

(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
2019年3月21日(21.03.2019)



(10) 国際公開番号

WO 2019/054082 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 7/00 (2006.01) A21D 2/14 (2006.01)
(21) 国際出願番号: PCT/JP2018/029253
(22) 国際出願日: 2018年8月3日(03.08.2018)
(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 2017-176328 2017年9月14日(14.09.2017) JP

(71) 出願人(JPを除く全ての指定国について): 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).

(71) 出願人(JPについてのみ): 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 Osaka (JP).

(72) 発明者: 中野 幹生(NAKANO Mikio); 〒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 Ibaraki (JP). 深堀 義朝(FUKAHORI Yoshitomo); 〒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 Ibaraki (JP). 坂田 純一(SAKATA Junichi); 〒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 Ibaraki (JP). 円谷 恭子(TSUBURAYA Kyoko); 〒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 Ibaraki (JP). 鈴木 雄太(SUZUKI Yuta); 〒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 Ibaraki (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, 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, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(54) Title: ROLL-IN OIL OR FAT COMPOSITION

(54) 発明の名称: ロールイン用油脂組成物

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing: a roll-in oil or fat composition which is of a low-trans type, has such plasticity that excellent spreadability can be exerted in a wide temperature range, and also has an excellent melt-in-the-mouth feeling; and a layered bakery food which can be produced using the roll-in oil or fat composition and can have almost fresh-baked juicy texture and crispiness even one day after being baked. A roll-in oil or fat composition is prepared, in which 45 to 95% by weight of a transesterified oil or fat, 5 to 25% by weight of a liquid oil and less than 1% by weight of a high-melting-point oil or fat are contained in an oily phase, wherein the transesterified oil or fat has a lauric acid content of 5 to 25% by weight, a palmitic acid content of 5 to 25% by weight and a stearic acid content of 10 to 35% by weight all relative to the total content of all of constituent fatty acids and has a (weight of stearic acid)/(weight of palmitic acid) ratio of 0.5 to 7, and the high-melting-point oil or fat has an open-tubed melting point of higher than 45°C. A layered bakery food is produced using the roll-in oil or fat composition.

(57) 要約: 低トランスタイプで、広い温度域で伸展性に優れた可塑性と優れた口溶けを有するロールイン用油脂組成物、該ロールイン用油脂組成物を用いて得られる、焼成1日後に焼き立て同様のジューシーな口当たりとさっくりとした歯切れを有する層状ベーカリー食品の提供を課題とする。油相中に、全構成脂肪酸に対し、ラウリン酸含量が5~25重量%、パルミチン酸含量が5~25重量%及びステアリン酸含量が10~35重量%であり、ステアリン酸/パルミチン酸の重量比率が0.5~7であるエステル交換油脂を45~95重量%、液状油5~25重量%及び上昇融点45℃を超える高融点油脂1重量%未満を含有するロールイン用油脂組成物を調製し、それを用いて層状ベーカリー食品を得る。

WO 2019/054082 A1

[続葉有]

(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))