

(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2日(02.09.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/172034 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 27/60 (2016.01) A23D 9/00 (2006.01)
A23L 35/00 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/005158

(22) 国際出願日: 2021年2月12日(12.02.2021)

(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 2020-033484 2020年2月28日(28.02.2020) JP

(71) 出願人: 株式会社 J-オイルミルズ(J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 前田 綾子(MAEDA Ayako); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 関口 竹彦(SEKIGUCHI Takehiko); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 春口 真祐(HARUGUCHI Shinsuke); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 特許業務法人創成国際特許事務所(SATO & ASSOCIATES); 〒1600023 東京都新宿区西新宿 6-24-1 西新宿三井ビルディング 18 階 Tokyo (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, JP, 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:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: OILINESS REDUCTION AGENT, EDIBLE OIL OIL/FAT COMPOSITION, PRODUCTION METHOD FOR OILINESS REDUCTION AGENT, AND FOOD OILINESS REDUCTION METHOD

(54) 発明の名称: 油っぽさ低減剤、食用油脂組成物、油っぽさ低減剤の製造方法及び食品の油っぽさ低減方法

(57) Abstract: Provided is an oiliness reduction agent capable of reducing oiliness people feel when eating food. The oiliness reduction agent is characterized by containing, as an active component thereof: a crude oil that includes a pressed oil of an oil/fat raw material or an extracted oil of the oil/fat raw material; or a heated oil that is an oil/fat that has been heated to at least 120 °C and has undergone a degumming process, a deoxidation process, or a decoloration process during a refinement process for the crude oil.

(57) 要約: ヒトが食品を食した際に感じる油っぽさを低減することが可能な油っぽさ低減剤を提供する。油っぽさ低減剤は、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 °C 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。



WO 2021/172034 A1