

(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
2023年2月2日(02.02.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/008581 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 7/005 (2006.01) *A23L 13/40* (2016.01)
A23J 3/00 (2006.01) *A23L 29/20* (2016.01)
A23J 3/22 (2006.01) *A23L 29/256* (2016.01)
A23L 13/00 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/029398

(22) 国際出願日: 2022年7月29日(29.07.2022)

(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 2021-126192 2021年7月30日(30.07.2021) JP
特願 2022-120580 2022年7月28日(28.07.2022) JP

(71) 出願人: 富士フイルム株式会社 (**FUJIFILM CORPORATION**) [JP/JP]; 〒1068620 東京都港区西麻布2丁目2番30号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 松野 亮 (**MATSUNO, Ryo**); 〒2588577 神奈川県足柄上郡開成町牛島577番地 富士フイルム株式会社内 Kanagawa (JP).

(74) 代理人: 弁理士法人太陽国際特許事務所 (**TAIYO, NAKAJIMA & KATO**); 〒1600022 東京都新宿区新宿4丁目3番17号 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, 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, 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))



WO 2023/008581 A1

(54) **Title:** FATTY MASS COMPOSITION AND MEAT ALTERNATIVE

(54) 発明の名称: 脂肪塊組成物、及び代替肉

(57) **Abstract:** Provided is a fatty mass composition and a meat alternative, the fatty mass composition comprising: a fat or oil-containing granular material having a melting point of greater than or equal to 0.1 °C; and an edible ionically crosslinkable polymer crosslinked with cations, wherein the granular material has an average grain diameter of 50 μm - 500 μm.

(57) 要約: 融点が0.1℃以上である油脂を含有する粒状体と、陽イオンで架橋された可食性のイオン架橋性ポリマーと、を含み、粒状体の平均粒径が50μm以上500μm以下である脂肪塊組成物、及び代替肉。