

(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 3 月 27 日(27.03.2014)



(10) 国際公開番号
WO 2014/046276 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 9/13 (2006.01) *A23C 9/123* (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/075636
- (22) 国際出願日: 2013 年 9 月 24 日(24.09.2013)
- (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 2012-208214 2012 年 9 月 21 日(21.09.2012) JP
- (71) 出願人 (コモロ、サウジアラビア、米国を除く全ての指定国について): 株式会社明治(MEIJ CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂一丁目 2 番 1 0 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (71) 出願人 (米国についてのみ): 新井 秀武(ARAI, Hidetake) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治 研究本部内 Kanagawa (JP). 千原 聡(CHIHARA, Satoshi) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 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, 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, IS, JP, 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, 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: FERMENTED MILK FOOD PRODUCT AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 発酵乳食品及びその製造方法

(57) Abstract: Provided are: a fermented milk food product that contains a viable fermentation microorganism, melts rapidly in the mouth, has a smooth mouthfeel, and is solid; and a method for producing same. The solid fermented milk food product contains a viable fermentation microorganism and results from cooling to no greater than 10°C a water-in-oil emulsion resulting from mixing an edible fat having a melting point of 30-40°C and fermented milk and/or natural cheese. The method for producing the fermented milk food product contains: a mixing step for obtaining a water-in-oil emulsion having a temperature in the range of -2°C to +4°C with respect to a baseline of the melting point of the edible fat by mixing the edible fat having a melting point of 30-40°C and that has been adjusted to a temperature in the range of -2°C to +4°C with respect to a baseline of the melting point, and fermented milk and/or natural cheese; and a cooling step for cooling the obtained water-in-oil emulsion to no greater than 10°C, obtaining a solid fermented milk food product containing a viable fermentation microorganism.

(57) 要約: 発酵微生物の生菌を含み、速やかな口溶け、及び、滑らかな食感を有する固形状の発酵乳食品及びその製造方法を提供する。融点が 30~40°C である食用油脂と、発酵乳及び／又はナチュラルチーズを混合してなる油中水型乳化物を、10°C 以下に冷却してなり、かつ、発酵微生物の生菌を含む固形状の発酵乳食品。該発酵乳食品の製造方法は、融点を基準として -2°C~+4°C の範囲内に温度を調整した、融点が 30~40°C である食用油脂と、発酵乳及び／又はナチュラルチーズを混合して、上記食用油脂の融点を基準として -2°C~+4°C の範囲内の温度を有する油中水型乳化物を得る混合工程と、得られた油中水型乳化物を 10°C 以下に冷却して、発酵微生物の生菌を含む固形状の発酵乳食品を得る冷却工程、を含む。

WO 2014/046276 A1