

(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 2022/210602 A1

(51) 国際特許分類:
C11B 7/00 (2006.01) *A23D 9/00* (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/015185

(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 2021-056157 2021年3月29日(29.03.2021) 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: 児波 克哉(KONAMI, Katsuya); 〒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).
辻本 明(TSUJIMOTO, Akira); 〒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, 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, 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: METHOD FOR CRYSTALLIZING FAT/OIL

(54) 発明の名称: 油脂の晶析方法

(57) Abstract: A method for crystallizing a fat/oil that addresses the problem of providing a method for crystallizing a fat/oil capable of obtaining a crystal fraction easily at a high yield, that is capable of obtaining a crystal fraction rich in SUS-type triglycerides easily at a high yield by combining a crystallization preparation step that cools a raw material fat/oil including dissolved SUS-type triglycerides (S: C16-18 saturated fatty acid, U: C18 monounsaturated fatty acid) and maintains the raw material fat/oil at a temperature at or above the melting point and a crystallization step that cools the obtained fat/oil and precipitates crystals.

(57) 要約: 結晶画分を簡便に高収率で得ることができる、油脂の晶析方法を提供することを課題とする、溶解したSUS型トリグリセリド(S:炭素数16~18の飽和脂肪酸、U:炭素数18の一価不飽和脂肪酸)を含む原料油脂を冷却し、融点以上の温度で保持する晶析準備工程と、得られた油脂を冷却し結晶を析出させる晶析工程を組み合わせることで、簡便に高収率でSUS型トリグリセリドに富む結晶画分を得ることができる、油脂の晶析方法。

WO 2022/210602 A1