

(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
2023年5月11日(11.05.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/080074 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 7/00 (2006.01) A23G 3/00 (2006.01)
A23C 11/02 (2006.01) A23L 9/20 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/040401

(22) 国際出願日: 2022年10月28日(28.10.2022)

(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 2021-180456 2021年11月4日(04.11.2021) JP

(71) 出願人(JPを除く全ての指定国について): 不二製油グループ本社株式会社 (FUJI OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).

(71) 出願人(JPについてのみ): 不二製油株式会社 (FUJI OIL CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).

(72) 発明者: 神野 八潮(JINNO, Yashiho); 〒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). カイムーク バラコーン(KAIMOOK, Varakorn); 〒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). 松岡 舞(MATSUOKA, Mai); 〒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, 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, 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, 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, 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:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: OIL-IN-WATER EMULSION

(54) 発明の名称: 水中油型乳化物

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing an oil-in-water emulsion in which the contained amounts of trans fatty acids are sufficiently reduced, but flavors such as a milky sensation or a sensation of richness can be strongly felt. The problem can be solved by an oil-in-water emulsion in which a specific triglyceride is contained at a high level in a plant oil or fat even when the contained amounts of trans fatty acids with respect to lipids are at most 2 wt%, the unsaponifiable matter index determined from the fatty acid compositional makeup and the iodine value of oil and fat is at least a specific numeral value, and a diglyceride is contained at a high level.

(57) 要約: 本発明は、トランス脂肪酸含量が十分に低減された水中油型乳化物であっても、乳感又は濃厚感といった風味を強く感じることができる水中油型乳化物を提供することを課題とする。本課題に対し、水中油型乳化物において、脂質当たりのトランス脂肪酸含量が2重量%以下であったとしても、植物性油脂中に特定のトリグリセリドを高含有させること、油脂のヨウ素価と脂肪酸組成から得られる不けん化物指標を特定の数値以上とすること、ジグリセリドを高含有させることにより解決することができる。

WO 2023/080074 A1