

(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8月3日(03.08.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/145757 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 7/005 (2006.01) A23D 7/02 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2023/002192
- (22) 国際出願日: 2023年1月25日(25.01.2023)
- (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 2022-009934 2022年1月26日(26.01.2022) 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: シャカットプラカート, ソンボン (JACUTPRAKART, Sombol); 〒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). 吉川 真一 (YOSHIKAWA, Shinichi); 〒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). 狩野 弘志 (KANO, Hiroshi); 〒5988540 大

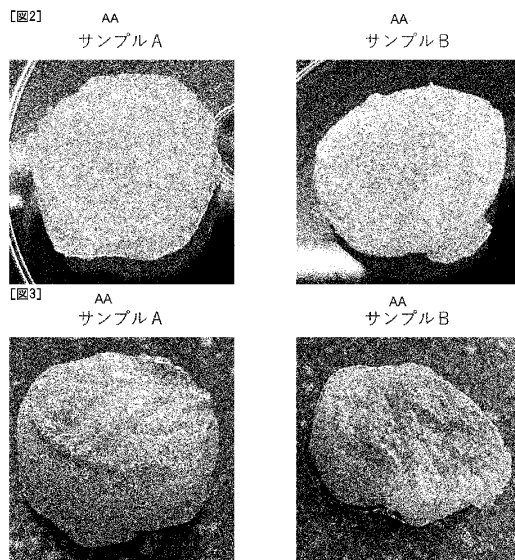
阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 井上 量太 (INOUE, Ryota); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 上山 知樹 (UEYAMA, Tomoki); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).

(74) 代理人: 山尾 憲人, 外 (YAMAO, Norihito et al.); 〒5300017 大阪府大阪市北区角田町 8 番 1 号 大阪梅田ツインタワーズ・ノース青山特許事務所 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,

(54) Title: HIGH OIL CONTENT OIL-IN-WATER TYPE EMULSIFIED OIL-AND-FAT COMPOSITION

(54) 発明の名称: 高油分水中油型油脂乳化組成物



AA Sample

(57) Abstract: Provided is an oil-in-water type emulsified oil-and-fat composition containing water, proteins, and oils and fats, the composition being characterized in that the amount of oils and fats is 50 mass% or more when the total amount of water, proteins, and oils and fats in the emulsified oil-and-fat composition has been set to 100 mass%, the compression load of the emulsified oil-and-fat composition measured at 25 °C is 2.0 N or more, and 50 mass% or more of the protein materials constituting said proteins is derived from a plant protein material having all of characteristics a) through c): a) the protein content in solids is 70 mass% or more; b) NSI is 80 or more; and c) in the results of measuring the molecular weight distribution, the area ratio of 2,000 Da or more and less than 20,000 Da is 30% or more, and the area ratio of 20,000 Da or more is 70% or less.

[続葉有]

WO 2023/145757 A1

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:

一 国際調査報告 (条約第21条(3))

(57) 要約: 水、タンパク質、油脂を含む水中油型油脂乳化組成物であって、油脂乳化組成物中の水、タンパク質、及び油脂の総量を100質量%としたときの油脂の量が50質量%以上であり、25℃で測定した油脂乳化組成物の圧縮荷重が2.0N以上であり、該タンパク質に係るタンパク質素材中50質量%以上が下記a)～c)の全特徴を有する植物性タンパク質素材由来であること、を特徴とする、油脂乳化組成物: a) 固形分中のタンパク質含量が70質量%以上、b) NSIが80以上、c) 分子量分布の測定結果で、2,000Da以上20,000Da未満の面積比率が30%以上、かつ20,000Da以上の面積比率が70%以下、を提供する。