(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
2001年9月13日 (13.09.2001)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 01/65950 A1

(51) 国際特許分類7: A23L 1/19, A23D 7/00

(21) 国際出願番号: PCT/JP01/01544

(22) 国際出願日: 2001年2月28日 (28.02.2001)

(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2000-63795 2000年3月8日 (08.03.2000) JP

(71) 出願人: 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒542-0086 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: 江川佳嗣 (EGAWA, Yoshitsugu). 森田佳寿恵 (MORITA, Kazue). 西元次雄 (NISHIMOTO, Tsugio); 〒598-8540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).

(81) 指定国 (国内): CN, ID, SG.

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。

WO 01/65950 A1

(54) **Title:** OIL-IN-WATER TYPE EMULSION AND WHIPPED CREAM

(54) 発明の名称: 水中油型乳化物及びホイップ済みクリーム

(57) **Abstract:** A whipped cream which is excellent in the stability of qualities, i.e., showing stable hardness and suffering from no water-liberation when stored in a whipped state for a long time, shows little difference in hardness in a refrigerated state and at 20°C, and has favorable handling properties; and a whipped cream having a high keeping stability when stored at 20°C. It is found out that an oil-in-water type emulsion containing 0.1 to 0.2% by weight (based on the oil-in-water type emulsion) of gellan gum, a demulsifier and a stable emulsifier as emulsifiers, wherein the total amount of the emulsifiers is from 0.2 to 1.0% by weight based on the oil-in-water type emulsion and the ratio of the stable emulsifier to the demulsifier is 0.8-2.0:1, a whipped cream obtained by whipping this water-in-oil type emulsion and a process for producing the same, can be provided.

[続葉有]

(57) 要約:

本発明の目的は、ホイップした状態で長期冷蔵保存での硬さが安定しておりかつ離水も発生しない品質安定性に優れ、また冷蔵での硬さと２０℃での硬さの変化が少ない作業性に優れたホイップ済みクリームを提供すると共に、また２０℃での保存において日持ちに優れたホイップ済みクリームを提供することにある。

本発明は、ジェランガムを水中油型乳化物に対して、０．０１～０．２重量％含有し、且つ乳化剤として解乳化剤及び安定乳化剤を含有し、合計量が水中油型乳化物に対して、０．２～１．０重量％で、解乳化剤１に対し安定乳化剤を０．８～２．０含有する水中油型乳化物及び水中油型乳化物を起泡してなる、ホイップ済みクリーム並びにこれらの製造法を提供できることがわかった。