

(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1月20日(20.01.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/014213 A1

(51) 国際特許分類:
A23G 1/36 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/022094

(22) 国際出願日: 2021年6月10日(10.06.2021)

(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 2020-122690 2020年7月17日(17.07.2020) 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: 何 墨耕(HE, MOGENG); 〒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).

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))

(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,

(54) **Title:** METHOD FOR REDUCING AMOUNT OF SUGAR USED IN CHOCOLATE

(54) 発明の名称: チョコレートの砂糖使用量低減方法

(57) **Abstract:** The present invention addresses the problem of providing a method for enhancing the sweetness of sugar in chocolate that contains a prescribed amount of sugar, to thereby reduce the amount of sugar used. Upon thoroughly investigating a resolution to the abovementioned problem, the inventors discovered that incorporating a prescribed amount of phosphatidyl choline in chocolate that contains a prescribed amount of sugar makes it possible to enhance the sweetness of the sugar, resultantly making it possible to reduce the amount of sugar used, whereupon the inventors perfected the present invention.

(57) 要約: 本発明の課題は、所定量の砂糖を含有するチョコレートにおいて、砂糖の甘味を増強する事で、砂糖の使用量を低減する方法を提供することである。本発明者は、課題の解決に向け、更に検討を行ったところ、所定量の砂糖を含むチョコレートにおいて、フォスファチジルコリンを所定量含有する事で、砂糖の甘味を増強することができ、結果として、砂糖の使用量を低減する事ができることを見だし、本発明を完成させた。



WO 2022/014213 A1