

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2009 年 2 月 26 日 (26.02.2009)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2009/025123 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23L 1/19 (2006.01) [JP/JP]; 〒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/JP2008/061392 (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, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
- (22) 国際出願日: 2008 年 6 月 23 日 (23.06.2008)
- (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2007-215359 2007 年 8 月 22 日 (22.08.2007) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒5420086 大阪府大阪市中央区西心斎橋 2 丁目 1 番 5 号 Osaka (JP).
- (72) 発明者; および (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, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 辻井 設夫 (TSUJII, Setsuo) [JP/JP]; 〒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). 伊藤 一孝 (ITO, Kazutaka) 添付公開書類:
— 国際調査報告書

(54) Title: FAT COMPOSITION FOR FOAMING CREAM AND FOAMING CREAM

(54) 発明の名称: 起泡性クリーム用油脂組成物および起泡性クリーム

(57) Abstract: It is intended to provide a foaming cream, which has a high emulsion stability as a foaming cream, is excellent in handling properties, foamability and appearance when hopped, has good shape retention properties and a high resistance against water liberation, and is similar in meltability in mouth, milky feeling and texture to milk fat upon taking in spite of originating in vegetable fats; and a fat composition for a foaming cream to be used for obtaining the foaming cream as described above. It is also intended to provide the fat composition as described above wherein the content of trans-type unsaturated fatty acids is minimized. A fat composition for a foaming cream comprising fat A, which is an oil prepared by ester-exchange between a palm-based fat and a laurine-based fat, and a laurine-based fat and in which the ratio [fat A/(fat A + laurine-based fat)] ranges from 0.1 to 0.95; and a foaming cream prepared by using the fat composition, non-fat milk solids and water.

(57) 要約: 起泡性クリームとして乳化安定性が良く、ホイップした際の作業性、起泡性、外観に優れ、保形性、耐離水性が良く、植物性油脂由来でありながら食した際に乳脂に良く似た口どけ感、乳味感、食感を有する起泡性クリーム及び当該クリームを得るための起泡性クリーム用油脂組成物を提供する事にある。更に当該油脂組成物がトランス型不飽和脂肪酸を出来る限り含まない物を提供することにある。パーム系油脂及びラウリン系油脂のエステル交換油である油脂 A 並びにラウリン系油脂を含有し、[油脂 A / (油脂 A + ラウリン系油脂)] の値が 0.1 ~ 0.95 の範囲である、起泡性クリーム用油脂組成物であり、当該油脂組成物、無脂乳固形分及び水を使用し得る起泡性クリームである。