

(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
2025年2月27日(27.02.2025)



(10) 国際公開番号

WO 2025/041785 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 27/00 (2016.01) A23D 7/01 (2006.01)
A23D 7/00 (2006.01) A23L 23/00 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/029621

(22) 国際出願日: 2024年8月21日(21.08.2024)

(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 2023-135888 2023年8月23日(23.08.2023) 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: 水嶋 茂樹 (MIZUSHIMA, Shigeki); 〒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, 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, 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-IN-WATER-TYPE EMULSION AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 水中油型乳化物及びその製造方法

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide an oil-in-water-type emulsion that, by simply adding a small amount thereof, is capable of imparting an oily taste that is a flavor characteristic, such as fat-like richness or fat-like body, and reducing bitterness. It has been found that it is possible to impart an oily taste that is a flavor characteristic, such as fat-like richness or fat-like body, and reduce bitterness, even when a free fatty acid is contained, by using an oil-in-water-type emulsion that contains an oily material containing a free fatty acid, an easily water-soluble substance, water, and a protein material having specific properties, and that has an emulsion particle size of at most 100 nm.

(57) 要約: 微量添加するだけで、脂肪様濃厚感や脂肪様のコクといった風味特性である油味を付与し、かつ苦味が抑制できる水中油型乳化物を提供することを目的とする。遊離脂肪酸を含む油性素材、易水溶性物質、水及び特定の性質を有するたん白素材を含み、乳化粒子径が100nm以下である水中油型乳化物を用いることで、脂肪様濃厚感や脂肪様のコクといった油味を付与し、遊離脂肪酸を用いているにも関わらず苦味を抑制できることを見出した。

WO 2025/041785 A1