

(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9月16日(16.09.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/182315 A1

(51) 国際特許分類:  
A23D 7/00 (2006.01) A21D 13/80 (2017.01)  
A21D 13/00 (2017.01) A21D 2/16 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/008590

(22) 国際出願日: 2021年3月5日(05.03.2021)

(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 2020-040404 2020年3月10日(10.03.2020) JP

(71) 出願人: 不二製油グループ本社株式会社(FUJI OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).

(72) 発明者: 中野 幹生(NAKANO, Mikio); 〒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). 熨斗 洋星(NOSHI, Yosei); 〒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). 佐野 亘彬(SANO, Nobuaki); 〒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, 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, 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: WATER-IN-OIL TYPE EMULSION COMPOSITION TO BE KNEADED IN

(54) 発明の名称: 練り込み用油中水型乳化組成物

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a water-in-oil type emulsion composition to be kneaded in, said composition being capable of imparting a natural milk flavor and moist feeling to baked confectionery. A water-in-oil type emulsion composition to be kneaded in, said composition comprising a transesterified fat or oil which contains, based on the total constituent fatty acids, 5-25 wt% of lauric acid, 5-25 wt% of palmitic acid and 10-35 wt% of stearic acid and in which the weight ratio of stearic acid/palmitic acid is 0.5-3, a liquid oil and fresh cream. By using this water-in-oil type emulsion composition to be kneaded in, a natural milk flavor and moist feeling can be imparted to baked confectionery.

(57) 要約: 本発明の課題は、焼菓子に自然な乳風味としっとり感を付与することができる練り込み用油中水型乳化組成物を提供することを課題とした。全構成脂肪酸に対し、ラウリン酸含量が5~25重量%、パルミチン酸含量が5~25重量%及びステアリン酸含量が10~35重量%であり、ステアリン酸/パルミチン酸の重量比率が0.5~3であるエステル交換油脂、液状油および生クリームを含有する練り込み用油中水型乳化組成物を使用することにより、焼菓子に自然な乳風味としっとり感を付与することができる。

WO 2021/182315 A1