

(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
2012年1月5日(05.01.2012)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2012/002373 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23G 1/30 (2006.01)
A23G 1/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2011/064781
- (22) 国際出願日: 2011年6月28日(28.06.2011)
- (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 2010-148707 2010年6月30日(30.06.2010) 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): 岩岡 栄治 (IWAOKA, Eiji) [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). 塩崎 一磨 (SHIOZAKI, Kazuma) [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). 藤中 昌代 (FUJINAKA, Masayo) [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). 田村 純一 (TAMURA, Junichi) [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, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, 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, 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 (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, 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: NON-LAURIC, NON-TRANS, AND NON-TEMPERING TYPE CONFECTIONERY OIL OR FAT, AND PROCESS FOR PRODUCTION THEREOF

(54) 発明の名称: 非ラウリン、非トランス、非テンパリング型製菓用油脂及びその製造法

(57) Abstract: Disclosed is a non-lauric, non-trans and non-tempering type confectionery oil or fat which has good melting properties in the mouth, good texture, good mold release properties, high compatibility with cocoa fat, excellent snapping properties, and excellent blooming resistance. The non-lauric, non-trans and non-tempering type confectionery oil or fat fulfils all of the following requirements: (1) the content of SSS is 4 to 20 wt%; (2) the content of S2U is 50 to 85 wt%; (3) the SUS/SSU ratio (by weight) is 0.4 to 0.8; (4) the total amount of SU2 and U3 is 5 to 30 wt%; and (5) the St/P ratio (by weight) is 0.1 to 0.4. In the above items, S represents a saturated fatty acid having 14 to 24 carbon atoms; U represents an unsaturated fatty acid having 14 to 24 carbon atoms; St represents stearic acid; and P represents palmitic acid.

(57) 要約: 【課題】本発明は、口溶け、食感、離型性が良好で、且つかカオ脂との相溶性が高く、スナップ性、耐ブルーム性に優れた、非ラウリン、非トランスかつ非テンパリング型製菓用油脂を得ることを目的とした。【解決手段】下記の条件を全て満たす、非ラウリン、非トランスかつ非テンパリング型製菓用油脂。(1) SSSの含有量が4~20重量%(2) S2Uの含有量が50~85重量%(3) SUS/SSU(重量比)が0.4~0.8(4) SU2、U3の合計が5~30重量%(5) St/P(重量比)が0.1~0.4 但し、Sは炭素数14~24の飽和脂肪酸、Uは炭素数14~24の不飽和脂肪酸、Stはステアリン酸、Pはパルミチン酸を意味する。

WO 2012/002373 A1