

(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10月6日(06.10.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/210679 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 7/157 (2016.01) A23L 13/00 (2016.01)
A23L 5/10 (2016.01) A23L 13/50 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/015358

(22) 国際出願日: 2022年3月29日(29.03.2022)

(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 2021-061356 2021年3月31日(31.03.2021) JP

(71) 出願人: 株式会社 J-オイルミルズ(J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 加藤 健太(KATO Kenta); 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 齋藤 三四郎(SAITO Sanshiro); 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 速水 進治(HAYAMI Shinji); 〒1410031 東京都品川区西五反田7丁目9番2号 KDX五反田ビル9階 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, 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, JM, JO, JP, 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, 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:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: STARCH COMPOSITION FOR USE IN BREADER

(54) 発明の名称: ブレッダー用澱粉組成物

(57) Abstract: This starch composition is for use in a breader containing cereal flour and/or unprocessed starch and contains ingredient (A). (A) An oiled starch that satisfies conditions 1 and 2. Condition 1: A slurry obtained by dispersing ingredient (A) in water so as to have a mass concentration of 6 mass% in terms of dry matter exhibits a maximum viscosity of 10-80 RVU, when measurement is performed for the viscosity of the slurry being agitated at 160 rpm using a rapid visco analyzer (RVA), the slurry is maintained at 40°C for one minute, heated at a temperature increase rate of 6°C/min from 40°C up to 95°C, and maintained at 95°C for five minutes. Condition 2: Having a thermal solubility of 18.5-34%.

(57) 要約: 穀粉および未加工澱粉の少なくとも1つを含むブレッダーに用いられる、澱粉組成物であって、以下の成分(A)を含む、ブレッダー用澱粉組成物: (A) 以下の条件1: 成分(A)を水に分散させたスラリーであって、乾物換算質量濃度が6質量%である上記スラリーを、ラピッドビスコアナライザー(Rapid Visco Analyzer: RVA)にて測定して得られ、160rpmでの攪拌下で粘度を測定しながら、40°Cで1分間維持し、40°Cから95°Cまで6°C/分で加熱し95°Cにて5分間保持した時の最高粘度が、10RVU以上80RVU以下である; および条件2: 加熱溶解度が18.5%以上34%以下を満たす、油脂加工澱粉。

WO 2022/210679 A1