

(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
2013 年 4 月 4 日(04.04.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/047486 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 9/13 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/074494
- (22) 国際出願日: 2012 年 9 月 25 日(25.09.2012)
- (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 2011-210233 2011 年 9 月 27 日(27.09.2011) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社明治(MEIJI CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂一丁目 2 番 10 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
(71) 出願人 (米国についてのみ): 河合 良尚(KAWAI, Yoshitaka) [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). 山本 昌志(YAMAMOTO, Masashi) [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, 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, PA, 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, 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: SWEETENER-CONTAINING LIQUID FERMENTED MILK AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 甘味料入り液状発酵乳及びその製造方法

(57) Abstract: [Problem] To provide a sweetener-containing liquid fermented milk which shows a good balance between sweetness, sourness and so on over a broad liquid temperature range of from 10°C or lower to a temperature exceeding room temperature (for example, 80°C). [Solution] A sweetener-containing liquid fermented milk to be taken at a liquid temperature of 20°C or higher which contains a high-sweetness sweetener. Examples of the high-sweetness sweetener include sucralose, aspartame, acesulfame potassium, neotame and so on. A method for producing the liquid fermented milk comprises: a fermentation step for adding a lactic acid starter to a starting material of the fermented milk and thus conducting fermentation to give a curd comprising the fermented milk; a curd-grinding step for grinding the curd to give a liquid fermented milk; and a sweetener-adding step for mixing the liquid fermented milk with the high-sweetness sweetener to give the sweetener-containing liquid fermented milk.

(57) 要約: 【課題】甘み、酸味等のバランスが、10°C以下の液温から常温を超える液温（例えば、80°C）までの広い温度範囲に亘って良好であるような甘味料入り液状発酵乳を提供する。【解決手段】高甘味度甘味料を含む、20°C以上の液温で飲用するための甘味料入り液状発酵乳。高甘味度甘味料の例として、スクラロース、アスパルテム、アセスルファムカリウム、及びネオテム等が挙げられる。この液状発酵乳の製造方法は、発酵乳の原料に、乳酸菌スターターを添加して発酵させ、発酵乳からなるカードを得る発酵工程と、このカードを破碎して、液状発酵乳を得るカード破碎工程と、この液状発酵乳と高甘味度甘味料を混合して、甘味料入り液状発酵乳を得る甘味料添加工程を含む。

WO 2013/047486 A1