

(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
2018年9月27日(27.09.2018)



(10) 国際公開番号

WO 2018/173419 A1

(51) 国際特許分類:
A23G 1/00 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2018/000143

(22) 国際出願日: 2018年1月9日(09.01.2018)

(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 2017-053863 2017年3月21日(21.03.2017) JP

(71) 出願人(DJ, JO, JP, KH, KW 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: 石渡 暁之 (ISHIWATA, Akiyuki); 〒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). 盛川 美和子 (MORIKAWA, Miwako); 〒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). 加藤 真晴 (KATO, Masaharu); 〒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). 吉野 由里子 (YOSHINO, Yuriko); 〒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).

(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, 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, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, 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:

— 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: HIGHLY POLYUNSATURATED FATTY ACID-CONTAINING CHOCOLATE-LIKE FOOD PRODUCT WHEREIN GENERATION OF OFF-FLAVOR IS SUPPRESSED

(54) 発明の名称: 異風味の発生が抑制された、高度不飽和脂肪酸含有チョコレート様食品

(57) Abstract: The present invention pertains to a chocolate-like food product containing a highly polyunsaturated fatty acid-containing oil and fat and addresses the problem of providing one in which changes in flavor over time are suppressed. The present invention was accomplished by discovering that changes in flavor over time are suppressed in a chocolate-like food product containing 0.02-10% by mass of a highly polyunsaturated fatty acid and 0.01-1% by mass of a chelating material.

(57) 要約: 本発明は、高度不飽和脂肪酸含有油脂を含有するチョコレート様食品に関するものであって、経時的な風味変化が抑制されたものを提供することを課題とする。高度不飽和脂肪酸を0.02~10質量%含有するチョコレート様食品において、キレート作用を有する素材を0.01~1質量%含有することで、経時的な風味変化が抑制されることを見出し、本発明を完成させた。

WO 2018/173419 A1