

(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8月24日(24.08.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/157858 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23L 13/00 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2023/005151

(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 2022-023220 2022年2月17日(17.02.2022) JP

(71) 出願人: 株式会社 A D E K A (ADEKA CORPORATION) [JP/JP]; 〒1168554 東京都荒川区東尾久七丁目2番35号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 井上 慶太 (INOUE, Keita); 〒1168554 東京都荒川区東尾久七丁目2番35号 株式会社 A D E K A 内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 弁理士法人 酒井国際特許事務所 (SAKAI INTERNATIONAL PATENT OFFICE); 〒1000013 東京都千代田区霞が関3丁目8番1号 虎の門三井ビルディング Tokyo (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, 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:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: OIL OR FAT COMPOSITION FOR RICH FLAVOR ENHANCEMENT

(54) 発明の名称: コク味増強用油脂組成物

(57) Abstract: Provided is an oil or fat composition for rich flavor enhancement that can achieve the (1) and (2) below. (1) Can be used regardless of what the applied food or beverage is, and has excellent workability. (2) Can improve the rich flavor of food and beverages. The oil or fat composition for rich flavor enhancement contains at least one oil or fat selected from the following, (A)-(C), and exhibits a ratio SFC-25/SFC-35 of 2.2-80 between the solid fat content SFC-25 (%) at 25°C and the solid fat content SFC-35 (%) at 35°C. (A) Cocoa butter; (B) Shea butter; (C) Fractionated oil of shea butter

(57) 要約: 以下の(1)及び(2)を達成することのできるコク味増強用油脂組成物を提供する。(1)適用される飲食品を問わず用いることができ、且つ作業性が良好である。(2)飲食品のコク味を改善することができる。次の(A)～(C)のいずれか一つ以上の油脂を含有し、且つ、35℃における固体脂含量SFC-35(%)と25℃における固体脂含量SFC-25(%)の比SFC-25/SFC-35が2.2～80である、コク味増強用油脂組成物。(A)ココアバター (B)シアバター (C)シアバターの分別油

WO 2023/157858 A1