

(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
2022年10月6日(06.10.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/210242 A1

- (51) 国際特許分類:
A23G 1/36 (2006.01) *A23G 1/46* (2006.01) MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, 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, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/013868
- (22) 国際出願日: 2022年3月24日(24.03.2022)
- (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: 添付公開書類:
特願 2021-057951 2021年3月30日(30.03.2021) JP 一 国際調査報告 (条約第21条(3))
- (71) 出願人: 不二製油グループ本社株式会社 (FUJI OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 鳥羽 由里菜 (TOBA, Yurina); 〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台 4 丁目 3 番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 乾 佐知子 (INUI, Sachiko); 〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台 4 丁目 3 番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (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, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JM, JO, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, 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, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, 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,

(54) Title: CHOCOLATE CONTAINING MEDIUM-CHAIN TRIGLYCERIDES

(54) 発明の名称: 中鎖脂肪酸結合トリグリセリドを含むチョコレート類

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of improving the mouth feel of a chocolate having a nonfat milk solids content of at least 15 wt%, the chocolate having a noticeably unpleasant sticky texture when chewed and swallowed. The present invention solves this problem by adding at least 0.85 wt% of medium-chain triglycerides derived from random fats/oils to chocolate in order to reduce the unpleasant sticky texture of the chocolate and obtain a clean mouth feel.

(57) 要約: 無脂乳固形分を 15 重量%以上含むチョコレート類に咀嚼、嚥下時のねちゃつき感が顕著に表れるので食感の改善が課題となっていた。当該課題は、ランダム化された油脂由来の中鎖脂肪酸結合トリグリセリドを、0.85 重量%以上含有させることで解決され、チョコレート類のねちゃつき感を軽減でき、キレのある食感が得られた。

WO 2022/210242 A1