

(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
2020年7月2日(02.07.2020)



(10) 国際公開番号

WO 2020/137516 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2019/048255

(22) 国際出願日: 2019年12月10日(10.12.2019)

(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 2018-246808 2018年12月28日(28.12.2018) JP
特願 2019-096578 2019年5月23日(23.05.2019) JP

(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).

(72) 発明者: 西村 紗希(NISHIMURA Saki); 〒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). 西村 茉莉(NISHIMURA Mari); 〒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). 境野 眞善(SAKAINO Masayoshi); 〒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). 岡部 遼(OKABE Ryo); 〒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).

(74) 代理人: 特許業務法人創成国際特許事務所(SATO & ASSOCIATES); 〒1600023 東京都新宿区西新宿6-24-1 西新宿三井ビルディング18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, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, 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, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, 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, 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: FAT COMPOSITION FOR COOKING

(54) 発明の名称: 加熱調理用油脂組成物

(57) Abstract: Provided are: a fat composition for cooking that achieves excellent suppression of the negative aspects of cooking with edible fat; and an edible ingredient for the fat composition for cooking. A fat composition for cooking that includes: an n-3 edible fat in which n-3 fatty acids are 30-80 mass% of total fatty acids; and a base fat that comprises an edible fat other than the n-3 edible fat. The fat composition is characterized by containing at least 0.01 mass% but less than 1 mass% of the n-3 edible fat.

(57) 要約: 食用油脂を加熱調理に使用することにより生じるネガティブ面を抑制する効果に優れた加熱調理用油脂組成物、及びそのための食用素材を提供する。この加熱調理用油脂組成物は、構成脂肪酸総量に占めるn-3系脂肪酸の含有量が30質量%以上80質量%以下であるn-3系食用油脂と、前記n-3系食用油脂以外の食用油脂からなるベース油脂とを含む油脂組成物であって、前記n-3系食用油脂を前記油脂組成物中に0.01質量%以上1質量%未満含有することを特徴とする。

WO 2020/137516 A1