

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2008 年 3 月 13 日 (13.03.2008)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2008/029672 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 7/00 (2006.01) A21D 13/08 (2006.01) 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).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2007/066643 (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, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH,
(22) 国際出願日: 2007 年 8 月 28 日 (28.08.2007) BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK,
DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM,
(25) 国際出願の言語: 日本語 GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP,
KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME,
(26) 国際公開の言語: 日本語 MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ,
OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK,
(30) 優先権データ: SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US,
特願 2006-242147 2006 年 9 月 6 日 (06.09.2006) JP UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製 (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可
油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD,
〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋 2 丁目 1 番 SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY,
5 号 Osaka (JP). KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG,
CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE,
(72) 発明者; および IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK,
(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 岡本 和久 TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW,
(OKAMOTO, Kazuhisa) [JP/JP]; 〒3002436 茨城県つく ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 山脇 祥夫
(YAMAWAKI, Yoshio) [JP/JP]; 〒3002436 茨城県つく
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書

(54) Title: PLASTIC WATER-IN-OIL EMULSION FOR LAYERED WHEAT FLOUR PUFFED FOOD

(54) 発明の名称: 層状小麦粉膨化食品用可塑性油中水型乳化物

(57) Abstract: Disclosed is a plastic water-in-oil emulsion which has excellent physical properties suitable for a layered wheat flour puffed food such as a pie, a croissant and a danish pastry, and which contains substantially no trans acid. Specifically disclosed is a plastic water-in-oil emulsion containing substantially no trans acid and suitable for a layered wheat flour puffed food, which contains 10 to 50 wt% of a hard oil-and-fat mainly composed of lauric acid (e.g., a high-melting-point fraction of palm kernel oil, a highly hydrogenated oil of palm kernel oil, a highly hydrogenated oil of a palm kernel fractionated oil), wherein the oily phase has a SFC value of 50 or greater at 10°C and 10 or less at 35°C.

(57) 要約: パイ・クロワッサン・デニッシュペーストリーなど層状小麦粉膨化食品用として優れた物性を有し、かつ、トランス酸を実質的に含有しない可塑性油中水型乳化物を提供することを課題とした。ラウリン酸主体の硬質油脂 (パーム核油の分別高融点部、パーム核油の極度硬化油、パーム核油分別油の極度硬化油など) を 10 ~ 50 重量%含有し、油相の SFC が 10°C で 50 以上、35°C で 10 以下とすることにより、トランス酸を実質的に含有しない層状小麦粉膨化食品用に適した可塑性油中水型乳化物を得ることができる。



WO 2008/029672 A1