

(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
2025年7月31日(31.07.2025)



(10) 国際公開番号

WO 2025/159154 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23G 1/36 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2025/002046
- (22) 国際出願日: 2025年1月23日(23.01.2025)
- (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 2024-008383 2024年1月24日(24.01.2024) JP

(71) 出願人: 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 (JP).

(72) 発明者: 渡邊 慎平 (WATANABE, Shimpei); 〒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 (JP). 市村 悠 (ICHIMURA, Haruka); 〒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 (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, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, UY, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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:

一 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: OIL AND FAT COMPOSITION

(54) 発明の名称: 油脂組成物

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to address the problem of providing a new oil and fat composition that is suitable for use in chocolate and that is substantially free from lauric acid. The oil and fat composition satisfies the following (i) and (ii). (i) The weight ratio (P2Po/P2M) of the content of a triglyceride (P2Po) to which two palmitic acid (P) moieties and one palmitoleic acid (Po) moiety are bound with respect to the content of a triglyceride (P2M) to which two palmitic acid (P) moieties and one monovalent unsaturated fatty acid (M) moiety having 16-24 carbon atoms are bound is 0.04 or more. (ii) The content of a triglyceride (S3) to which three saturated fatty acid (S) moieties having 16-24 carbon atoms are bound is 1.5%-13% by weight.

(57) 要約: 本発明の目的は、チョコレート類での使用に適した、ラウリン酸を実質的に含有しない、新たな油脂組成物を提供することを課題とする。下記(ア)及び(イ)を満たす、油脂組成物。(ア) パルミチン酸(P)が2つ、炭素数16~24の一価不飽和脂肪酸(M)が1つ結合したトリグリセリド(P2M)含量に対する、パルミチン酸(P)が2つ、パルミトレイン酸(Po)が1つ結合したトリグリセリド(P2Po)含量の重量比(P2Po/P2M)が0.04以上(イ)炭素数16~24の飽和脂肪酸(S)が3つ結合したトリグリセリド(S3)含量が1.5~13重量%

WO 2025/159154 A1