

(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
2022年10月6日(06.10.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/209863 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23D 9/02 (2006.01) 宿 区 西 新 宿 6 - 2 4 - 1 西 新 宿 三 井 ビ
ルディング 1 8 階 Tokyo (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/011668 (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,
(22) 国際出願日: 2022年3月15日(15.03.2022) BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL,
CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC,
(25) 国際出願の言語: 日本語 EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR,
HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH,
(26) 国際公開の言語: 日本語 KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY,
MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ,
(30) 優先権データ: 特願 2021-054775 2021年3月29日(29.03.2021) JP NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT,
QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL,
(71) 出願人: 株式会社 J - オイルミルズ (J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央
区明石町 8 番 1 号 Tokyo (JP). ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG,
US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.
- (72) 発明者: 荒井 尚志 (ARAI Hisashi); 〒1040044 東
京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J -
オイルミルズ内 Tokyo (JP). ▲ 廣 ▼ 岡 里
菜 (HIROOKA Rina); 〒1040044 東京都中央区
明石町 8 番 1 号 株式会社 J - オイルミル
ズ内 Tokyo (JP). 佐野 貴士 (SANO Takashi);
〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株
式会社 J - オイルミルズ内 Tokyo (JP). 竹内 茂
雄 (TAKEUCHI Shigeo); 〒1040044 東京都中央
区明石町 8 番 1 号 株式会社 J - オイルミル
ズ内 Tokyo (JP). 上原 誠 (UEHARA Makoto);
〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株
式会社 J - オイルミルズ内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 特許業務法人創成国際特許事務所
(SATO & ASSOCIATES); 〒1600023 東京都新
- (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, GH, GM, KE, LR, LS,
MW, MZ, NA, RW, 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, 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: METHOD FOR PRODUCING EDIBLE OIL AND FAT, AND USE OF SAID OIL AND FAT

(54) 発明の名称: 食用油脂の製造方法及びその食用油脂の使用

(57) Abstract: Provided is a production method for obtaining an edible oil and fat that has a low trans-fatty acid content and other exceptional qualities. This method for producing an edible oil and fat involves performing a purification treatment on an unrefined oil obtained from an oil and fat raw material, wherein: the purification treatment includes a deodorization step; and the deodorization step is performed while satisfying all of a condition 1) that the temperature is 210-220 ° C, a condition 2) that the degree of vacuum is greater than 2.1 Torr and no greater than 4.0 Torr, and a condition 3) that the amount of water vapor supplied to the oil and fat when the deodorization treatment is executed is at least 0.5 mass% and less than 2.5 mass%.

(57) 要約: トランス脂肪酸の含有量が少なく、なお且つ、他の品質にも優れた食用油脂を得るための製造方法を提供する。この食用油脂の製造方法は、油脂原料から得られた粗油に対して精製処理を行って食用油脂を製造する方法であって、前記精製処理は、脱臭工程を含み、前記脱臭工程は、条件1) 温度が210℃以上、220℃以下であること、条件2) 真空度が2.1 Torr超、4.0 Torr以下であること、条件3) 当該脱臭工程が実行される油脂に対する水蒸気の供給量が0.5質量%以上、2.5質量%未満であること、のいずれも満たして行われる。

WO 2022/209863 A1