

(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6月30日(30.06.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/138398 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 9/00 (2016.01) A23D 9/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/046374
- (22) 国際出願日: 2021年12月15日(15.12.2021)
- (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 2020-212038 2020年12月22日(22.12.2020) JP
- (71) 出願人: 日清オイリオグループ株式会社 (THE NISSHIN OILIO GROUP, LTD.) [JP/JP]; 〒1048285 東京都中央区新川一丁目2番1号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 栗飯原 知洋(AIBARA Tomohiro); 42009 セランゴール ダロー エーサン, ポート克蘭, バンダー スルタン スレイマン, カワサン 20, ロット1 レブー スルタン ヒシャムディン2, セカンドフロア インターコンティネンタル スペシャルティファッツ エスディーエヌ ビーエイチディー内 Selangor Darul Ehsan (MY). 小原 淳志(OHARA Atsushi); 42009 セランゴール ダロー エーサン, ポート克蘭, バンダー スルタン スレイマン, カワサン 20, ロット1 レブー スルタン ヒシャムディン2, セカンドフロア インターコンティネンタル スペシャルティファッツ エスディーエヌ ビーエイチディー内 Selangor Darul Ehsan (MY). 横 英昭(MAKI Hideaki); 42009 セランゴール ダロー エーサン, ポート克蘭, バンダー スルタン スレイマン, カワサン 20, ロット1 レブー スルタン ヒシャムディン2, セカ

ンドフロア インターコンティネンタル スペシャルティファッツ エスディーエヌ ビーエイチディー内 Selangor Darul Ehsan (MY).

- (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, 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, 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: FAT OR OIL COMPOSITION

(54) 発明の名称: 油脂組成物

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of developing a fat or oil composition that has a low saturated fatty acid content, good meltability in the mouth and high heat resistance and that is suitable for spreads, fillings, etc. The present invention pertains to a fat or oil composition comprising 1.0-8 mass% of S3, 5-30 mass% of S2U, 35-80 mass% of SU2 and 5-45 mass% of U3, wherein the ratio by mass of the content of StUU to the content of SU2 (StUU/SU2) is 0.15-0.95. Also, the present invention pertains to the aforesaid fat or oil composition wherein the ratio by mass of the content of H3 to the content of S3 (H3/S3) is 0.5 or greater.

(57) 要約: 本発明の課題は、低い飽和脂肪酸含有量、良好な口どけ、良好な耐熱性、を有する、スプレッド、フィリングなどに適した油脂組成物を開発することである。本発明は、1.0~8質量%のS3、5~30質量%のS2U、35~80質量%のSU2、5~45質量%のU3、を含み、0.15~0.95の、SU2の含有量に対するStUUの含有量の質量比(StUU/SU2)、を有する、油脂組成物である。また本願発明は、0.5以上の、S3の含有量に対するH3の含有量の質量比(H3/S3)、を有する、前記油脂組成物である。

WO 2022/138398 A1