

(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 5 月 23 日(23.05.2013)



(10) 国際公開番号
WO 2013/073424 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 9/127 (2006.01) A23C 9/13 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/078793
- (22) 国際出願日: 2012 年 11 月 7 日(07.11.2012)
- (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 2011-248174 2011 年 11 月 14 日(14.11.2011) 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 東京都江東区新砂一丁目 2 番 10 号 Tokyo (JP). 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三丁目 6 番 10 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (71) 出願人(米国についてのみ): 後藤 祐子(GOTO, Yuko) [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). 田中 伊代(TANAKA, Iyo) [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). 山田 滋(YAMADA, Shigeru) [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). 北島 雅弘(KITAJIMA, Masahiro) [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: 衡田 直行(HIRATA, Naoyuki); 〒1020072 東京都千代田区飯田橋四丁目 1 番 1 号 飯田橋 1 S ビル 8 階 リード国際特許事務所 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, 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.
- (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))

(54) Title: LIQUID FERMENTED MILK AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 液状発酵乳及びその製造方法

(57) Abstract: Provided is a method for producing a liquid fermented milk having favorable flavor and appearance, having no occurrence of solid content floating up, having no contained large particles observed with the naked eye after completion of stirring fermentation, and having a rich aroma and the like deriving from fermentation by yeast. The method for producing a liquid fermented milk contains: (A) a static fermentation step that, after adding a lactobacillus to the starting material for fermented milk, causes static fermentation to obtain a lactic acid fermentation product; (B) a stirring fermentation step that, after adding yeast to the lactic acid fermentation product obtained in step (A), causes stirring fermentation to obtain a liquid fermented milk; and (C) a homogenization step for subjecting the liquid fermented milk obtained in step (B) to homogenization processing.

(57) 要約: 酵母による発酵に由来する芳醇な香り等を有するとともに、攪拌発酵終了後に肉眼で観察される粗大粒子を含まず、固形分の浮上も生じない、外観及び飲み口が良好な液状発酵乳の製造方法を提供する。(A) 発酵乳の原料に乳酸菌を添加した後、静置発酵させて、乳酸発酵生成物を得る静置発酵工程、(B) 工程(A)で得られた乳酸発酵生成物に酵母を添加した後、攪拌発酵させて、液状発酵乳を得る攪拌発酵工程、及び、(C) 工程(B)で得られた液状発酵乳に対して均質化処理を行なう均質化工程、を含む液状発酵乳の製造方法。



WO 2013/073424 A1