

(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  
2024年10月3日(03.10.2024)



(10) 国際公開番号

WO 2024/202602 A1

(51) 国際特許分類:

A23D 9/007 (2006.01) A23J 3/00 (2006.01)  
A23D 7/00 (2006.01) A23J 3/16 (2006.01)  
A23D 7/005 (2006.01) A23J 3/34 (2006.01)  
A23D 9/00 (2006.01) A23L 13/00 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/004739

(22) 国際出願日: 2024年2月13日(13.02.2024)

(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 2023-054833 2023年3月30日(30.03.2023) 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: 佐藤 友則(SATO, Tomonori); 〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台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). 矢島 洋介(YAJIMA, Yosuke); 〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台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).

(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, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC,

EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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: OIL/FAT COMPOSITION FOR MEAT-LIKE PROCESSED FOOD

(54) 発明の名称: 畜肉様加工食品用油脂組成物

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of producing a meat-like processed food excellent in the binding property and moldability of a dough at the time of preparing the meat-like processed food and having a good texture after heating. The present inventors found that a meat-like processed food which is excellent in the binding property and moldability of a dough and has a good texture after heating can be obtained by adding, to the dough of the meat-like processed food, an oil/fat composition obtained by blending 0.1-5 U of transglutaminase per gram of an oil/fat having a raised melting point of 2°C or higher.

(57) 要約: 本発明では、畜肉様加工食品の調製時の生地(の結着性、成型性に優れ、加熱後の食感が良好である畜肉様加工食品の製造を課題とする。上昇融点が2°C以上である油脂に油脂1gに対して0.1~5Uのトランスグルタミナーゼを配合した油脂組成物を、畜肉様加工食品の生地に添加することで、生地(の結着性、成型性に富み、且つ加熱後に食感が良好な畜肉様加工食品が得られることを見出した。

WO 2024/202602 A1