

(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4月6日(06.04.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/054352 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 20/02 (2021.01) A23D 7/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/035926
- (22) 国際出願日: 2022年9月27日(27.09.2022)
- (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 2021-162018 2021年9月30日(30.09.2021) JP
- (71) 出願人: 株式会社 A D E K A (ADEKA CORPORATION) [JP/JP]; 〒1168554 東京都荒川区東尾久七丁目2番35号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 阿部 一勝(ABE, Kazumasa); 〒1168554 東京都荒川区東尾久七丁目2番35号 株式会社 A D E K A 内 Tokyo (JP). 尾▲崎▼ 聡(OZAKI, Satoru); 〒1168554 東京都荒川区東尾久七丁目2番35号 株式会社 A D E K A 内 Tokyo (JP). 佐々木 和洋(SASAKI, Kazuhiro); 〒1168554 東京都荒川区東尾久七丁目2番35号 株式会社 A D E K A 内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 弁理士法人 酒井 国際 特許 事務所 (SAKAI INTERNATIONAL PATENT

OFFICE); 〒1000013 東京都千代田区霞が関3丁目8番1号 虎の門三井ビルディング 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, 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, 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, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, 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, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS,

(54) Title: IMITATION CHEESE, METHOD FOR PRODUCING IMITATION CHEESE, AND FOOD PRODUCT

(54) 発明の名称: イミテーションチーズ、イミテーションチーズの製造方法及び食品

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to (1) obtain imitation cheese that has limited abnormal flavors originating from plant-based ingredients, (2) obtain imitation cheese that is excellently suited to processing, for example, when shaping the imitation cheese by means of shredding, dicing, cutting, or shaving, the shaped pieces of imitation cheese do not stick together and the cheese does not crumble into powder or fragments during shaping, and (3) obtain imitation cheese that, when eaten as-is or after heating, has a texture and physical properties that resemble cheese. The present invention provides imitation cheese that includes an oil-in-water emulsion containing components A and B and that satisfies condition 1. Component A: a whole-grain grinding product of a high-carbohydrate bean (a high-carbohydrate bean refers to a bean that contains 50-80 mass% of carbohydrates); Component B: an oxidized starch (excluding cross-linked starches); Condition 1: a pH of 3.0-5.5

(57) 要約: 本発明は、(1) 植物性の原料由来の異味の付与が抑制されたイミテーションチーズを得ること、(2) シュレッド、ダイスカット、切断又は切削によりイミテーションチーズを成形する際に、成形されたイミテーションチーズ同士が付着しない他、成形の際に崩れて粉又は小片が発生しないような、優れた加工適性を有しているイミテーションチーズを得ること、(3) そのまま、あるいは加熱してから喫食する際に、チーズ様の食感、物性を有するイミテーションチーズを得ることを目的とする。本発明は、以下の成分A及びBを含有する水中油型乳化物を含み、以下の条件1を満たすイミテーションチーズを提供する。(成分A) 高炭水化物豆類の全粒粉砕物(但し、高炭水化物豆類とは、炭水化物を50～80質量%含有する豆類を指す)(成分B) 酸化澱粉(架橋処理が施されたものを除く)(条件1) pHが3.0～5.5であること

WO 2023/054352 A1

[続葉有]

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)）