

(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 17 日(17.10.2013)



(10) 国際公開番号
WO 2013/153956 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/162 (2006.01) A47J 37/12 (2006.01)
A23L 1/16 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/059217
- (22) 国際出願日: 2013 年 3 月 28 日(28.03.2013)
- (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 2012-089249 2012 年 4 月 10 日(10.04.2012) 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: 町田 典之(MACHIDA, Noriyuki); 〒
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). 東田 泰弘(HIGASHIDA, Yasuhiro); 〒
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). 安田 茂(YASUDA, Shigeru); 〒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).

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).

(74) 代理人: 楠本 高義, 外(KUSUMOTO, Takayoshi et
al.); 〒5200832 滋賀県大津市栗津町 4 番 7 号 近
江鉄道ビル 5 F 楠本特許事務所 Shiga (JP).

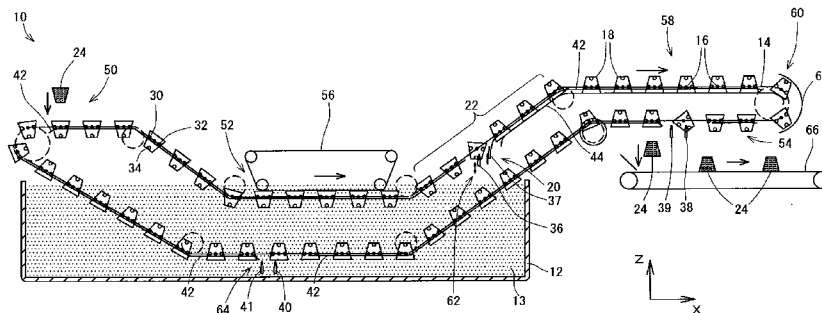
(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保
護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA,
BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN,
CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES,
FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN,
IS, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS,
LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, 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

[続葉有]

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING INSTANT FRIED NOODLES AND FRYING TREATMENT DEVICE

(54) 発明の名称: 即席油揚げ麺の製造方法、及びフライ処理装置



(57) Abstract: [Problem] To obtain instant noodles with good taste and a good color tone by making oil and fat contents of the noodle block upper part and lower part of an instant fried noodle block uniform. [Solution] Frying treatment of instant fried noodles is characterized in that within 15 seconds after a noodle block is taken out of oil in a frying vessel, the noodle block is turned upside down. More specifically, gelatinized noodle strings are put in a retainer which is hung between two endless parallel chains and pivotally supported by the chains, and are fried by immersing the retainer in which the noodle strings are put in in a frying vessel by the transfer of the chains, further within 15 seconds after the retainer is taken out of oil in the frying vessel by the transfer of the chains, the pivotally supported retainer is rotated and turned upside down, the retainer is conveyed by the transfer of the chains while turned upside down, and then a noodle block subjected to frying treatment is detached from the retainer.

(57) 要約:

[続葉有]



WO 2013/153956 A1



(BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, 添付公開書類:
NE, SN, TD, TG).

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

【課題】即席油揚げ麺塊の麺塊上部及び下部の油脂含量を均一化し、食味、色調の良い即席麺を得る。
【解決手段】即席油揚げ麺のフライ処理において、麺塊をフライ槽内の油から出脱させた後 15 秒以内に該麺塊を上下反転させることを特徴とする。具体的には、無端状の 2 本の並行するチェーンに架け渡され、該チェーンに軸支されたりテーナに α 化処理した麺線を投入し、該チェーンの移送によって前記麺線の投入されたりテーナをフライ槽内に浸漬してフライし、さらに該チェーンの移送によって前記リテーナがフライ槽内の油から出脱された後、15 秒以内に該軸支されたりテーナを回転させて上下逆転させ、リテーナを上下逆転させた状態で該チェーンの移送によってリテーナを搬送し、次いで該リテーナから油揚げ処理された麺塊を離脱させる。