

(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
2013 年 10 月 17 日(17.10.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/153902 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 7/00 (2006.01) A23D 7/02 (2006.01)
A21D 13/08 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/057124
- (22) 国際出願日: 2013 年 3 月 14 日(14.03.2013)
- (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 2012-088041 2012 年 4 月 9 日(09.04.2012) JP
- (71) 出願人: 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: 垣本 淳(KAKIMOTO, Jun); 〒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); 〒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).
- (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, 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, PA, 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), ユーロパ (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, 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: ROLL-IN EMULSIFIED OIL AND FAT COMPOSITION

(54) 発明の名称: ロールイン用乳化油脂組成物

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing: a roll-in emulsified oil and fat composition which substantially does not contain trans acid, has excellent spreadability and achieves juicy texture in a baked croissant; and a croissant pastry using the roll-in emulsified oil and fat composition. A roll-in emulsified oil and fat composition containing a specific amount of SOS (2-oleo and 1,3 distearin) and a large amount of liquid oil exhibits excellent spreadability when preparing a pastry such as a croissant and a very juicy texture after the pastry is baked. With such a combination, the inventors found that, even if the amount of butter fat is small, due to the effect of the large amount of liquid oil, there is an effect of achieving a strong buttery taste, and the problem was solved.

(57) 要約: トランス酸を実質的に含まない配合でありながら、展延性が良好であり、焼成後のクロワッサンにおいてジューシーな食感を発現する、ロールイン用乳化油脂組成物および、当該ロールイン用乳化油脂組成物を使用したクロワッサンペストリーを得ることを課題とする。特定量の SOS (2-オレオ、1, 3 ジステアリン) と多量の液状油を配合したロールイン用乳化油脂組成物は、クロワッサン等のペストリー調製時には良好な展延性を示し、かつ、焼成後には、非常にジューシーな食感を示す。そして、このような配合においては、乳脂の配合量が少ない場合でも、多量配合された液状油の効果により、強い乳味感を示す効果があることを見出し、課題を解決した。



WO 2013/153902 A1