

(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3月29日(29.03.2012)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2012/039495 A1

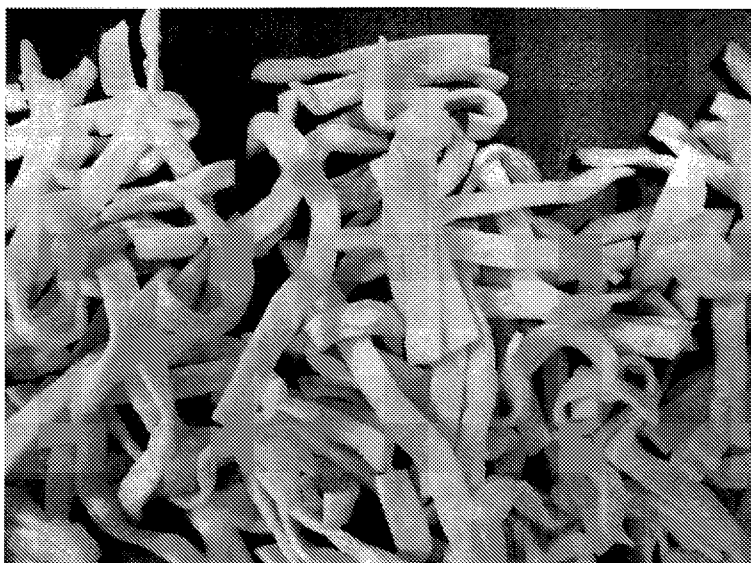
- (51) 国際特許分類:
A23L 1/162 (2006.01) A23G 3/34 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2011/071881
- (22) 国際出願日: 2011年9月26日(26.09.2011)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2010-214055 2010年9月24日(24.09.2010) JP
- (71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 日清食品ホールディングス株式会社(NISSIN FOODS HOLDINGS CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 Osaka (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 南谷 浩史(MINAMITANI Koshi) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP). 田中 充(TANAKA Mitsuru) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP).
- (74) 代理人: 長谷川 芳樹, 外(HASEGAWA Yoshiaki et al.); 〒1000005 東京都千代田区丸の内二丁目1番1号丸の内 MY PLAZA (明治安田生命ビル) 9階 創英国際特許法律事務所 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, 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), ユーロシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ユーロッパ (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).

[続葉有]

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCTION OF FRIED NOODLES

(54) 発明の名称: フライ麺線の製造方法

[図4]



(57) Abstract: A process for producing fried noodles, which comprises a step of preparing fresh noodles, a step of gelatinizing the fresh noodles, a step of cutting the gelatinized noodles to produce noodles having lengths of 1-7 cm, and a step of frying the cut noodles in a fry oil while floating the noodles in the fry oil spontaneously, and which can produce fried noodles having excellent quality and having lengths of about 1-7 cm with high efficiency.

(57) 要約: 生麺線を調製する工程と、生麺線を α 化する工程と、 α 化した麺線を切断して1~7cmの長さの麺線を得る工程と、切断した麺線をフライ油内で自然に浮遊させた状態でフライする工程と、を備えるフライ麺線の製造方法により、麺質の優れた1~7cm程度のフライ麺線を効率的に製造することができる。



添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))