

(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7月1日(01.07.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/132617 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 9/04 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2020/048878

(22) 国際出願日: 2020年12月25日(25.12.2020)

(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 2019-234248 2019年12月25日(25.12.2019) JP
特願 2020-157773 2020年9月18日(18.09.2020) 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: 堀 達人(**HORI, Katsuhito**); 〒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).

(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:** EDIBLE OIL/FAT IN WHICH GLYCIDOL CONTENT AND GLYCIDOL FATTY ACID ESTER CONTENT ARE REDUCED, AND METHOD FOR MANUFACTURING SAID EDIBLE OIL/FAT

(54) 発明の名称: グリシドール及びグリシドール脂肪酸エステル含有量を低減させた食用油脂及びその製造方法

(57) **Abstract:** The present invention addresses the problem of providing an oil/fat in which the glycidol content and glycidol fatty acid ester content are reduced. A method for manufacturing an edible fat/oil, wherein a step for decolorizing and deodorizing an oil/fat that contains a palm-based oil/fat, in which physically refined palm oil (RBDPO) is used as a raw material, includes a step for performing an acid-induced contacting process during a decolorization work step.

(57) 要約: グリシドール及びグリシドール脂肪酸エステル含有量を低減させた油脂を提供することを課題とする。物理精製パーム油(RBDPO)を原材料として使用した、パーム系油脂を含む油脂の脱色脱臭工程において、脱色作業工程中に、酸による接触処理工程を含む食用油脂の製造方法。

WO 2021/132617 A1