

(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
2014 年 5 月 22 日(22.05.2014)



(10) 国際公開番号
WO 2014/077019 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/22 (2006.01) A23D 9/007 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/073476
- (22) 国際出願日: 2013 年 9 月 2 日(02.09.2013)
- (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 2012-250613 2012 年 11 月 14 日(14.11.2012) 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: 渋谷 敦(SHIBUTANI Atsushi); 〒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). 平岡 美奈子(HIRAOKA Minako); 〒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). 松嶋 みゆき(MATSUSHIMA Miyuki); 〒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). 寺南 亜紀(TERAMINAMI Aki); 〒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). 徳地 隆宏(TOKUCHI Takahiro); 〒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). 村松 広志(MURAMATSU Hiroshi); 〒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). 平岡 香織(HIRAOKA Kaori); 〒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); 〒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). 葉名尻 勤(HANAJIRI Tsutomu); 〒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); 〒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, BN, 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, 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, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, 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), ユーロパ (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).
- 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: SWEETNESS AND/OR MILK FLAVOR ENHANCER

(54) 発明の名称: 甘味及び／又は乳風味増強剤

(57) Abstract: [Problem] To provide a sweetness and/or milk flavor enhancer which can increase the sweetness and/or the milk flavor of a cooked product and therefore enables the reduction of the amount of a sweetening agent and/or a milk flavor additive to be used. [Solution] The sweetness and/or milk flavor enhancer according to the present invention contains an oxidized and partially hydrogenated oil or fat having a peroxide value of 25 to 300 as an active ingredient. The content of a trans fatty acid in the oxidized and partially hydrogenated oil or fat is preferably 5 to 75 wt%. The iodine value of the oxidized and partially hydrogenated oil or fat is preferably 35 to 135.

(57) 要約: 【課題】調理品の甘味及び／又は乳風味を増強することで、甘味料及び／又は乳風味添加剤の使用量を減少させることを可能とする甘味及び／又は乳風味増強剤を提供する。【解決手段】本発明の甘味及び／又は乳風味増強剤は、過酸化物質価が 25 ～ 300 の酸化部分水素添加油脂を有効成分として含む。酸化部分水素添加油脂のトランス脂肪酸含量は、5 ～ 75 重量％であることが好ましい。また、酸化部分水素添加油脂のヨウ素価が 35 ～ 135 であることが好ましい。



WO 2014/077019 A1