

(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
2023年9月7日(07.09.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/167079 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 7/00 (2006.01) A21D 13/16 (2017.01)
A21D 2/16 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2023/006525

(22) 国際出願日: 2023年2月22日(22.02.2023)

(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 2022-033050 2022年3月4日(04.03.2022) 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: 唐谷直宏(KARATANI, Naohiro); 〒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). 中野幹生(NAKANO, Mikio); 〒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). 円谷恭子(TSUBURAYA, Kyoko); 〒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). 林貴広(HAYASHI, 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).

(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, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, 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, 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))

(54) Title: ROLL-IN OIL-AND-FAT COMPOSITION

(54) 発明の名称: ロールイン用油脂組成物

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a roll-in oil-and-fat composition having excellent floating for a Danish pastry or the like while having a smooth physical property that is suitable for folding. The present invention also addresses the problem facilitating blending of the roll-in oil-and-fat composition. Provided is a roll-in oil-and-fat composition in which 5-26 mass% of a prescribed transesterified oil-and-fat is blended into an oil phase. It was discovered that excellent folding suitability is exhibited and floating for a Danish pastry or the like is improved by setting the content of palmitic acid and stearic acid in the transesterified oil-and-fat to a prescribed range and setting the solid fat content (SFC) in oils and fats other than the transesterified oil-and-fat to a prescribed range, thereby achieving the present invention.

(57) 要約: 本発明は、折り込み適性があるなめらかな物性でありながら、デニッシュ等の浮きが良いロールイン用油脂組成物を提供することを課題とする。更に、該ロールイン用油脂組成物の配合を容易に構成できることを課題とする。所定のエステル交換油脂を油相中に5~26質量%配合するロールイン用油脂組成物であって、該エステル交換油脂のパルミチン酸及びステアリン酸の含有量が所定の範囲であり、該エステル交換油脂以外の油脂におけるSFCが所定の範囲であることで、良好な折り込み適性を示し、デニッシュ等の浮きが改善する事を見だし、本発明を完成させた。

WO 2023/167079 A1