

(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
2015 年 4 月 9 日(09.04.2015)



(10) 国際公開番号
WO 2015/050121 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/162 (2006.01) *A23L 1/16* (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2014/076075
- (22) 国際出願日: 2014 年 9 月 30 日(30.09.2014)
- (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 2013-206329 2013 年 10 月 1 日(01.10.2013) JP
- (71) 出願人: 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: 田中 充(TANAKA, Mitsuru); 〒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).
吉沼 俊男(YOSHINUMA, Toshio); 〒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). 石川

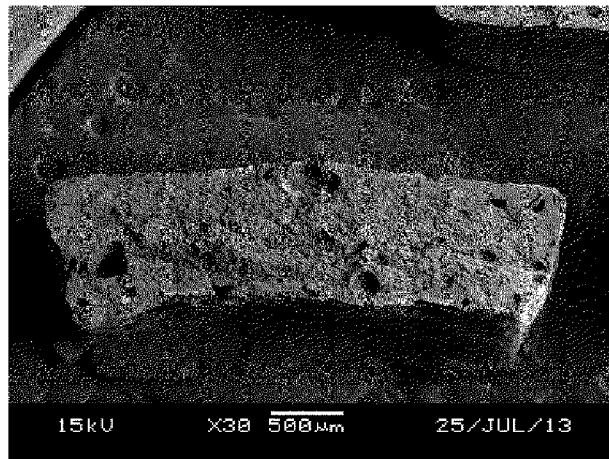
宏海(ISHIKAWA, Hiroumi); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番 1 号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP).

- (74) 代理人: 上野 英樹(UENO, Hideki); 〒1700013 東京都豊島区東池袋 1-28-1-901 U P S C 上野特許事務所 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, IR, IS, KE, KG, KN, KP, KR, 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, 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, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨー

[続葉有]

(54) Title: PROCESS FOR MANUFACTURING INSTANT CHINESE NOODLES, AND INSTANT CHINESE NOODLES

(54) 発明の名称 : 即席麺の製造方法および即席麺



(57) Abstract: [Problem] To provide: a process for manufacturing instant Chinese noodles which exhibit good softness in the surface and moderate resilience in the core and thus have a delicate mouthfeel; and instant Chinese noodles. [Solution] This process comprises: subjecting raw noodle strands made from a noodle dough, into which a powdered fat or oil and/or a powdered emulsifying agent have been incorporated, to treatment with superheated steam; and drying the treated noodle strands or alternatively subjecting the treated noodle strands to pH adjustment, heat sterilization and hermetical sealing. Thus, a process for manufacturing instant Chinese noodles which exhibit good softness in the surface and moderate resilience in the core and thus have a delicate mouthfeel is provided.

(57) 要約: 【課題】表面が柔らかく、かつ、芯に適度な弾力を有することで、しなやかな食感を持った即席麺の製造方法および即席麺を提供する。【解決手段】粉末油脂及び／又は粉末乳化剤を練り込んだ麺生地から作成した生麺線に対し、過熱蒸気による処理を行い、その後、麺線を乾燥させる、又は、pH調整・加熱殺菌・完全密封をする。これにより、表面が柔らかく、かつ、芯に適度な弾力を有することで、しなやかな食感を持った即席麺の製造方法が提供される。



WO 2015/050121 A1



ロツパ (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))