

(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
2012 年 6 月 21 日(21.06.2012)



(10) 国際公開番号

WO 2012/081351 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 7/00 (2006.01) A21D 2/16 (2006.01)
A21D 13/08 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2011/076492
- (22) 国際出願日: 2011 年 11 月 17 日(17.11.2011)
- (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 2010-281130 2010 年 12 月 17 日(17.12.2010) JP
特願 2010-283953 2010 年 12 月 21 日(21.12.2010) JP
特願 2010-285255 2010 年 12 月 22 日(22.12.2010) JP
- (71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋 2 丁目 1 番 5 号 Osaka (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 垣本 淳 (KAKIMOTO, Jun) [JP/JP]; 〒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). 北陽 康祐(HOKUYO, Kosuke) [JP/JP]; 〒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) [JP/JP]; 〒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, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, 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, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, 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, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告(条約第 21 条(3))

(54) Title: WATER-IN-OIL TYPE EMULSIFIED FAT COMPOSITION TO BE ROLLED IN

(54) 発明の名称: ロールイン用油中水型乳化油脂組成物

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a layered cereal flour food having non-conventional characteristics in texture, flavor and so on, and a water-in-oil type emulsified fat composition to be rolled in, said composition enabling the preparation of the aforesaid layered cereal flour food. A layered cereal flour food showing novel and non-conventional texture and flavor can be obtained by using a water-in-oil type emulsified fat composition to be rolled in, said composition comprising 35-70 wt% of an oil or fat, 0.05-5 wt%, in terms of dry matter, of an adhesive protein material, and a flavor material, in particular, by adjusting the number of folding so as to give 3-24 layers. This layered cereal flour food has a good appearance without showing oil-off or peeling of layer during baking. A layered cereal flour food showing novel and non-conventional texture and flavor can be obtained by using a water-in-oil type emulsified fat composition to be rolled in, said composition comprising 0.05-5 wt%, in terms of dry matter, of egg albumen, in particular, by adjusting the number of folding so as to give 3-24 layers. This layered cereal flour food has a good appearance without showing oil-off or peeling of layer during baking.

(57) 要約: 本発明の課題は、食感や風味などの点で、従来にない特徴を有する穀粉層状食品、そのような穀粉層状食品を調製することが可能なロールイン用油中水型乳化油脂組成物を提供することにある。油脂 35~70 重量%、接着性蛋白質素材を乾燥物換算で 0.05~5 重量%および風味素材を含む、ロールイン用油中水型乳化油脂組成物を使用することで、特に、折り数を 3~24 層とすることで、従来にない新しい食感や風味を示す穀粉層状食品を得ることができる。この穀粉層状食品は、焼成時のオイルオフや層のはがれが起こることもなく、良好な外観を示す。卵白を乾燥物換算で 0.05~5 重量%含む、ロールイン用油中水型乳化油脂組成物を使用することで、特に、折り数を 3~24 層とすることで、従来にない新しい食感や風味を示す穀粉層状食品を得ることができる。この穀粉層状食品は、焼成時のオイルオフや層のはがれが起こることもなく、良好な外観を示す。

WO 2012/081351 A1