

(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8月31日(31.08.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/162608 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 27/00 (2016.01) A23J 3/16 (2006.01)
A23L 5/00 (2016.01) A23J 3/18 (2006.01)
A23J 3/04 (2006.01) A23J 3/20 (2006.01)
A23J 3/08 (2006.01) A23J 3/30 (2006.01)
A23J 3/14 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2023/003285
- (22) 国際出願日: 2023年2月1日(01.02.2023)
- (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 2022-029591 2022年2月28日(28.02.2022) 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).
- (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). 上山 知樹(UEYAMA, Tomoki); 〒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,

(54) Title: OIL-IN-WATER EMULSION AND PRODUCTION METHOD THEREFOR

(54) 発明の名称: 水中油型乳化物およびその製造方法

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of producing, without using a synthetic emulsifier and/or organic solvent, an oil-in-water emulsion of not more than 100 nm which has excellent transparency, and applying the oil-in-water emulsion to foods, beverages, and the like. Used is an oil-in-water emulsion produced by combining: 0.5-35 mass% of an oil-based material; a protein material having the properties described below, in an amount of 30-1,200 mass% in terms of crude protein amount with respect to oil/fat materials; 1-80 mass% of an easily water soluble substance; and 5-70 mass% of water, wherein the diameter of emulsion particles is not more than 100 nm. The protein material has properties such that, after 30 minutes of heating, at 80°C, an aqueous solution thereof with a crude protein amount of 20 mass%, the viscosity measured at 25°C is not more than 10,000 mPa·s, and 0.22 M TCA solubilization rate is 30%-95%. Thus, it is possible to impart strong depth of flavor to a food or beverage to which the present emulsion has been added.

(57) 要約: 合成乳化剤およびまたは有機溶剤を用いなくとも、透明度に優れた100nm以下の水中油型乳化物を調製し、飲食品等への応用する事を課題とする。油性素材を0.5~35質量%、下記性質を有するたん白素材を粗蛋白量として油脂素材の30~1,200質量%、易水溶性物質を1~80質量%、および水5~70質量%を配合して調製した、乳化粒子径が100nm以下の水中油型乳化物を用いる。当該たん白素材が、粗蛋白質量20質量%の水溶液を80°C、30分加熱後、25°Cで測定時の粘度が10,000mPa・s以下で、且つ0.22MのTCA可溶化率が30%~95%の性質を有するものである。本乳化物を添加した飲食品は、強いコク味を付与することができる。

[続葉有]

WO 2023/162608 A1

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：

— 国際調査報告（条約第21条(3)）