(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
2025年10月2日(02.10.2025)

WIPO | PCT

(10) 国際公開番号
WO 2025/206107 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 9/007 (2006.01) *A23F 5/24* (2006.01)
A23F 3/14 (2006.01) *A23L 5/00* (2016.01)

(21) 国際出願番号： PCT/JP2025/012337

(22) 国際出願日： 2025年3月27日(27.03.2025)

(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 2024-057353 2024年3月29日(29.03.2024) JP

(71) 出願人: サントリーホールディングス株式会社(**SUNTORY HOLDINGS LIMITED**) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜二丁目１番４０号 (JP).

(72) 発明者: 施 嘯睿(**SHI, Xiaorui**); 〒6190284 京都府相楽郡精華町精華台８－１－１ サントリーワールドリサーチセンター内 (JP). 坂口 功周(**SAKAGUCHI, Yoshihiro**); 〒6190284 京都府相楽郡精華町精華台８－１－１ サントリーワールドリサーチセンター内 (JP).

(74) 代理人: 弁理士法人ＷｉｓｅＰｌｕｓ(**WISEPLUS IP FIRM**); 〒5320003 大阪府大阪市淀川区宮原３丁目５番３６号 (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, MU, 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, UY, 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：
一 国際調査報告（条約第21条(3)）

WO 2025/206107 A1

(54) **Title:** COMPOSITION, METHOD FOR PRODUCING SAME, AND METHOD FOR SUPPRESSING OFF-ODOR OF OILS AND FATS INCLUDING LINOLEIC ACID AS CONSTITUENT FATTY ACID

(54) 発明の名称： 組成物、その製造方法及びリノール酸を構成脂肪酸として含む油脂の劣化臭を抑制する方法

(57) **Abstract:** The purpose of the present invention is to provide a composition in which the off-odor of an oil or fat occurring during storage is suppressed despite the composition containing an oil or fat including linoleic acid as a constituent fatty acid, and a method for suppressing the off-odor of oils and fats including linoleic acid as a constituent fatty acid. The present invention relates to a composition containing: an oil/fat (A) including linoleic acid as a constituent fatty acid; indigestible dextrin (B); and a flavor component (C).

(57) 要約：本発明は、リノール酸を構成脂肪酸として含む油脂を含有するにもかかわらず、保管時に発生する油脂の劣化臭が抑制された組成物、及び、リノール酸を構成脂肪酸として含む油脂の劣化臭を抑制する方法を提供することを目的とする。本発明は、リノール酸を構成脂肪酸として含む油脂（Ａ）、難消化性デキストリン（Ｂ）及び香味成分（Ｃ）を含有する、組成物に関する。