

(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 4 月 19 日(19.04.2012)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2012/050094 A1

(51) 国際特許分類:
A23C 9/12 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2011/073352

(22) 国際出願日: 2011 年 10 月 11 日(11.10.2011)

(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 2010-229492 2010 年 10 月 12 日(12.10.2010) 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).

(72) 発明者: および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 齋藤 真人 (SAITO, Masato) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 株式会社明治研究本部内 Kanagawa (JP). 青山 愉香 (AOYAMA, Yuka) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 株式会社明治研究本部内 Kanagawa (JP). 山本 昌志 (YAMAMOTO, Masashi) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田540 株式会社明治研究本部内 Kanagawa (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 I 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, 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: METHOD FOR MANUFACTURING LIQUID FERMENTED MILK

(54) 発明の名称: 液状発酵乳の製造方法

(57) Abstract: Provided is a method for manufacturing liquid fermented milk in which there is no need to heat the milk after fermentation, to use special additives, or the like, and in which it is possible to suppress increases in acidity or decreases in pH over time during refrigerated storage, to permit the refreshing flavor (sour taste) originating from yoghurt lactic acid bacteria to be preserved for a long time, and to suppress production of acid during storage to allow good quality to be maintained. The method for manufacturing liquid fermented milk comprises using Lactobacillus and Lactococcus as the lactic acid bacteria to be added to the starting material for the fermented milk, the method further including a homogenization step for obtaining the liquid fermented milk under a homogenization pressure within a range of 50-100 MPa. The change in acidity of the resulting liquid fermented milk after 25 days is 0.25% or less when the milk is stored at a temperature of 10°C for 25 days after the end of fermentation.

(57) 要約: 発酵工程後の加熱や特殊な添加物の使用などを必要とせず、冷蔵保存中の経時的な酸度の増大や pH の低下を抑制し、長期間に亘って、ヨーグルト乳酸菌に由来する爽やかな風味 (酸味) を保ち、保存中の酸の生成を抑制することによって良好な品質を維持しうる液状発酵乳の製造方法を提供する。発酵乳の原料に添加する乳酸菌として乳酸桿菌及び乳酸球菌を用いる液状発酵乳の製造方法であって、50 MPa ~ 100 MPa の範囲の均質化圧で液状発酵乳を得る均質化工程を含む、液状発酵乳の製造方法。得られる液状発酵乳は、発酵の終了時から 25 日間の経過時まで、10°C の温度下で保存した場合に、当該 25 日後の酸度の変化が 0.25% 以下のものである。

WO 2012/050094 A1