

(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29日(29.06.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/119810 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 7/005 (2006.01) A23D 7/06 (2006.01) 〒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).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/038519 (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, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.
- (22) 国際出願日: 2022年10月17日(17.10.2022)
- (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 2021-206354 2021年12月20日(20.12.2021) 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).
- (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: 水嶋 茂樹(MIZUSHIMA, Shigeki); 〒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). 狩野 弘志(KANO, Hiroshi); 〒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). 上山 知樹(UEYAMA, Tomoki); 〒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). 井上 量太(INOUE, Ryota); (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).

(54) Title: POWDERY OIL OR FAT CONTAINING HIGHLY UNSATURATED FATTY ACID

(54) 発明の名称: 高度不飽和脂肪酸を含有する粉末油脂

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing: a powdery oil or fat containing a highly unsaturated fatty acid, which is prevented from the formation of an off-flavor associated with oxidation over time; a method for producing the powdery oil or fat; and a method for preventing the formation of an off-flavor associated with oxidation over time in a powdery oil or fat containing a highly unsaturated fatty acid. It is found that, in the production of a powdery oil or fat containing a highly unsaturated fatty acid, when a specific plant-derived protein material is dissolved in an aqueous phase that is an outermost layer of a W/O/W double-emulsified state and then the emulsion solution in the double-emulsified state is spray-dried, a powdery oil or fat containing a highly unsaturated fatty acid which is prevented from the formation of an off-flavor associated with oxidation over time can be produced. This finding leads to the accomplishment of the present invention.

(57) 要約: 本発明は、酸化に伴う経時的な異風味の発生が抑えられた、高度不飽和脂肪酸を含有する粉末油脂を提供すること、また、その製造法を提供すること、更に、高度不飽和脂肪酸を含有する粉末油脂において、酸化に伴う経時的な異風味の発生を抑制する方法を提供することを課題とする。高度不飽和脂肪酸を含有する粉末油脂の製造において、W/O/Wの二重乳化状態の最外層の水相に所定の植物性蛋白質素材を溶解し、該二重乳化状態の乳化液を噴霧乾燥することにより、酸化に伴う経時的な異風味の発生が抑えられた、高度不飽和脂肪酸を含有する粉末油脂が得られることを見だし、本発明を完成させた。

[続葉有]

WO 2023/119810 A1

添付公開書類：

一 国際調査報告（条約第21条(3)）