

(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 2023/176353 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 7/00 (2006.01) *A21D 2/16* (2006.01)
A23D 9/00 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2023/006545

(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 2022-040965 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: 高野 寛(TAKANO, Kan); 〒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: LIQUID FAT OR OIL FOR WATER-IN-OIL EMULSIONS

(54) 発明の名称: 油中水型乳化物用液状油脂

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a water-in-oil emulsion which has a water separation suppression effect and a desired hardness even if the aqueous phase ratio is high and emulsifying agents other than lecithin and water-soluble dietary fibers are not substantially contained therein. The problem is solved by using a liquid fat or oil for water-in-oil emulsions, the liquid fat or oil having a specific constituent fatty acid composition, a diglyceride content and a triglyceride content within certain ranges, so as to provide a water-in-oil emulsion with a water separation suppression effect and a desired hardness.

(57) 要約: 本発明は、水相割合が高く、かつ水溶性食物繊維及びレシチン以外の乳化剤を実質的に含まない油中水型乳化物であっても、離水抑制効果を有し、かつ求められる硬さを有する油中水型乳化物を提供することを課題とする。具体的には、特定の構成脂肪酸組成、ジグリセリド含量、トリグリセリド含量が一定の範囲となる油中水型乳化物用液状油脂を用いることにより、油中水型乳化物に離水抑制効果を与え、かつ求められる硬さを有することができ、本課題を解決することができる。

WO 2023/176353 A1