

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2006年10月26日 (26.10.2006)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2006/112138 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/19 (2006.01) A23D 7/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2006/303216
- (22) 国際出願日: 2006年2月23日 (23.02.2006)
- (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2005-103657 2005年3月31日 (31.03.2005) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 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; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 市山 裕之 (ICHIYAMA, Hiroyuki) [JP/JP]; 〒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). 稲葉 美穂子 (INABA, Mihoko) [JP/JP]; 〒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). 日高 博志 (HIDAKA, Hiroshi) [JP/JP]; 〒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, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, 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, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 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。

(54) Title: FOAMABLE OIL-IN-WATER EMULSION

(54) 発明の名称: 起泡性水中油型乳化物

(57) Abstract: Disclosed is a foamable oil-in-water emulsion which has excellent feeling in the mouth, meltability in the mouth, and flavor and taste when whipped into a whip cream and also has high emulsion stability and whipping property. The foamable oil-in-water emulsion comprises an oil-and-fat component, a non-fat milk solid and water, in which the content of S2L-type triglyceride (wherein S means stearic acid and palmitic acid and L means linoleic acid) in the oil-and-fat component is 0.8 to 18% and is smaller than $8/900 \times (X-45)^2 + 8$ (wherein X represents the percentage of the oil-and-fat component, provided that it falls within the range of 10 to 45), and the content of S2L-type triglyceride in the foamable oil-in-water emulsion is as small as several percent or less, and the SFC of the oil-and-fat component falls within the range of 50 to 95 at 10°C.

(57) 要約: 本発明の目的は、食感、口溶け、風味に優れており、且つ高い乳化安定性、ホイップ性を有する起泡性水中油型乳化物を提供する事にある。本発明は、油脂、無脂乳固形分及び水を含む水中油型乳化物において、油脂分中のS2L型トリグリセリド（但し、式中のSはステアリン酸及びパルミチン酸、Lはリノール酸）の含有量が0.8～18%であることを特徴とし、油脂分中のS2L型トリグリセリドの含有量が、油脂分をX%（但しXは10～45）として、 $8/900 \times (X-45)^2 + 8$ より小さく、起泡性水中油型乳化物中のS2L型トリグリセリドが数%以下の少量であって、油脂のSFCが10°Cにおいて50～95の範囲の油脂である、起泡性水中油型乳化物。

WO 2006/112138 A1