

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2003-102379

(P2003-102379A)

(43) 公開日 平成15年4月8日(2003.4.8)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI	テマコード [*] (参考)
A23C 9/13		A23C 9/13	4B001
// A23L 1/05		A23L 1/04	4B041

審査請求 未請求 請求項の数 2 0L (全8頁)

(21) 出願番号	特願 2001-257605 (P2001-257605)	(71) 出願人	000006127 森永乳業株式会社
(22) 出願日	平成 13年8月 28日(2001.8.28)		東京都港区芝5丁目33番1号
(31) 優先権主張番号	特願 2001-227964 (P2001-227964)	(72) 発明者	外山 一吉 神奈川県座間市東原五丁目1番83号 森 永乳業株式会社食品総合研究所内
(32) 優先日	平成 13年7月 27日(2001.7.27)	(72) 発明者	平松 明德 神奈川県座間市東原五丁目1番83号 森 永乳業株式会社食品総合研究所内
(33) 優先権主張国	日本 (JP)	(74) 代理人	300019386 重兼 彰夫 最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 発酵乳及びその製造方法

(57) 【要約】

【課題】 食するのに好適な粘度と、微細かつクリーミーな組織を有し、発酵乳の一般的な流通における保管温度及び期間である10で14日間保存時においても、組織、風味、及び食感が良好に維持された糊状発酵乳、及び当該発酵乳を工業的規模で安価に簡便に製造する方法を提供する。

【解決手段】 蛋白質含量が85.0重量%以上の高純度ホエー蛋白質を、当該高純度ホエー蛋白質由来の蛋白質含量が発酵乳原料に含まれる総蛋白質含量に対して10.0重量%以上の割合で含有し、かつ寒天を当該高純度ホエー蛋白質の含量に対して5~20重量%の割合で含有する発酵乳であって、均質装置により9.8MPaの圧力でカードを破砕して測定した粘度が1200cp以上であることを特徴とする発酵乳、及びその製造方法。

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2004-180526

(43) 公開日 平成16年7月2日(2004.7.2)

(51) Int.Cl.⁷
A23C 9/12

識別記号

FI
A23C 9/12

テームト(参考)
4B001

請求項の数 2 審査請求 未請求 0L (全12頁)

(21) 出願番号 2002-348452
(22) 出願日 平成14年11月29日(2002.11.29)

(71) 出願人 000006127
森永乳業株式会社
東京都港区芝5丁目33番1号
(74) 代理人 300019386
重兼 彰夫
(72) 発明者 渡辺 晋次
東京都東大和市立野4-515
森永乳業株式会社装置開発
研究所内
Fターム(参考)
4B001 BC08 CC01

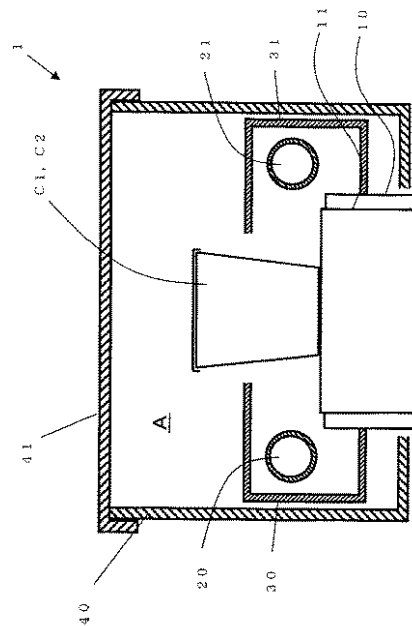
(54) 【発明の名称】 発酵乳の製造方法及び発酵乳原料の搬送装置

(57) 【要約】

【課題】 発酵前の発酵乳原料の温度変化を防止し、一定条件で発酵を行なうことを可能にし、最終製品の品質を安定化させることができる発酵乳の製造方法及び発酵乳原料の搬送装置を提供する。

【解決手段】 発酵前の発酵乳原料を調製し、調製した発酵乳原料を容器に充填し、充填した発酵乳原料を発酵室に搬送し、搬送した発酵乳原料を発酵して発酵乳となす発酵乳の製造方法において、発酵乳原料を発酵室へ搬送する際に、発酵乳原料の温度を保持しながら搬送することを特徴とする発酵乳の製造方法、及び、搬送手段、前記搬送手段を被覆して配置される被覆手段、温度保持手段、熱媒体供給手段と、を備えていることを特徴とする容器入りの発酵乳原料の搬送装置。

【選択図】 図2



(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2004-236638

(43) 公開日 平成16年8月26日(2004.8.26)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI	テームト [*] (参考)
A23C 9/127		A23C 9/127	4B001
A23C 9/13		A23C 9/13	4B017
A23L 1/24		A23L 1/24 A	4B047
A23L 2/00		A23L 2/38 P	
A23L 2/38		A23L 2/00 B	

請求項の数 6 審査請求 未請求 0L (全7頁)

(21) 出願番号	2003-032077	(71) 出願人	000208086 大洋香料株式会社 大阪府 大阪市北区西天満4丁目5番10号
(22) 出願日	平成15年2月10日(2003.2.10)	(74) 代理人	100085316 【弁理士】 福島 三雄
		(74) 代理人	100110685 【弁理士】 小山 方宜
		(72) 発明者	青石 晃宏 大阪府 大阪市東淀川区 東淡路1丁目6番2 7号 大洋香料株式会社内
		Fターム(参考)	4B001 AC01 AC02 AC31 AC32 BC14 EC01 4B017 LC02 LG04 LK18 LK25 4B047 LB09 LE01 LF01 LG59 LG66

(54) 【発明の名称】 発酵乳乳清発酵液の製造法

(57) 【要約】

【課題】 濃厚かつ良好な発酵風味を有する発酵乳乳清発酵液の提供、および飲料、調味料への発酵風味付与剤としての利用。

【解決手段】 発酵乳からカードを除去した発酵乳乳清を酵母発酵することで、濃厚かつ良好な発酵風味を有する発酵乳乳清発酵液を得る。また、この発酵乳乳清発酵液は、飲料、調味料の発酵風味付与剤として有効である。

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2004-248555

(43) 公開日 平成16年9月9日(2004.9.9)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	FI		テマコード(参考)
A23C 9/13		A23C 9/13		4B001
A23L 2/38		A23L 2/38	P	4B017
A23L 2/52		A23L 2/00	F	

請求項の数 3 審査請求 未請求 0L (全8頁)

(21) 出願番号	2003-040926	(71) 出願人	000006884 株式会社ヤクルト本社 東京都港区東新橋1丁目1番19号
(22) 出願日	平成15年2月19日(2003.2.19)	(74) 代理人	110000084 特許業務法人アルガ特許事務所
		(72) 発明者	鷹野 亜寿香 東京都港区東新橋1丁目1番19号 株式 会社ヤクルト本社内
		(72) 発明者	安部 慶憲 東京都港区東新橋1丁目1番19号 株 式会社ヤクルト本社内
		(72) 発明者	赤星 良一 東京都港区東新橋1丁目1番19号 株 式会社ヤクルト本社内

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 発酵乳飲料

(57) 【要約】

【課題】 生菌を多く含有する発酵乳飲料において生じる特有の風味劣化を、効率良く改善した発酵乳飲料を提供すること。

【解決手段】 1 mLあたり 1.0×10^9 個以上の生菌と、カルシウムとして 0.005 ~ 0.05 重量%のカルシウム塩を含有する発酵乳飲料。

【選択図】 なし

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2004-283047

(43) 公開日 平成16年10月14日(2004.10.14)

(51) Int.Cl.⁷
A23C 9/123

識別記号

FI
A23C 9/123

テームコード(参考)
4B001

請求項の数 6 審査請求 未請求 0L (全11頁)

(21) 出願番号	2003-077420	(71) 出願人	000006884 株式会社ヤクルト本社 東京都港区東新橋1丁目1番19号
(22) 出願日	平成15年3月20日(2003.3.20)	(74) 代理人	100086324 【弁理士】 小野 信夫
		(72) 発明者	太江田 和年 東京都港区東新橋1丁目1番19号 株式 会社ヤクルト本社内
		(72) 発明者	小笠原 伸浩 東京都港区東新橋1丁目1番19号 株式 会社ヤクルト本社内
		(72) 発明者	草木 智子 東京都港区東新橋1丁目1番19号 株式 会社ヤクルト本社内
		Fターム(参考)	

(54) 【発明の名称】 発酵乳およびその製造方法

(57) 【要約】

【課題】 優れた保形性と、滑らかな風味(食感)を有し、且つカードの脆さの少ない発酵乳を提供すること。

【解決手段】 熱凝固性を有するホエー蛋白質と乳ペプチドとを含有することを特徴とする発酵乳およびその製造方法。

【選択図】 なし