(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
2025年10月2日(02.10.2025)

WIPO | PCT

(10) 国際公開番号
WO 2025/205380 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) *A23G 9/32* (2006.01)
A23G 1/38 (2006.01)

(21) 国際出願番号： PCT/JP2025/010850

(22) 国際出願日： 2025年3月19日(19.03.2025)

(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 2024-050906 2024年3月27日(27.03.2024) JP

(71) 出願人: 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 (JP).

(72) 発明者: 榮田 陸人 (**SAKAEDA, Rikuto**); 〒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). 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).

(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, UY, 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:** OIL-AND-FAT COMPOSITION

(54) 発明の名称： 油脂組成物

(57) **Abstract:** The purpose of the present invention is to address the problem of providing an oil-and-fat composition that, when used in an oil-and-fat processed food product such as frozen dessert and chocolates, can melt sharply when eaten. This oil-and-fat composition satisfies the following (A)-(C). (A) The contained amount of XU2 is at least 40 mass%. (B) In the make-up of constituent fatty acids, the content mass ratio of polyunsaturated fatty acids to unsaturated fatty acids is at most 0.15. (C) In the make-up of constituent fatty acids, the content mass ratio of stearic acid to palmitic acid is 0.00-0.30. "XU2" represents a triglyceride in which two U molecules are bonded to one X molecule, where X represents a saturated fatty acid having at least 16 carbon atoms, and U represents an unsaturated fatty acid.

(57) 要約：本発明の目的は、冷菓やチョコレート類といった、油脂加工食品に使用した場合、喫食時に非常にシャープな融解を可能にする、油脂組成物を提供することを課題とする。 下記（Ａ）～（Ｃ）を満たす油脂組成物。 （Ａ）ＸＵ２含有量が４０質量％以上 （Ｂ）構成脂肪酸組成中、不飽和脂肪酸に対する多価不飽和脂肪酸の含有質量比が０．１５以下 （Ｃ）構成脂肪酸組成中、パルミチン酸に対するステアリン酸の含有質量比が０．００～０．３０ ただし、「ＸＵ２」とは、Ｘは炭素数１６以上の飽和脂肪酸、Ｕは不飽和脂肪酸であり、Ｘが１分子、Ｕが２分子結合したトリグリセリドを示す。

WO 2025/205380 A1