

(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
2023年9月21日(21.09.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/176337 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23G 1/38 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2023/006352

(22) 国際出願日: 2023年2月22日(22.02.2023)

(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 2022-040959 2022年3月16日(16.03.2022) 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: 坂本 麻衣(SAKAMOTO, Mai); 〒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, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, 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.

(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 AND FAT COMPOSITION FOR CHOCOLATE

(54) 発明の名称: チョコレート用油脂組成物

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a chocolate that has a reduced trans fatty acid content while also being excellent in biting hardness, stickiness resistance, deliciousness, and bloom resistance. Provided, as a specific means for solving the problem, is an oil and fat composition for chocolate, the composition having: a C6-18 saturated fatty acid content of 80 mass% or more; a lauric acid content of 30-45 mass%; a behenic acid content of 0.5-5.5 mass%; an unsaturated fatty acid content of 15 mass% or less; a trans fatty acid content of 5 mass% or less; a palmitic acid/stearic acid ratio of 0.2-2; and an SFC at 10°C of 90% or more.

(57) 要約: トランス脂肪酸含有量を低減しながら、噛み出しの硬さ、べたつき耐性、風味の良さ、ブルーム耐性を有するチョコレートを提供することを課題とする。その具体的な解決手段は、炭素数6~18の飽和脂肪酸の含有量が80質量%以上、ラウリン酸の含有量が30~45質量%、ベヘン酸の含有量が0.5~5.5質量%、不飽和脂肪酸含有量が15質量%以下、トランス脂肪酸含有量が5質量%以下、パルミチン酸/ステアリン酸比が0.2~2、10°CにおけるSFCが90%以上である、チョコレート用油脂組成物を含有することである。

WO 2023/176337 A1