(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
2022年10月6日(06.10.2022)

WIPO | PCT

(10) 国際公開番号
WO 2022/210754 A1

(51) 国際特許分類:
A23J 3/14 (2006.01) *A23L 5/00* (2016.01)

(21) 国際出願番号： PCT/JP2022/015619

(22) 国際出願日： 2022年3月29日(29.03.2022)

(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 2021-056899 2021年3月30日(30.03.2021) JP

(71) 出願人：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).

(72) 発明者：狩野 弘志(**KANO, Hiroshi**)；〒5988540 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). 上山 知樹(**UEYAMA, Tomoki**)；〒5988540 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). 井上 量太(**INOUE, Ryota**)；〒5988540 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).

(74) 代理人：山尾 憲人，外 (**YAMAO, Norihito** et al.)；〒5300017 大阪府大阪市北区角田町８番１号梅田阪急ビルオフィスタワー青山特許事務所 Osaka (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, JM, 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).

(54) **Title:** PROTEIN-CONTAINING OIL AND FAT EMULSIFIED COMPOSITION FOR PRODUCING EMULSIFIED FOODS

(54) 発明の名称： 乳化食品製造用タンパク質含有油脂乳化組成物

(57) **Abstract:** Provided is a protein-containing oil and fat emulsified composition for producing emulsified foods, the emulsified composition being composed of 1-70 mass% of a protein, 30-99 mass% of an oil and fat, and 0-40 mass% of a carbohydrate, where the total amount of the protein, oil and fat, and carbohydrate is 100 mass%, wherein the emulsified composition is characterized in that at least 50 mass% of the protein is derived from a denatured protein material having all the characteristics of a) and b): a) according to the result of measuring molecular weight distribution, the area ratio for portions where the molecular weight is at least 2,000 Da and less than 20,000 Da is 45-90%; and b) when 250 mM of guanidine hydrochloride is added to an aqueous solution of denatured protein material having a crude protein concentration of 0.1%, the solution does not become cloudy, and when 2 M of ammonium sulfate is added, the solution becomes cloudy.

(57) 要約：タンパク質、油脂及び炭水化物の総量を100質量％としたときの組成が、タンパク質1～70質量％、油脂30～99質量％及び炭水化物0～40質量％である乳化組成物であって、 該タンパク質中50質量％以上が下記ａ）～ｂ）の全特徴を有する変性タンパク質素材由来であること、 を特徴とする、乳化食品製造用タンパク質含有油脂乳化組成物： ａ）分子量分布の測定結果で、2,000Da以上20,000Da未満の面積比率が45～90％、及び ｂ）粗タンパク質濃度0.1%の変性タンパク質素材の水溶液に250mM塩酸グアニジンを添加した場合に白濁せず、2M硫酸アンモニウムを添加した場合に白濁する、を提供する。

WO 2022/210754 A1

［続葉有］

添付公開書類：

一　国際調査報告（条約第21条(3)）