(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
2020年5月7日(07.05.2020)

WIPO | PCT

(10) 国際公開番号
WO 2020/090194 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 9/02 (2006.01) *A23G 3/40* (2006.01)
A21D 13/00 (2017.01) *A23L 29/00* (2016.01)
A23D 9/00 (2006.01)

(21) 国際出願番号： PCT/JP2019/032795

(22) 国際出願日： 2019年8月22日(22.08.2019)

(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 2018-202440 2018年10月29日(29.10.2018) JP

(71) 出願人: 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).

(72) 発明者: 鈴木 雄太(**SUZUKI, Yuta**); 〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台４丁目３番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 熊谷 智明(**KUMATANI, Tomoaki**); 〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台４丁目３番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 植月 拓真(**UETSUKI, Takuma**); 〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台４丁目３番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (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, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, 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, 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, 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, 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 2020/090194 A1

(54) **Title:** METHOD FOR PRODUCING ALMOND-FLAVORED OIL/FAT

(54) 発明の名称： アーモンド風味油脂の製造法

(57) **Abstract:** The present invention addresses the problem of providing a method for producing an almond-flavored oil/fat with which it is possible to reduce the amount of almond flour used in making confectionery. It was found that an oil/fat having a good roasted almond flavor can be obtained by a production method comprising heating an oil/fat in the presence of 0.6 to 20% by mass of an almond-derived raw material relative to the oil. In particular, a stronger and better flavor could be obtained by using peeled almond flour and heating a reaction system purged with an inert gas.

(57) 要約：本発明の課題は、洋菓子を作成する際のアーモンドプードル使用量を減らすことができる風味油脂の製造法を提供することを課題とした。油脂をアーモンド由来原料が対油０．６～２０質量％の存在下で加熱することにより、良好なローストアーモンド風味を有する油脂が得られる製造法を見いだすことができた。特に、皮無アーモンドプードルを用い、反応系内を不活性ガスで置換して加熱した場合に、その風味は強く、良好であった。