

(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 2022/210557 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 13/60 (2016.01) A23C 13/14 (2006.01)
A23L 17/00 (2016.01) A23L 29/212 (2016.01)
A23L 35/00 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/015051
- (22) 国際出願日: 2022年3月28日(28.03.2022)
- (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:
特願 2021-061388 2021年3月31日(31.03.2021) JP
- (71) 出願人: 株式会社 J-オイルミルズ (J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 山縣 海 (YAMAGATA Kai); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 窪田 淳平 (KUBOTA Junpei); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 堀金 智貴 (HORIGANE Tomoki); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 佐藤 采香 (SATO Saika); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 佐野 貴士 (SANO Takashi); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 速水 進治 (HAYAMI Shinji); 〒1410031 東京都品川区西五反田 7 丁目 9 番 2 号 KDX 五反田ビル 9 階 Tokyo (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, 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,

(54) Title: STARCH COMPOSITION FOR FOOD

(54) 発明の名称: 食品用澱粉組成物

(57) Abstract: A starch composition for a food, said starch composition comprising a starch as component (a) and an emulsifier as component (b), wherein: at least a part of component (a) and at least a part of component (b) form an amylose-lipid complex; the peak molecular weight of component (a) is from 2.7×10^5 to 2.3×10^6 inclusive; component (b) is at least one selected from the group consisting of a monoglycerol fatty acid ester and a sucrose fatty acid ester having an HLB of 4-16 inclusive; the free enthalpy, per dry mass of the composition, of the differential amylose-lipid complex is 0.1-20 J/g inclusive; the degree of swelling in cold water at 25°C of the starch composition for a food is 5.0-40 inclusive; and the soluble fraction at 25°C is more than 0 mass% and not more than 20 mass%.

(57) 要約: 成分 (a): 澱粉および成分 (b): 乳化剤を含む食品用澱粉組成物であって、成分 (a) の少なくとも一部と成分 (b) の少なくとも一部とがアミロース-脂質複合体を形成しており、成分 (a) のピーク分子量が 2.7×10^5 以上 2.3×10^6 以下であり、成分 (b) がモノグリセリン脂肪酸エステルおよび HLB 4 以上 16 以下のショ糖脂肪酸エステルからなる群から選択される少なくとも 1 種であり、示差アミロース-脂質複合体の組成物乾燥質量当たりの遊離エンタルピーが 0.1 J/g 以上 20 J/g 以下であり、食品用澱粉組成物の 25°C における冷水膨潤度が 5.0 以上 40 以下であり 25°C における可溶性画分量が 0 質量%超 20 質量%以下である、食品用澱粉組成物。

[続葉有]

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)）