

(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
2024年10月3日(03.10.2024)



(10) 国際公開番号

WO 2024/203270 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23G 1/36 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2024/009493
- (22) 国際出願日: 2024年3月12日(12.03.2024)
- (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 2023-052973 2023年3月29日(29.03.2023) JP
特願 2023-052974 2023年3月29日(29.03.2023) JP
- (71) 出願人: 不二製油グループ本社株式会社(FUJI OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 深見 洋次郎 (FUKAMI, Yojiro); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 岩岡 栄治 (IWAOKA, Eiji); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 栗山 雅充 (KURIYAMA, Masamitsu); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (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, 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, 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/FAT FOR CHOCOLATE PRODUCTS

(54) 発明の名称: チョコレート類用油脂

(57) Abstract: [Problem] To provide an oil/fat that suppresses the occurrence of blooming and/or graining in chocolate products. To provide an oil/fat that suppresses the occurrence of blooming and/or graining particularly in soft chocolate products. To provide an oil/fat that suppresses the occurrence of blooming in chocolate products without adversely affecting the meltability in the mouth. [Solution] This oil/fat for chocolate products satisfies all of the following requirements (a) to (e). (a) The content of trans fatty acids in the total amount of all of constituent fatty acids is 5 wt% or less; (b) the content of saturated fatty acids each having a chain length of 16 or more carbon atoms in the total amount of all of constituent fatty acids is 20-60 wt%; (c) the content of CN38-CN46 triglycerides in the total amount of all of triglycerides is 40 wt% or less; (d) the content of SO2 triglycerides in the total amount of all of triglycerides is 40 wt% or less; and (e) the content of S2O triglycerides in the total amount of all of triglycerides is 10-40 wt%. Herein, the term "CN38-CN46 triglyceride" refers to a triglyceride in which the total number of carbon atoms in constituent fatty acids for the triglyceride in the oil/fat is 38-46, the term "SO2 triglyceride" refers to a triglyceride in which one S (wherein "S" refers to a saturated fatty acid having 16-20 carbon atoms, the same applies hereinafter) molecule and two O (wherein "O" refers to oleic acid, the same applies hereinafter) molecules are bound, and the term "S2O triglyceride" refers to a triglyceride in which two S molecules and one O molecule are bound.

[続葉有]

(57) 要約：【課題】 チョコレート類において、ブルーム及び／又はグレーニングの発生を抑制する油脂を提供すること。特にソフトチョコレート類において、ブルーム及び／又はグレーニングの発生を抑制する油脂を提供すること。チョコレート類において、口どけに悪影響を与えることなく、ブルームの発生を抑制できる油脂を提供すること。下記 (a) ～ (e) を全て満たす、チョコレート類用油脂。(a) 全構成脂肪酸に占める、トランス脂肪酸含有量が5重量%以下 (b) 全構成脂肪酸に占める、炭素数16以上の鎖長を有する飽和脂肪酸含有量が20～60重量% (c) 全トリグリセリドに占める、CN38～CN46のトリグリセリド含有量が40重量%以下 (d) 全トリグリセリドに占める、SO2トリグリセリド含有量が40重量%以下 (e) 全トリグリセリドに占める、S2Oトリグリセリド含有量が10～40重量% ただし、「CN38～CN46のトリグリセリド」とは、油脂中のトリグリセリドの構成脂肪酸の総炭素数が38～46のトリグリセリドを示し、SO2トリグリセリドとは、S（炭素数16～20の飽和脂肪酸を示す。以下同じ。）が1分子、O（オレイン酸を示す。以下同じ。）が2分子結合しているトリグリセリドを示し、S2Oトリグリセリドとは、Sが2分子、Oが1分子結合しているトリグリセリドを示す。