

(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
2013年2月28日(28.02.2013)



(10) 国際公開番号
WO 2013/027439 A1

- (51) 国際特許分類:
C11C 3/12 (2006.01) *A23D 9/04* (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/059146
- (22) 国際出願日: 2012年4月4日(04.04.2012)
- (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 2011-182095 2011年8月24日(24.08.2011) JP
- (71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 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; および
- (75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 葉名尻 勤(HANAJIRI Tsutomu) [JP/JP]; 〒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). 新井 正博(ARAI Masahiro) [JP/JP]; 〒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). 中谷 明浩(NAKATANI Akihiro) [JP/JP]; 〒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). 葉桐 宏厚(HAGIRI Hiroatsu) [JP/JP]; 〒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: 中嶋 伸介(NAKAJIMA Shinsuke); 〒1010032 東京都千代田区岩本町2丁目10-5-605 中嶋弁理士事務所 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, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, 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, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーロシヤ (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, 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, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

規則 4.17 に規定する申立て:

— 発明者である旨の申立て (規則 4.17(iv))

添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

(54) Title: OXIDIZED PARTIALLY HYDROGENATED OIL

(54) 発明の名称: 酸化部分水素添加油脂

(57) Abstract: [Problem] To provide an oil composition having a hydrogenated aroma and flavor as in the past and having persistence of a hydrogenated aroma, while holding the trans fatty acid content to that of conventional salad oil, as well to provide the starting material thereof. [Solution] The oxidized partially hydrogenated oil of the invention has a C18:2 trans isomer content that is between 10 and 60 wt% of the total structural fatty acid content and a peroxide value that is between 8 and 350 mEq/kg. The weight ratio of the C18:2 trans isomer content to the C18:1 trans isomer content of the total structural fatty acids is preferably between 0.3 and 1.8.

(57) 要約: 【課題】従来のように水素添加臭と風味を有し、そして水素添加臭の持続性を有しながら、トランス脂肪酸含量を通常の液状のサラダ油程度に抑えた油脂組成物とその原料を提供する。【解決手段】本発明の酸化部分水素添加油脂は、全構成脂肪酸中の C18:2 トランス型異性体含量が 10~60 重量%であり、かつ、過酸化価が 8~350 mEq/kg である。全構成脂肪酸中の C18:1 トランス型異性体含量に対する C18:2 トランス型異性体含量の重量比が 0.3~1.8 であることが好ましい。



WO 2013/027439 A1