

(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
2022年9月1日(01.09.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/181759 A1

- (51) 国際特許分類:
A23J 3/00 (2006.01) A23L 29/10 (2016.01)
A23D 7/005 (2006.01) A23L 29/212 (2016.01)
A23L 5/00 (2016.01) A23L 29/262 (2016.01)
A23L 29/00 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/007842
- (22) 国際出願日: 2022年2月25日(25.02.2022)
- (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 2021-029972 2021年2月26日(26.02.2021) JP
特願 2021-053331 2021年3月26日(26.03.2021) JP
- (71) 出願人: 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: 相楽 浩二 (SAGARA Koji); 〒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). 荒井 潤子 (ARAI Junko); 〒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). 石川 千弘 (ISHIKAWA Chihiro); 〒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: 速水 進治 (HAYAMI Shinji); 〒1410031 東京都品川区西五反田7丁目9番2号 KDX五反田ビル9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, 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, IT, JM, JO, JP, 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, 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, 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,

(54) Title: EMULSION COMPOSITION

(54) 発明の名称: 乳化組成物

(57) Abstract: This emulsion composition contains methylcellulose, a starch material, an edible oil/fat, and an emulsifying material. The emulsifying material contains a protein. The starch material is one or two components selected from the group consisting of components (A) and components (B). Components (A) are granular materials satisfying the following conditions (1)-(4): (1) having a starch content of 75% by mass or more; (2) containing 3-45% by mass of a low-molecular-weight starch (having a peak molecular weight of 3×10^3 - 5×10^4) with an amylose content of 5% by mass or more; (3) having a degree of swelling in cold water at 25 °C of 5-20; and (4) containing a fraction that is not captured by a 3.35-mm-mesh sieve and is captured by a 0.038-mm-mesh sieve in an amount of 60-100 mass%. Components (B) are starch materials containing, as a raw material starch, one or more materials selected from corn starch, tapioca starch, wheat starch, and pea starch.

(57) 要約: メチルセルロース、澱粉素材、食用油脂および乳化素材を含有し、乳化素材がタンパク質を含み、澱粉素材が成分(A)および成分(B)からなる群から選ばれる1種または2種である、乳化組成物。成分(A): 以下の条件(1)~(4)を満たす粉粒状物(1)澱粉含量が75質量%以上(2)アミロース含量5質量%以上の低分子化澱粉(ピーク分子量が 3×10^3 以上 5×10^4 以下)を3質量%以上45質量%以下含む(3)25℃における冷水膨潤度が5以上20以下(4)目開き3.35mmの篩の篩下かつ目開き0.038mmの篩の篩上の画分の含有量が60質量%以上100質量%以下;成分(B): 原料澱粉がとうもろこし澱粉、タピオカ澱粉、小麦澱粉、およびエンドウ澱粉からなる群から選択される1種または2種以上である澱粉素材

[続葉有]

WO 2022/181759 A1

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)）