

### 請求の範囲

- [請求項1] 水分含有量が1.0質量%未満で、以下のA成分及びB成分を含有する油脂組成物であって、
- A成分：遊離パルミチン酸、遊離オレイン酸、及び遊離ステアリン酸からなる3種類の遊離脂肪酸；
- B成分：2-デセナール、及び2-オクテナールからなる2種類の不飽和アルデヒド
- A成分100質量部に対して0.002～0.2質量部のB成分を含有し、かつ、
- 前記組成物の全質量に対して8.5質量%以上のA成分を含有する、油脂組成物。
- [請求項2] 動植物油脂または脂肪酸誘導体由来の油脂を含む、請求項1に記載の油脂組成物。
- [請求項3] 動植物油脂が牛脂、豚脂、鶏脂、羊脂、乳脂、オリーブ油、パーム油、ナタネ油、コーン油、ヤシ油、カカオバター、コーヒー油、タラ油、サーモン油、カツオ油、イワシ油、マグロ油からなる群から選択される少なくとも1つである、請求項2に記載の油脂組成物。
- [請求項4] 動植物油脂を、
- (a) リパーゼ処理する工程、
- (b) 水分含量1.0質量%未満になるように脱水処理する工程、及び
- (c) 80℃以上の加熱処理する工程を含み、
- 工程(b)を工程(c)の前に行い、
- (d) 過酸化物質除去処理する工程を、工程(c)の後に含んでもよい、油脂組成物の製造方法。
- [請求項5] 動植物油脂をリパーゼ処理してリパーゼ反応物を得る工程と、
- 動植物油脂を水分含量1.0質量%未満に脱水処理した後に80℃以上に加熱処理して加熱反応物を得る工程と、
- リパーゼ反応物と加熱反応物とを合わせる工程とを含み、

前記加熱反応物は、加熱処理の後にさらに過酸化物除去処理を受けていてもよい、油脂組成物の製造方法。

[請求項6] 動植物油脂が牛脂、豚脂、鶏脂、羊脂、乳脂、オリーブ油、パーム油、ナタネ油、コーン油、ヤシ油、カカオバター、コーヒー油、タラ油、サーモン油、カツオ油、イワシ油、マグロ油からなる群から選択される少なくとも1つである、請求項4又は5に記載の油脂組成物の製造方法。

[請求項7] 請求項4～6のいずれか1項に記載の油脂組成物の製造方法であって、

前記油脂組成物が、

A成分：遊離パルミチン酸、遊離オレイン酸、及び遊離ステアリン酸からなる3種類の遊離脂肪酸；及び

B成分：2-デセナール、及び2-オクテナールからなる2種類の不飽和アルデヒド

を含み、

A成分100質量部に対して0.002～0.2質量部のB成分を含有し、

組成物の全質量に対して8.5質量%以上のA成分を含有する、前記製造方法。

[請求項8] 請求項4～7のいずれか1項に記載の方法で得られる、油脂組成物。

[請求項9] 請求項1～3及び8のいずれか1項記載の油脂組成物を含有する香料組成物。

[請求項10] 請求項1～3及び8のいずれか1項記載の油脂組成物、又は請求項9記載の香料組成物を含有する、飲食品。