

(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
2024年8月2日(02.08.2024)



(10) 国際公開番号
WO 2024/158049 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) *A23G 1/38* (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/002393

(22) 国際出願日: 2024年1月26日(26.01.2024)

(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 2023-011198 2023年1月27日(27.01.2023) JP
PCT/JP2023/033013 2023年9月11日(11.09.2023) 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: 渡邊 慎平(WATANABE, Shimpei); 〒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). 石割 健司(ISHIWARI, Kenji); 〒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). 柴田 雅之(SHIBATA, Masayuki); 〒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).

(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, MU, 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, SC, 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))

(54) Title: OIL AND FAT COMPOSITION CONTAINING MONOVALENT ω 7 UNSATURATED FATTY ACID, AND CHOCOLATE

(54) 発明の名称: 一価の ω 7不飽和脂肪酸を含有する油脂組成物及びチョコレート類

(57) Abstract: Fat bloom and graining can be suppressed if an oil and fat composition, which contains at least 40% by weight of a triglyceride (S2M) in which one monovalent unsaturated fatty acid and two saturated fatty acids are bonded and at least 4% by weight of a triglyceride (S2X) in which one monovalent ω 7 unsaturated fatty acid and two saturated fatty acids are bonded, is added to a chocolate mainly composed of a triglyceride (S2O) in which one oleic acid and two saturated fatty acids are bonded.

(57) 要約: 一価不飽和脂肪酸が一つ、飽和脂肪酸が二つ結合したトリグリセリド(S2M)を40重量%以上、一価の ω 7不飽和脂肪酸が一つ、飽和脂肪酸が二つ結合したトリグリセリド(S2X)を4重量%以上含有する油脂組成物を、オレイン酸が一つ、飽和脂肪酸が二つ結合したトリグリセリド(S2O)を主体とするチョコレート類に配合すれば、ファットブルームやグレーニングが抑制できる。



WO 2024/158049 A1