

(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 3 月 28 日(28.03.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/042186 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 13/08 (2006.01) A23L 3/36 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2011/071341
- (22) 国際出願日: 2011 年 9 月 20 日(20.09.2011)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): オリエンタル酵母工業株式会社 (ORIENTAL YEAST CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1748505 東京都板橋区小豆沢 3 丁目 6 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): 若菜 智 (WAKANA, Satoru) [JP/JP]; 〒1748505 東京都板橋区小豆沢 3 丁目 6 番 10 号 オリエンタル酵母工業株式会社内 Tokyo (JP). 長谷川 潔 (HASEGAWA, Kiyoshi) [JP/JP]; 〒1748505 東京都板橋区小豆沢 3 丁目 6 番 10 号 オリエンタル酵母工業株式会社内 Tokyo (JP). 高橋 貴康 (TAKAHASHI, Takayasu) [JP/JP]; 〒1748505 東京都板橋区小豆沢 3 丁目 6 番 10 号 オリエンタル酵母工業株式会社内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 廣田 浩一, 外 (HIROTA, Koichi et al.); 〒1510053 東京都渋谷区代々木 2-2-13 新

宿 T R ビル 4 階 山の手合同国際特許事務所 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, 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: FROZEN WHIPPING CREAM, METHOD FOR PRODUCING SAME, WHIPPED CREAM AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: ホイップ用冷凍生クリーム及びその製造方法、並びにホイップクリーム及びその製造方法

(57) Abstract: The objective of the present invention is to provide: a method for producing frozen whipping cream wherein the cream can be refrigerated, the creaminess of the cream after thawing is the same as refrigerated cream, and quality in terms of smoothness and melting in the mouth when made into whipped cream is the same as whipped cream made by whipping refrigerated cream; frozen whipping cream produced by the method; and whipped cream using the frozen whipping cream and a method for making the same. The present invention is: a method for producing frozen whipping cream which includes a cooling step for cooling fresh cream, the fresh cream being passed from 0°C to -5°C in 8 minutes or less in the cooling step; frozen whipping cream produced by the method; whipped cream using the frozen whipping cream; and a method for making the same.

(57) 要約: 冷凍保存することができ、解凍後のクリーム性状が冷蔵保存の生クリームと同等であり、かつ、ホイップクリームとした際のなめらかさ、口どけといった品質も冷蔵保存の生クリームをホイップしたホイップクリームと同等であるホイップ用冷凍生クリームの製造方法、及び前記製造方法により製造されたホイップ用冷凍生クリーム、並びに、前記ホイップ用冷凍生クリームを用いたホイップクリーム及びその製造方法の提供。生クリームを冷却する冷却工程を含み、前記冷却工程において、前記生クリームは、0°C から -5°C までの間を 8 分間以下で通過するホイップ用冷凍生クリームの製造方法、及び該製造方法により製造されたホイップ用冷凍生クリーム、並びに前記ホイップ用冷凍生クリームを用いたホイップクリーム及びその製造方法である。

WO 2013/042186 A1