

(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10月5日(05.10.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/191031 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 29/10 (2016.01) A23L 2/00 (2006.01)
A23C 11/10 (2021.01) A23L 2/38 (2021.01)
A23D 7/00 (2006.01) A23L 2/52 (2006.01)
A23D 7/005 (2006.01) A23L 9/20 (2016.01)
A23F 5/24 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2023/013476
- (22) 国際出願日: 2023年3月31日(31.03.2023)
- (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 2022-060167 2022年3月31日(31.03.2022) JP
- (71) 出願人: 三菱ケミカル株式会社(MITSUBISHI CHEMICAL CORPORATION)
[JP/JP]; 〒1008251 東京都千代田区丸の内
一丁目1番1号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 原 英之(HARA, Hideyuki); 〒1008251
東京都千代田区丸の内一丁目1番1号 三
菱ケミカル株式会社内 Tokyo (JP). 松浦 傳
史(MATSUURA, Tsutashi); 〒1008251 東京都
千代田区丸の内一丁目1番1号 三菱ケ
ミカル株式会社内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 弁理士法人秀和特許事務所(IP
FIRM SHUWA); 〒1030004 東京都中央区東
日本橋三丁目4番10号 アクロポリス
2 1ビル8階 Tokyo (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 COMPOSITION AND BEVERAGE CONTAINING SAME

(54) 発明の名称: 水中油型乳化組成物およびそれを含む飲料

(57) Abstract: Provided is an oil-in-water type emulsion composition in which the emulsification is stabilized by pea protein and/or fava protein and sucrose fatty acid esters so as to achieve excellent stability during distribution. Use is made of an oil-in-water type emulsion composition that comprises water, a fat or oil, pea protein and/or fava protein and sucrose fatty acid esters, wherein: the ratio of sucrose fatty acid monoesters contained in the sucrose fatty acid esters is 3-45 mass% relative to the total sucrose fatty acid esters; and the amount of the sucrose fatty acid esters is 1-30 parts by mass per part by mass of the total amount of the pea protein and fava protein.

(57) 要約: エンドウ豆タンパク質および／またはファバタンパク質とショ糖脂肪酸エステルにより乳化が安定化され、流通時の安定性に優れた水中油型乳化組成物を提供する。水と、油脂と、エンドウ豆タンパク質および／またはファバタンパク質と、ショ糖脂肪酸エステルとを含む水中油型乳化組成物であって、前記ショ糖脂肪酸エステルに含まれるショ糖脂肪酸モノエステルの比率が全ショ糖脂肪酸エステルに対して3～45質量%であり、前記エンドウ豆タンパク質および前記ファバタンパク質の合計量1質量部に対する、前記ショ糖脂肪酸エステルの量が1～30質量部である、水中油型乳化組成物を用いる。

WO 2023/191031 A1