

(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
2014 年 6 月 19 日(19.06.2014)



(10) 国際公開番号

WO 2014/092009 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 19/082 (2006.01) A01J 25/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/082784
- (22) 国際出願日: 2013 年 12 月 6 日(06.12.2013)
- (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 2012-271283 2012 年 12 月 12 日(12.12.2012) JP
- (71) 出願人: 雪印メグミルク株式会社(MEGMILK SNOW BRAND CO., LTD.) [JP/JP]; 〒0650043 北海道札幌市東区苗穂町六丁目 1 番 1 号 Hokkaido (JP).
- (72) 発明者: 寺内 知子(TERAUCHI, Tomoko); 〒0650043 北海道札幌市東区苗穂町六丁目 1 番 1 号 雪印メグミルク株式会社内 Hokkaido (JP). 矢ヶ部 篤史(YAKABE, Atsushi); 〒0650043 北海道札幌市東区苗穂町六丁目 1 番 1 号 雪印メグミルク株式会社内 Hokkaido (JP). 辰ノ 哲也(TATSUNO, Tetsuya); 〒0650043 北海道札幌市東区苗穂町六丁目 1 番 1 号 雪印メグミルク株式会社内 Hokkaido (JP). 大熊 明子(OKUMA, Akiko); 〒0650043 北海道札幌市東区苗穂町六丁目 1 番 1 号 雪印メグミルク株式会社内 Hokkaido (JP). 小泉 詔一(KOIZUMI, Shoichi); 〒0650043 北海道札幌市東区苗穂町六丁目 1 番 1 号 雪印メグミルク株式会社内 Hokkaido (JP).
- (74) 代理人: 特許業務法人 もえぎ特許事務所(MOEGI PATENT OFFICE); 〒1050001 東京都港区虎ノ門二丁目 7 番 7 号 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, IR, IS, KE, KG, 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, SA, 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), ユーロパ (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, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

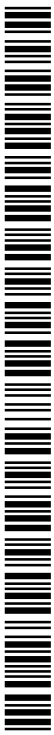
— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

(54) Title: CHEESE PRODUCT AND PRODUCTION METHOD THEREFOR

(54) 発明の名称: チーズ類、およびその製造方法

(57) Abstract: Provided are: a cheese product that exhibits good stringiness, and heat resistance highly suitable for confectionery production and bread production; and a production method for said cheese product. The cheese product contains 2.0-10.0 wt% of processed tapioca starch and 15-70 wt% of a cheese material, has a pH of 4.5-6.5, a moisture content of 55% or less, and a ratio of 3.0 or higher of milk fat/milk protein. As a result, it is possible to provide a cheese product that has the stringiness and flavor of processed cheese across a wide temperature range, that exhibits superior thread-forming properties even after heating and cooling, and heat resistance highly suitable for confectionery production and bread production.

(57) 要約: 良好な糸引き性を有し、かつ製菓、製パン適性の優れた耐熱性を持つチーズ類、およびその製造方法を提供する。タピオカ加工澱粉を 2.0~10.0 重量%、原料チーズを 15~70 重量%含有し、pH が 4.5~6.5、水分が 55% 以下、乳脂肪/乳タンパク質の比率が 3.0 以上であるチーズ類とすることで、広範な温度域でプロセスチーズ様の糸引き性と風味を持たせ、加熱冷却後も優れた曳糸性を有し、製菓、製パン適性の優れた耐熱性を有するチーズ類を提供できる。



WO 2014/092009 A1