

(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
2021年10月7日(07.10.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/200087 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 7/00 (2006.01) A21D 2/16 (2006.01)
A23D 9/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/010474
- (22) 国際出願日: 2021年3月16日(16.03.2021)
- (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 2020-059909 2020年3月30日(30.03.2020) JP
- (71) 出願人: 株式会社 J-オイルミルズ(J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 牧田 成人(MAKITA Naruto); 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 竹内 守雄(TAKEUCHI Morio); 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 志村 聡志(SHIMURA Satoshi); 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 小林 浩, 外(KOBAYASHI Hiroshi et al.); 〒1040028 東京都中央区八重洲二丁目8番7号 福岡ビル9階 阿部・井窪・片山法律事務所 Tokyo (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, 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: PLASTIC FAT COMPOSITION FOR COOKIES

(54) 発明の名称: クッキー用可塑性油脂組成物

(57) Abstract: The present invention relates to a plastic fat composition for cookies which stabilizes the firmness of cookie dough and also can improve the mechanical properties during molding of the cookie dough. This plastic fat composition for cookies includes one item selected from tallow and fractionated tallow in an oil phase, and is characterized in that the total content of the tallow and fractionated tallow is 20-70 mass% of the total amount of components that constitute the oil phase. In one favorable embodiment, the firmness of the cookie dough can be stabilized by adding the aforementioned plastic fat composition for cookies to the cookie dough.

(57) 要約: 本発明は、クッキー生地のコシを安定化させ、さらにはクッキー生地の成型時の機械耐性を向上させ得るクッキー用可塑性油脂組成物に関する。本発明にかかるクッキー用可塑性油脂組成物は、油相中に牛脂および牛脂分別脂から選ばれる1種以上を含むクッキー用可塑性油脂組成物であって、前記牛脂および牛脂分別脂の含有量の合計が、前記油相を構成する成分の全量に対して20質量%以上70質量%以下であることを特徴とする。本発明の好ましい態様によれば、前記クッキー用可塑性油脂組成物をクッキー生地に配合することによりクッキー生地のコシを安定化させることができる。

WO 2021/200087 A1