZA (明治安田生命ビル) 9 階 創英国際特許法律事務所 Tokyo (JP).

(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, 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, PA, 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.

[続葉有]

(54) Title: NOODLE-STEAMING METHOD AND NOODLE-STEAMING DEVICE

(54) 発明の名称: 麺線蒸煮方法及び麺線蒸煮装置



(57) Abstract: The objective of the present invention is to provide a method for steaming more effectively in a steaming step in the production of steamed noodles and instant noodles. A method for steaming batches of noodles using a noodle-steaming device having a conveyor for transporting batches of noodles on which the batches of noodles are placed after being cut, and a tunnel-shaped main unit provided such that the batches of noodles pass therethrough when transported by the conveyor, wherein the noodle-steaming method includes a step of introducing the cut batches of noodles into the opening of the main unit while being transported on the conveyor, supplying steam vapor to the batches of noodles and thereby steaming the noodles for a predetermined amount of time, subsequently steaming the noodles without supplying steam, and transporting the noodles toward an exit unit. Also provided is a noodle-steaming device for performing the noodle-steaming method.

(57) 要約: 蒸し麺や即席麺の生産における蒸煮の工程において、より効率的に蒸煮をする方法を提供することを目的とする。切出し後の麺線群が載置され前記麺線群を搬送するコンベアと、該コンベアの搬送に伴い前記麺線群が通過するように設けられたトンネル型の本体部と、を有する麺線蒸煮装置を用いた麺線群の蒸煮方法であって、切出し後の麺線群をコンベア上で搬送しつつ、前記本体部の入口部から搬入して、前記麺線群に蒸気を供給することによって所定時間の蒸煮を行い、その後、蒸気を供給することなく前記麺線群を蒸し、出口部まで搬送する工程を含む麺線の蒸煮方法及び上記方法を実施する麺線蒸煮装置。



(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))