

(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 8 月 16 日(16.08.2012)



(10) 国際公開番号
WO 2012/108377 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 7/00 (2006.01) *A21D 2/18* (2006.01)
A21D 2/16 (2006.01) *A21D 10/00* (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/052602
- (22) 国際出願日: 2012 年 2 月 6 日(06.02.2012)
- (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 2011-027173 2011 年 2 月 10 日(10.02.2011) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社 A D E K A (ADEKA CORPORATION) [JP/JP]; 〒1168554 東京都荒川区東尾久 7 丁目 2 番 3 5 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): 廣川 敏幸 (HIROKAWA, Toshiyuki) [JP/JP]; 〒1168554 東京都荒川区東尾久 7 丁目 2 番 3 5 号 株式会社 A D E K A 内 Tokyo (JP). 黒田 保介 (KURODA, Yasu-suke) [JP/JP]; 〒1168554 東京都荒川区東尾久 7 丁目 2 番 3 5 号 株式会社 A D E K A 内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 羽鳥 修 (HATORI, Osamu); 〒1070052 東京都港区赤坂一丁目 8 番 6 号赤坂 H K N ビル 6 階 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), ユーロピア (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: PLASTIC EMULSIFIED OIL AND FAT COMPOSITION FOR KNEADING BREAD

(54) 発明の名称: 製パン練り込み用可塑性乳化油脂組成物

(57) Abstract: A plastic emulsified oil and fat composition for kneading bread, being characterized by containing glucomannan and glycerol mono-fatty acid ester in an aqueous phase. The content of the glucomannan in the plastic emulsified oil and fat composition for kneading bread is preferably 0.01 to 2.1% by mass. Further, the plastic emulsified oil and fat composition for kneading bread preferably contains, as the glucomannan, a glucomannan-containing material in which the purity of the glucomannan is at least 50% by mass.

(57) 要約: 水相中にグルコマンナン及びグリセリンモノ脂肪酸エステルを含有することを特徴とする製パン練り込み用可塑性乳化油脂組成物。上記製パン練り込み用可塑性乳化油脂組成物における上記グルコマンナンの含有量が 0.01 ~ 2.1 質量%であることが好ましい。また上記製パン練り込み用可塑性乳化油脂組成物が、上記グルコマンナンとして、該グルコマンナンの純度が 50 質量%以上であるグルコマンナン含有物質を含有することも好ましい。



WO 2012/108377 A1