

(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6月8日(08.06.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/100847 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23G 9/32 (2006.01) SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/043893 (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, CV, 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, ME, 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).
- (22) 国際出願日: 2022年11月29日(29.11.2022)
- (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 2021-195564 2021年12月1日(01.12.2021) JP
- (71) 出願人(JPを除く全ての指定国について): 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).
- (71) 出願人(JPについてのみ): 不二製油株式会社 (FUJI OIL CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 永 渕 詢 大 (NAGAFUCHI, Junta); 〒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, 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, 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,

添付公開書類:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: OIL AND FAT FOR FROZEN DESSERT MIX

(54) 発明の名称: 冷菓ミックス用油脂

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing novel oil and fat which can impart a good balance of a favorable melt-in-the-mouth sensation of frozen dessert, a refreshing feeling in the latter stage, and a rich feeling. It has been found that oil and fat, which is for a frozen dessert mix and contains a random transesterified oil having a specific fatty acid composition and a random transesterified oil containing non-lauric oil and fat as raw material oil and fat, can impart a good balance of a favorable melt-in-the-mouth sensation in frozen dessert, a refreshing feeling, and a rich feeling.

(57) 要約: 本発明の課題は、冷菓の口溶けの良さ、後半のすっきり感、濃厚感がバランス良く付与できる新規油脂を提供することである。特定の脂肪酸組成を持つランダムエステル交換油、及び非ラウリン油脂を原料油脂とするランダムエステル交換油とを含む冷菓ミックス用油脂が、冷菓への口溶けの良さ、すっきり感、濃厚感をバランス良く付与できることを見出した。

WO 2023/100847 A1