

(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3月7日(07.03.2024)



(10) 国際公開番号
WO 2024/048702 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23G 1/36 (2006.01)
A23D 9/02 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2023/031705
- (22) 国際出願日: 2023年8月31日(31.08.2023)
- (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 2022-140176 2022年9月2日(02.09.2022) 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).

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).

- (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: 橋本 革 (HASHIMOTO, Arata); 〒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). 浅野 茂三 (ASANO, Shigezo); 〒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, 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,

添付公開書類:
一 国際調査報告(条約第21条(3))

- (54) Title: RANDOM TRANSESTERIFIED OIL
- (54) 発明の名称: ランダムエステル交換油

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a low trans fatty acid-oil that reduces graining in chocolates. A random transesterified oil wherein: in the constituting fatty acid composition thereof, the content of saturated fatty acids having 12-18 carbon atoms is 20 mass% or more; and, when the content of saturated fatty acids having 12-18 carbon atoms is referred to as X and the content of saturated fatty acids having 12-14 carbon atoms is referred to as Y in the constituting fatty acid composition thereof, the ratio Y/X is controlled to 0.2-1.0 inclusive.

(57) 要約: チョコレート類におけるグレーニングを低減させる低トランス脂肪酸の油脂を提供することを課題とする。構成脂肪酸組成中、炭素数12~18の飽和脂肪酸の含有量が20質量%以上、及び、構成脂肪酸組成中、炭素数12~18の飽和脂肪酸の含有量をX、炭素数12~14の飽和脂肪酸の含有量をYとしたときのY/Xを0.2以上1.0以下、としたランダムエステル交換油。

WO 2024/048702 A1