

請求の範囲

- [請求項1] 油脂原料の圧搾油若しくは前記油脂原料の抽出油のいずれかを含む粗原油、又は前記粗原油の精製工程において脱ガム工程、脱酸工程若しくは脱色工程を経た油脂に対して120℃以上の加熱処理が施された加熱油を有効成分として含有することを特徴とする油っぽさ低減剤。
- [請求項2] 前記粗原油、又は前記粗原油の精製工程において脱ガム工程、脱酸工程若しくは脱色工程を経た油脂に対して120℃以上の加熱処理を施した後さらに精製工程を施してなる前記加熱油を有効成分とする請求項1に記載の油っぽさ低減剤。
- [請求項3] 前記油脂原料はコーンジャームである請求項1又は2のいずれかに記載の油っぽさ低減剤。
- [請求項4] 請求項1乃至3のいずれかに記載の油っぽさ低減剤を含有することを特徴とする食用油脂組成物。
- [請求項5] 油脂原料の圧搾油若しくは前記油脂原料の抽出油のいずれかを含む粗原油、又は前記粗原油の精製工程において脱ガム工程、脱酸工程若しくは脱色工程を経た油脂に対して120℃以上の加熱処理を施して加熱油を得る工程を含むことを特徴とする油っぽさ低減剤の製造方法。
- [請求項6] 前記加熱処理は、下記式で求められる条件で行われる請求項5に記載の油っぽさ低減剤の製造方法。
$$35 \leq (T - 100) \times t^{0.2} \leq 270$$
ただし、Tは加熱温度、tは時間（分）である。
- [請求項7] 前記加熱処理は、前記粗原油又は、前記粗原油の精製工程において脱ガム工程、脱酸工程若しくは、脱色工程を経た前記油脂に対して140℃以上に達するまで行われることを特徴とする請求項5又は6に記載の油っぽさ低減剤の製造方法。
- [請求項8] 前記加熱油を精製する精製工程を含む請求項5乃至7のいずれかに

記載の油っぽさ低減剤の製造方法。

[請求項9] 前記油脂原料としてコーンジャームを用いる請求項5乃至8のいずれか1項に記載の油っぽさ低減剤の製造方法。

[請求項10] 食品を製造する際に請求項1乃至3のいずれか1項に記載の油っぽさ低減剤を使用することを特徴とする食品の油っぽさ低減方法。

[請求項11] 食品を製造する際に請求項4に記載の食用油脂組成物を使用することを特徴とする食品の油っぽさ低減方法。