

(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10月5日(05.10.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/188923 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23L 5/00 (2016.01)
A23G 1/36 (2006.01) A23L 29/10 (2016.01)
A23G 1/54 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2023/005113
- (22) 国際出願日: 2023年2月15日(15.02.2023)
- (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 2022-053209 2022年3月29日(29.03.2022) 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: ▲徳 ▼永 弥咲(TOKUNAGA, Misaki); 〒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). 金田 安史(KANADA, Yasufumi); 〒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, 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, 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).

(54) Title: OILY FOOD FOR COATING

(54) 発明の名称: 被覆用油性食品

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing an oily food for coating, the oily food having a low content of non-fat cacao solids, attaining good usability for coating, and having good gloss, the period of time required to solidify the oily food being suitable for continuous production. Furthermore, the present invention addresses the problem of providing a composite food that has little stickiness caused by aging when the oily food for coating is used for a confectionery or a bakery product. The problems of the present application can be solved using the oily food for coating, the oily food containing a certain amount of saturated fatty acids having carbon numbers of 12 and 14, and being blended with a combination of particular emulsifiers such as glycerine fatty acid esters and sucrose fatty acid esters. In order to attain better quality, the oily food for coating can be used, with interesterified fat being selected as a supply source of a portion of the saturated fatty acids having carbon numbers of 12 and 14.

(57) 要約: 無脂カカオ固形分が少ない被覆用油性食品であって、被覆作業性が良好で、固化に要する時間が連続生産に適した、良好なツヤを有する油性食品を提供することを課題とする。さらに、被覆用油性食品を菓子やベーカリー製品に用いた際に経時でのべたつきが少ない複合食品を提供することを課題とする。炭素数12及び14の飽和脂肪酸を一定量含有し、グリセリン脂肪酸エステル及びショ糖脂肪酸エステルなど特定の乳化剤を組み合わせることで配合した被覆用油性食品によって本願課題を解決することができる。さらにより良い品質に調製するために、一部の炭素数12及び14の飽和脂肪酸の供給源として、エステル交換油脂を選択した被覆用油性食品を用いることができる。

[続葉有]

WO 2023/188923 A1

添付公開書類：

一 国際調査報告（条約第21条(3)）