

(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 10 月 18 日(18.10.2012)



(10) 国際公開番号
WO 2012/140937 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23D 9/007 (2006.01)
A23D 7/00 (2006.01) A23L 1/40 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/052314
- (22) 国際出願日: 2012 年 2 月 1 日(01.02.2012)
- (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 2011-090179 2011 年 4 月 14 日(14.04.2011) JP
- (71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 株式会社 J-オイルミルズ(J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: および
- (75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 貞包 忠義(SADAKANE Tadayoshi) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 原 勇介(HARA Yusuke) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 伊藤 博史(ITO Hiroshi) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo

(JP). 村松 広志(MURAMATSU Hiroshi) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 山口 隆司(YAMAGUCHI Takashi) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 中嶋 伸介(NAKAJIMA Shinsuke); 〒1010032 東京都千代田区岩本町 2 丁目 1 〇-5-6 〇 5 中嶋弁理士事務所 Tokyo (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, QA, RO, RS, RU, RW, 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, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨー

[続葉有]

(54) Title: PALM FRACTIONATED OIL, AND OIL COMPOSITION AND FOOD PRODUCT CONTAINING SAME

(54) 発明の名称: パーム系分別油脂、それを配合した油脂組成物及び食品

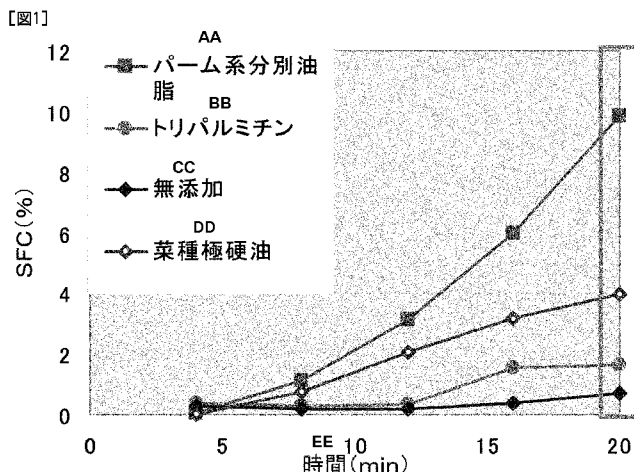


FIG. 1.
AA Palm fractionated oil
BB Tripalmitin
CC Nothing added
DD Rapeseed ultra-hard oil
EE Time (min)

(57) Abstract: [Problem] To provide an oil composition having, on the basis of an excellent crystallization-promoting effect, excellent usability and workability in terms of weeping of sugar on fried doughnuts, stickiness and food texture, filling state and hardness of shortening, and coating-chocolate drying time, and to provide a food product that uses the oil composition. [Solution] Tripalmitin accounts for 70 to 90 wt% of the triglyceride content of the palm fractionated oil and unsaturated fatty acids account for 1 to 8 wt% of the total fatty acid content of the palm fractionated oil. The oil has a hard segment that is obtained by, for instance, crystallizing a palm super stearin having an iodine value between 10 and 17 to a slurry SFC of 20% or less and fractionating the slurry to a hard segment yield of 26 wt% or less. This fractionation is preferably performed such that the numeric value of the hard portion yield or slurry SFC is 10 or less.

(57) 要約: 【課題】優れた結晶促進効果に基づいて、揚げドーナツの砂糖の泣き、ベトツキや食感、ショートニングの充填状態や硬さ、コーティングチョコレートに優れた乾き時間といった作業性や加工性に優れた油脂組成物、及び上記油脂組成物を使用した食品を提供する。【解決手段】パーム系分別油脂

脂は、トリグリセリドに対するトリパルミチン含量が70~90重量%であり、かつ全脂肪酸に対する不飽和脂肪酸含量が1~8重量%である。この油脂は、例えばヨウ素価10~17のパームスーパーステアリンをスラリーSFCが20%以下になるまで晶析し、該スラリーを硬質部収率が26重量%以下になるように分別することにより得られる硬質部からなる。この分別は、上記硬質部収率/上記スラリーSFCの数値が10以下になるようにすることが好ましい。