

(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
2024年10月3日(03.10.2024)



(10) 国際公開番号

WO 2024/203047 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23G 1/32 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2024/008405
- (22) 国際出願日: 2024年3月6日(06.03.2024)
- (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 2023-054499 2023年3月30日(30.03.2023) 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).
- (72) 発明者: 荒木 美彩子 (ARAKI, Misako); 〒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). 入澤 勇介(IRISAWA, Yusuke); 〒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). 片淵 真紀(KATAFUCHI, Maki); 〒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).

HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, 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))

- (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,

(54) Title: OILY FOOD FOR COATING

(54) 発明の名称: 被覆用油性食品

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of enabling an oily food for coating to be applied in a controlled amount, by making the oily food to retain flowability even when the oily food is contaminated with water. The present invention further addresses the problem of obtaining an appearance with a satisfactory gloss after application. Provided is an oily food for coating, the oily food satisfying all of the following requirements (1) to (3). (1) The oil content is 35-70 mass%, (2) the oily food for coating contains a sucrose fatty acid ester in which a major constituent fatty acid is a C16-24 saturated fatty acid and which has an HLB of 3-17, and (3) when the oily food for coating is melted at 50°C, the yield value is 0.1-10 Pa, wherein the major constituent fatty acid of the sucrose fatty acid ester is a fatty acid accounting for at least 60 mass% of the constituent fatty acids.

(57) 要約: 被覆用油性食品において、水分が混入した場合にも流動性を維持することで、被覆量を制御することができることを課題とする。さらには、被覆後のツヤが良好である外観を得ることを課題とする。油性食品であって、以下1)~3)をすべて満たす被覆用油性食品。1) 油分が35~70質量%、2) 主要構成脂肪酸が炭素数16~24の飽和脂肪酸である、HLB3~17のショ糖脂肪酸エステルを含む、3) 50℃で融解された状態の降伏値が0.1~10Paただし、ショ糖脂肪酸エステルの主要構成脂肪酸とは、構成脂肪酸中に60質量%以上含まれる脂肪酸のことを示す。

WO 2024/203047 A1