

(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
2023年10月5日(05.10.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/189235 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23L 13/60 (2016.01)
A23J 3/14 (2006.01) A23L 29/00 (2016.01)
A23L 13/00 (2016.01) A23L 35/00 (2016.01)
A23L 13/40 (2023.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2023/008279

(22) 国際出願日: 2023年3月6日(06.03.2023)

(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 2022-060006 2022年3月31日(31.03.2022) 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: 大沼 諒 (ONUMA, Ryo); 〒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, 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:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: OIL-AND-FAT TO BE KNEADED INTO PROCESSED FOOD

(54) 発明の名称: 加工食品用練り込み油脂

(57) Abstract: A purpose of the present invention is to provide processed food that contains meat and/or a plant-based protein material, and that provides a juicy sensation not only immediately after being heated but also after being heated and then cooled, i.e., that maintains flavor. Another purpose is to provide processed food that has excellent workability when manufacturing the processed food. The present invention provides a purely plant based oil-and-fat that accomplishes both of the purposes. It was found that it is possible to easily prepare processed food that contains meat and/or a plant-based protein material, that has excellent workability, and that accomplishes maintaining of a juicy sensation at both immediately after being heated and after being heated and then cooled, by using, for the processed food that contains meat and/or a plant-based protein material, a purely plant based oil-and-fat that is to be kneaded into processed food and that has a specific solid fat content.

(57) 要約: 本発明の目的は、加熱直後もジューシー感が得られ、また加熱放冷後もジューシー感がある、すなわち風味が維持された畜肉及び／又は植物性蛋白質素材を含む加工食品を提供することにある。そして、加工食品の製造において作業性に優れた加工食品を提供することにある。これらを両立する、純植物性の油脂を提供することにある。特定の固体脂含量を示し、純植物性である加工食品用練り込み油脂を、畜肉及び／又は植物性蛋白質素材を含む加工食品に使用することで、作業性に優れ、そして加熱直後及び加熱放冷後のジューシー感の維持の両立した畜肉及び／又は植物性蛋白質素材を含む加工食品を簡便に調製できることを見出した。

WO 2023/189235 A1