

(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 10 月 3 日(03.10.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/146181 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/29 (2006.01) A23L 1/06 (2006.01)
A23L 1/05 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/056422
- (22) 国際出願日: 2013 年 3 月 8 日(08.03.2013)
- (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 2012-079923 2012 年 3 月 30 日(30.03.2012) JP
- (71) 出願人: 株式会社大塚製薬工場(OTSUKA PHARMACEUTICAL FACTORY, INC.) [JP/JP]; 〒7728601 徳島県鳴門市撫養町立岩字芥原 1 1 5 Tokushima (JP).
- (72) 発明者: 遠藤 直之(ENDO, Naoyuki); 〒7728601 徳島県鳴門市撫養町立岩字芥原 1 1 5 株式会社大塚製薬工場内 Tokushima (JP). 水貝 和也(MIZUKAI, Kazuya); 〒7728601 徳島県鳴門市撫養町立岩字芥原 1 1 5 株式会社大塚製薬工場内 Tokushima (JP).
- (74) 代理人: 山田 威一郎, 外(YAMADA, Iichiro et al.); 〒5300005 大阪府大阪市北区中之島 6 - 2 - 4 O 中之島インテス 2 1 階 Osaka (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: EMULSIFIED FOOD PRODUCT COMPOSITION

(54) 発明の名称: 乳化食品組成物

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide an emulsified food product composition having good fluidity and emulsification stability, even when subjected to heat sterilization treatment, with which gastro-esophageal reflux can be prevented by gelling upon entering the stomach. By adding a gelling agent for gelling in the acidic region, at least one emulsion stabilizer selected from the group consisting of gum arabic and gum ghatti, and a divalent metal salt to the emulsified food product composition comprising a lipid, it is possible to realize the property of gelling upon entering the stomach and obtain good fluidity and emulsification stability, even if a heat sterilization treatment is used.

(57) 要約: 本発明の目的は、加熱殺菌処理に供しても良好な流動性及び乳化安定性を備え、胃内に入るとゲル化することにより胃食道の逆流を防止できる乳化食品組成物を提供することである。脂質を含む乳化食品組成物において、酸性領域でゲル化する増粘剤と共に、アラビアガム及びガティガムよりなる群から選択される少なくとも 1 種の乳化安定剤と、2 価の金属塩を配合することによって、胃内に入るとゲル化する特性を備えつつ、加熱殺菌処理に供しても流動性及び乳化安定性を良好にできる。



WO 2013/146181 A1