

(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
2022年9月29日(29.09.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/202444 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 9/20 (2016.01) A23D 7/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/011347
- (22) 国際出願日: 2022年3月14日(14.03.2022)
- (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 2021-053143 2021年3月26日(26.03.2021) 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: 前川 敬祐(MAEGAWA, Takahiro); 〒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). 井上 悠(INOUE, Yu); 〒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, JM, JO, JP, 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:

— 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: FOAMABLE OIL-IN-WATER TYPE EMULSION CONTAINING SEED PASTE

(54) 発明の名称: 種実類ペーストを含有する起泡性水中油型乳化物

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a vegetable whipped cream that contains a seed paste such as an almond paste without milk ingredients and that has good flavor and physical properties. This oil-in-water type emulsion is prepared by blending 1-10 wt% of a seed paste with 1-12 wt% of hardened palm kernel oil having an elevated melting point of 33-40 °C and 2.5-12 wt% of a definite transesterified fat or oil. The transesterified fat or oil contains palm oil and/or a fat or oil obtained by processing palm oil as a fat/oil source and, in the constituting fatty acids thereof, the content of saturated fatty acid(s) having 16-18 carbon atoms is 15-65 wt% and the total content of saturated fatty acid(s) having 6-10 carbon atoms and unsaturated fatty acid(s) having 18 carbon atoms is 20-60 wt%. Preferably, these materials are blended so as to give a weight ratio [the transesterified fat or oil : the seed paste] of 0.8 or greater.

(57) 要約: アーモンドなどの種実類ペーストを配合し、かつ乳成分を含有しない、風味と物性の良好な植物性ホイップクリームを提供を課題とする。種実類ペーストを1~10重量%配合し、上昇融点33~40℃のパーム核硬化油1~12重量%、及び所定のエステル交換油脂を2.5~12重量%含有するように水中油型乳化物を配合する。該エステル交換油脂は油脂源としてパーム油及び/又はパーム油を加工した油脂を含み、構成脂肪酸組成中の炭素数16~18の飽和脂肪酸が15~65重量%、炭素数6~10の飽和脂肪酸及び炭素数18の不飽和脂肪酸の合計量が20~60重量%である。さらにエステル交換油脂:種実類ペーストの重量比が0.8以上となるように配合することが好ましい。

WO 2022/202444 A1