

(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5月19日(19.05.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/102644 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23G 9/48 (2006.01)
A23G 1/36 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/041295
- (22) 国際出願日: 2021年11月10日(10.11.2021)
- (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 2020-188130 2020年11月11日(11.11.2020) JP
- (71) 出願人(JP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(JP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: 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). 小嶋 真紀子(KOJIMA, Makiko); 〒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). 岩岡 栄治(IWAOKA, Eiji); 〒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, JO, JP, 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, 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).

(54) Title: OIL/FAT FOR COATING FROZEN DESSERT AND CHOCOLATE FOR COATING FROZEN DESSERT

(54) 発明の名称: 冷菓被覆用油脂及び冷菓被覆用チョコレート類

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing: an oil/fat for coating a frozen dessert that makes it possible to obtain chocolate for coating a frozen dessert, the chocolate having a low saturated fatty acid content, being soft when bitten when frozen and yet solidifying rapidly and suitably remaining solid, and providing a robust flavor; and chocolate for coating a frozen dessert, the chocolate containing this oil/fat for coating frozen dessert. By including, together with non-interesterified POP-containing oil/fat, random-interesterified oil in which the composition of constituting fatty acid and the solid fat content (SFC) are regulated, it is possible to obtain a chocolate for coating a frozen dessert, the chocolate having a low saturated fatty acid content, being soft when bitten when frozen and yet solidifying rapidly and suitably remaining solid, and providing a robust flavor.

(57) 要約: 本発明の課題は、低飽和脂肪酸含量で、冷凍下での噛みだしがソフトであるにも関わらず乾きが速く、適度に残存性があり、風味に厚みを感じられる冷菓被覆用チョコレート類を得ることができる冷菓被覆用油脂、及び該冷菓被覆用油脂を含有する冷菓被覆用チョコレート類を提供することである。構成脂肪酸の組成、及びSFC(固体脂含量)を規定したランダムエステル交換油を、非エステル交換POP含有油脂と共に含有することにより、低飽和脂肪酸含量で、冷凍下での噛みだしがソフトであるにも関わらず乾きが速く、かつ適度に残存性があり、風味に厚みを感じられる冷菓被覆用チョコレート類を得ることができる。

[続葉有]



WO 2022/102644 A1

添付公開書類：

一 国際調査報告（条約第21条(3)）