

(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
2023年11月23日(23.11.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/224064 A1

(51) 国際特許分類:
A23J 3/16 (2006.01) A23J 3/28 (2006.01)
A23J 3/00 (2006.01) A23L 3/36 (2006.01)
A23J 3/14 (2006.01) A23L 11/45 (2021.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2023/018425

(22) 国際出願日: 2023年5月17日(17.05.2023)

(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 2022-081321 2022年5月18日(18.05.2022) JP

(71) 出願人: 株式会社ニッポン (NIPPON CORPORATION) [JP/JP]; 〒1020083 東京都千代田区麹町四丁目8番地 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 倉沢 洋佑 (KURASAWA Yosuke); 〒2430041 神奈川県厚木市緑ヶ丘5丁目1番3号 株式会社ニッポン 開発本部事業開発部内 Kanagawa (JP). 佐藤 裕樹 (SATO Yuki); 〒2430041 神奈川県厚木市緑ヶ丘5丁目1番3号 株式会社ニッポン 開発本部事業開発部内 Kanagawa (JP). 関口 千絵 (SEKIGUCHI Chie); 〒2430041 神奈川県厚木市緑ヶ丘5丁目1番3号 株式会社ニッポン 開発本部事業開発部内 Kanagawa (JP). 青木 栄里子 (AOKI Eriko); 〒2430041 神奈川県厚木市緑ヶ丘5丁目1番3号 株式会社ニッポン 開発本部事業開発部内 Kanagawa (JP). 高橋 光輔 (TAKAHASHI Kosuke); 〒2430041 神奈川県厚木市緑ヶ丘5丁目1番3号 株式会社ニッポン 開発本部事業開発部内 Kanagawa (JP).

(74) 代理人: 田中 伸一郎, 外 (TANAKA Shinichiro et al.); 〒1008355 東京都千代田区丸の内3丁目3番1号 新東京ビル 中村合同特許法律事務所 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, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, 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, ME, 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:

一 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: PRODUCTION METHOD OF PROCESSED SOY MILK FOOD

(54) 発明の名称: 豆乳加工食品の製造方法

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a processed soy milk food that has a good meltability in mouth without any roughness or coarseness and an elastic texture similar to a processed and cooked meat product and that maintains the good texture even after freezing and thawing. This problem is solved by using a coagulant in addition to a coagulated product of soy milk and a protein material.

(57) 要約: 本発明は、ボソつきやザラつきの無い良好な口溶けと、調理済み食肉加工食品のような弾力感のある食感を有し、更には冷凍解凍しても良好な食感を有する豆乳加工食品を提供することを課題とする。豆乳凝固物及び蛋白質原料に加えて更に凝固剤を用いることにより上記課題を解決する。



WO 2023/224064 A1