(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
2003 年7 月3 日 (03.07.2003)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 03/053153 A1

(51) 国際特許分類[7]: A23F 5/24, 5/18

(21) 国際出願番号: PCT/JP02/13184

(22) 国際出願日: 2002 年12 月17 日 (17.12.2002)

(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2001-389974
2001 年12 月21 日 (21.12.2001) JP
特願2001-390112
2001 年12 月21 日 (21.12.2001) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社ポッカコーポレーション (POKKA CORPORATION) [JP/JP]; 〒461-0002 愛知県 名古屋市 東区代官町３５番１６号 Aichi (JP).

(72) 発明者; および
(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 井上 孝司 (INOUE,Takashi) [JP/JP]; 〒479-0062 愛知県 常滑市 運内９−７ Aichi (JP). 加藤 和佳子 (KATO,Wakako) [JP/JP]; 〒485-0029 愛知県 小牧市 中央２−１７７−５０１ Aichi (JP).

(74) 代理人: 戸田 親男 (TODA,Chikao); 〒105-0001 東京都 港区 虎ノ門1-19-14 邦楽ビル ５０３ 戸田特許事務所 Tokyo (JP).

(81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特許 (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, SI, SK, TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
— 国際調査報告書

２文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: POWDERY DRINKS AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 粉末飲料及びその製造方法

(57) Abstract: It is intended to provide a process for producing a powdery drink characterized by comprising electrolyzing a liquid food and/or conducting electricity through it and then drying and powdering the thus obtained liquid optionally followed by granulation. As the liquid food, use may be made of coffee extracts, coffee concentrates, milk, pre-treated milk and so on. Instant coffees and powdery milks obtained by the process can be stored over a prolonged period of time while preventing the flavor and qualities from deterioration without resort to any additives.

(57) 要約:

本発明は、液状食品を電気分解処理及び／又は通電処理し、処理して得た液体を乾燥、粉末化、必要あれば造粒することを特徴とする粉末飲料の製造方法を提供するものである。液状食品としては、例えばコーヒー抽出液、コーヒーエキス（コーヒー濃縮物)、乳、前処理した乳等が使用される。本発明によって得られたインスタントコーヒー、粉乳は、添加物を使用することなく、風香味、品質を劣化することなく長期間保存することができる。

WO 03/053153 A1