

(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4月14日(14.04.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/075176 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 3/37 (2006.01) A23L 29/219 (2016.01)
A23L 5/00 (2016.01) A23D 7/005 (2006.01)
A23L 29/00 (2016.01) A23G 9/34 (2006.01)
A23L 29/212 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/036130

(22) 国際出願日: 2021年9月30日(30.09.2021)

(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 2020-168214 2020年10月5日(05.10.2020) JP
特願 2021-065143 2021年4月7日(07.04.2021) 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: 佐藤 采香(SATO Saika); 〒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). 窪田 淳平(KUBOTA Junpei); 〒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). 山縣 海(YAMAGATA Kai); 〒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). 堀金 智貴(HORIGANE Tomoki); 〒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). 吉村 実奈(YOSHIMURA Mina); 〒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: 小林 浩, 外 (KOBAYASHI Hiroshi et al.); 〒1040028 東京都中央区八重洲二丁目8番7号 福岡ビル9階 阿部・井窪・片山法律事務所 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, 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.

(54) Title: STARCH COMPOSITION FOR FOOD PRODUCTS AND METHOD FOR PRODUCING SAID STARCH COMPOSITION

(54) 発明の名称: 食品用澱粉組成物およびその製造方法

(57) Abstract: The present invention provides a novel raw material that can improve the texture of food products and also can impart a new function to food products. The present invention relates to a starch composition for food products, the starch composition having a type-B viscometer viscosity (Pa · s) of 2-100 Pa · s, the viscosity being determined when a slurry that is obtained at 20 ° C, by mixing into the starch composition for food products an edible oil/fat in the amount of two times greater than the starch composition in terms of mass and water in the amount of seven times greater than the starch composition in terms of mass, in this order and without heating, is subjected to a viscosity measurement under the condition of 30 rpm for 30 seconds. The starch composition also has a type-B viscometer viscosity (Pa · s) that satisfies the condition of "the type-B viscometer viscosity at 0 ° C is 2-30 times greater than the type-B viscometer viscosity at 90 ° C" and that is determined when the slurry is cooled or heated and is subjected to viscosity measurement under the condition of 30 rpm for 30 seconds.

(57) 要約: 本発明は、食品の食感を改良したり、食品に新しい機能を付与しうる新規素材を提供する。本発明は、食品用澱粉組成物であって、20 ° Cにおいて、前記食品用澱粉組成物に対し、質量基準で2倍量の食用油脂と7倍量の水とをこの順に混合して加熱せずに得られるスラリーを30回転30秒の条件にて測定したB型粘度(Pa · s)の値が2 Pa · s以上100 Pa · s以下であり、前記スラリーに対して冷却または加熱して30回転30秒の条件にて測定したB型粘度(Pa · s)の値が以下の条件:「0 ° CのときのB型粘度の値が、90 ° CのときのB型粘度の値の2倍以上30倍以下である」を満たすものである、前記食品用澱粉組成物に関する。

[続葉有]

WO 2022/075176 A1

(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))