

(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
2021年9月30日(30.09.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/193689 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 9/20 (2016.01) A23D 7/005 (2006.01)
A23D 7/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/012145
- (22) 国際出願日: 2021年3月24日(24.03.2021)
- (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 2020-055223 2020年3月26日(26.03.2020) JP
- (71) 出願人: 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).
- (72) 発明者: 池 永 直 弥 (IKENAGA, Naoya); 〒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, JO, 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:
— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: HIGH-PROTEIN FOAMABLE OIL-IN-WATER EMULSION USING PLANT PROTEIN

(54) 発明の名称: 植物性たんぱく質を使用した高たんぱく起泡性水中油型乳化物

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of solving the protein deficiency in elderly individuals, who generally have an insufficient protein intake from daily diet, by providing a high-protein foamable oil-in-water emulsion that employs a plant protein and that is used in bread, confectionery, and the like. The present invention was achieved from the discovery that it is possible to obtain a high-protein foamable oil-in-water emulsion in which plant protein is used and which contains 3-15 wt% of said plant protein, by including 25-35 wt% of oils and/or fats constituting the high-protein foamable oil-in-water emulsion and by containing, with respect to the amount of all oils and/or fats, 50 wt% or more of oils and/or fats having an elevated melting point of 33°C or lower.

(57) 要約: パンや洋菓子などに用いられる、植物性たんぱく質を使用した高たんぱく起泡性水中油型乳化物を提供することで、日常の食事だけでは摂取できるたんぱく質が不足しがちな、高齢者のたんぱく質不足を解決することを課題とする。起泡性水中油型乳化物を構成する油脂を25～35重量%含有し、かつ上昇融点33℃以下の油脂が油脂全体の50重量%以上とすることで、植物性たんぱく質を3～15重量%含有する植物性たんぱく質を使用した高たんぱく起泡性水中油型乳化物が得られることを見出し、本発明を完成させるに至った。



WO 2021/193689 A1