

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2006年2月2日 (02.02.2006)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2006/011331 A1(51) 国際特許分類⁷: A23D 7/00, A21D 13/08

[JP/JP]; 〒3002436 茨城県筑波郡谷和原村絹の台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/JP2005/011897

(22) 国際出願日: 2005年6月29日 (29.06.2005)

(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2004-222696 2004年7月30日 (30.07.2004) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋2丁目1番5号 Osaka (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 熊谷 智明 (KUMATANI, Tomoaki) [JP/JP]; 〒3002436 茨城県筑波郡谷和原村絹の台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). 中西 徹 (NAKANISHI, Tooru) [JP/JP]; 〒3002436 茨城県筑波郡谷和原村絹の台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). 河合 博子 (KAWAI, Hiroko) [JP/JP]; 〒3002436 茨城県筑波郡谷和原村絹の台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). 風見 明子 (KAZAMI, Akiko)

(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, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, 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, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, 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, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: WATER-IN-OIL TYPE EMULSIFYING COMPOSITION TO BE ROLLED IN

(54) 発明の名称: ロールイン用油中水型乳化組成物

(57) Abstract: It is intended to provide a water-in-oil type emulsifier composition to be rolled in which is used in producing layered and risen wheat foods such as pies and Danish pastries, can enrich the juicy texture inherent to a milk-origin fats such as butter, fermented butter, butter oil, fermented butter oil or fractionated butter oil without damaging the same, is excellent in handling properties and can provide baked products having beautiful inner layers. Namely, a layered and risen wheat food prepared by using a water-in-oil type emulsifier composition to be rolled in which contains from 20 to 40% by weight of a milk-origin fat, from 20 to 35% by weight of a fat occurring as a liquid oil at 20°C and from 25 to 45% by weight of hardened palm oil, wherein the fatty acids constituting the hardened palm oil have a composition ratio of stearic acid/(stearic acid+elaidic acid) ≤ 0.40.

(57) 要約: 本発明の目的は、パイ、デニッシュペストリーなどの層状膨化小麦粉食品を製造する際に用いられるロールイン用油中水型乳化組成物であって、バター、発酵バター、バターオイル、発酵バターオイル、分別バターオイルなど乳由来の脂肪がもつジューシー感を損なうことなく、むしろ増強することができ、作業性にも優れ、美しい内層の焼成品を得ることができるロールイン用油中水型乳化組成物を提供することにある。本発明は、乳由来の脂肪を20～40重量%、20°Cで液体状の油脂を20～35重量%、パーム硬化油を25～45重量%を含有する、ロールイン用油中水型乳化組成物であって、パーム硬化油を構成する脂肪酸において、ステアリン酸/(ステアリン酸+エライジン酸) ≤ 0.40であり、ロールイン用油中水型乳化組成物を使用してなる、層状膨化小麦粉食品である。