

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

訂正版

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2024年8月2日(02.08.2024)



(10) 国際公開番号

WO 2024/158049 A9

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23G 1/38 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2024/002393
- (22) 国際出願日: 2024年1月26日(26.01.2024)
- (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 2023-011198 2023年1月27日(27.01.2023) JP
PCT/JP2023/033013 2023年9月11日(11.09.2023) 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 (JP).
- (72) 発明者: 渡邊 慎平 (WATANABE, Shimpei); 〒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 (JP). 石割 健司 (ISHIWARI, Kenji); 〒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 (JP). 柴田 雅之 (SHIBATA, Masayuki); 〒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 (JP).
- (74) 代理人: 山尾 憲人, 外(YAMAO, Norihito et al.); 〒5300017 大阪府大阪市北区角田町 8 番 1 号 大阪梅田ツインタワーズ・ノース 青山特許事務所 (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, 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, MU, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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).

添付公開書類:

- 一 国際調査報告 (条約第21条(3))
- 一 規則91.3(b)の規定に基づく明白な誤記の訂正の許可に関する情報 (規則48.2(i))

(48) この訂正版の公開日: 2025年4月17日(17.04.2025)

(15) 訂正情報: 2025年4月17日(17.04.2025) の更新情報 (Notice) を参照

(54) Title: OIL AND FAT COMPOSITION CONTAINING MONOVALENT ω 7 UNSATURATED FATTY ACID, AND CHOCOLATE

(54) 発明の名称: 一価の ω 7 不飽和脂肪酸を含有する油脂組成物及びチョコレート類

(57) Abstract: Fat bloom and graining can be suppressed if an oil and fat composition, which contains at least 40% by weight of a triglyceride (S2M) in which one monovalent unsaturated fatty acid and two saturated fatty acids are bonded and at least 4% by weight of a triglyceride (S2X) in which one monovalent ω 7 unsaturated fatty acid and two saturated fatty acids are bonded, is added to a chocolate mainly composed of a triglyceride (S2O) in which one oleic acid and two saturated fatty acids are bonded.

(57) 要約: 一価不飽和脂肪酸が一つ、飽和脂肪酸が二つ結合したトリグリセリド (S2M) を 40 重量%以上、一価の ω 7 不飽和脂肪酸が一つ、飽和脂肪酸が二つ結合したトリグリセリド (S2X) を 4 重量%以上含有する油脂組成物を、オレイン酸が一つ、飽和脂肪酸が二つ結合したトリグリセリド (S2O) を主体とするチョコレート類に配合すれば、ファットブルームやグレーニングが抑制できる。

WO 2024/158049 A9