

(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
2016 年 6 月 2 日(02.06.2016)



(10) 国際公開番号

WO 2016/084788 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/007 (2006.01) A21D 13/08 (2006.01)
A23L 27/00 (2016.01) A23L 23/00 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2015/082899
- (22) 国際出願日: 2015 年 11 月 24 日(24.11.2015)
- (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 2014-239399 2014 年 11 月 26 日(26.11.2014) JP
- (71) 出願人 (日本を除く全ての指定国について): 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).
- (71) 出願人 (日本についてのみ): 不二製油株式会社(FUJI OIL CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 熊谷 智明(KUMATANI, Tomoaki); 〒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). 佐藤 亮太郎(SATO, Ryotaro); 〒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). 高野 寛(TAKANO, Kan); 〒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). 鈴木 雄太(SUZUKI, Yuta); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製

油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 青山 直実(AOYAMA, Naomi); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 定宗 優樹(SADAMUNE, Yuki); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (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, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, 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, 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, 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).

添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING OIL FOR ENHANCING SALTY TASTE

(54) 発明の名称: 塩味増強油脂の製造方法

(57) Abstract: Provided is a method for producing oil for enhancing salty taste, with which it is possible to enhance the salty taste of salty foods and beverages without a complicated process. Also provided are salty foods and beverages having an enhanced salty taste and a method for enhancing salty taste by using this oil for enhancing salty taste in salty foods and beverages. A butter-oil-containing oil having a low water content is heat-treated under specific conditions and at a specific temperature, whereby an oil for enhancing salty taste with which it is possible to enhance the salty taste of salty foods and beverages is produced. Using this oil for enhancing salty taste in salty foods and beverages makes it possible to enhance the salty taste of salty foods and beverages.

(57) 要約: 煩雑な工程を経ることなく、塩味含有飲食品の塩味を増強することができる塩味増強油脂の製造方法を提供する。また、塩味含有飲食品に該塩味増強油脂を使用することにより、塩味が増強された塩味含有飲食品及び塩味を増強する方法を提供する。低水分のバターオイル含有油脂を、特定の温度及び条件で加熱処理することにより、塩味含有飲食品の塩味を増強にすることができる塩味増強油脂を製造する。また、塩味含有飲食品に該塩味増強油脂を使用することにより、塩味含有飲食品の塩味を増強することができる。



WO 2016/084788 A1