

(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 3 月 21 日(21.03.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/039188 A1

- (51) 国際特許分類:
A23C 9/13 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/073583
- (22) 国際出願日: 2012 年 9 月 14 日(14.09.2012)
- (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 2011-201556 2011 年 9 月 15 日(15.09.2011) 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 1 丁目 2 番 10 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 堀内 啓史 (HORIUCHI, Horoshi) [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). 井上 暢子 (INOUE, Nobuko) [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: 葛和 清司(KUZUWA, Kiyoshi); 〒1600023 東京都新宿区西新宿 6 丁目 2 4 番 1 号西新宿三井ビルディング 17 階 葛和国際特許事務所 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: LOW CALORIE YOGURT AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 低カロリーーの発酵乳およびその製造方法

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a method for producing fermented milk using a raw milk of low butterfat content, wherein the present invention provides a low calorie and good flavored yogurt in which water separation is suppressed without the addition of a stabilizer, and provides a method for producing the yogurt. This purpose is achieved by the method for producing a low calorie yogurt, the method including a deoxygenation processing step for reducing the concentration of dissolved oxygen in the raw milk, and a lactose degradation step for adding lactase to degrade the lactose in the raw milk, preferably at a specified ratio of alpha-lactoalbumin and/or beta-lactoglobulin in the raw milk.

(57) 要約: 本発明の課題は、乳脂肪分の少ない原料乳を用いる発酵乳の製造方法において、安定剤を添加することなく離水を抑制し、かつ風味が良好である低カロリーーの発酵乳およびその製造方法を提供することである。低カロリーー発酵乳の製造方法であって、原料乳の溶存酸素濃度を低減する脱酸素処理工程、および乳糖分解酵素を添加して原料乳中の乳糖を分解する乳糖分解工程を含み、好ましくは、 α -ラクトアルブミンおよび/または β -ラクトグロブリンが原料乳中に所定の割合で含まれる、前記方法によって、本発明の課題は解決される。

WO 2013/039188 A1