

(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 2023/189027 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) C11C 1/08 (2006.01)
A23D 7/01 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2023/006361

(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 2022-051117 2022年3月28日(28.03.2022) 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: アモア ジェローム(AMOA, Jerome);
〒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).
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: SHEA BUTTER FRACTION

(54) 発明の名称: シア脂分別画分

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a vegetable-based oil and fat that does not necessitate unique equipment for producing an oil-in-water emulsion and can be used as a substitute for an emulsifier usable in oil-in-water emulsions using a simple method. As a specific solution, blending a shea butter fraction obtained by fractionating shea butter under specific conditions into a discretionary oil and fat makes it possible to provide a substitute for the function of an emulsifier in an oil-in-water emulsion. Additionally, in an oil-in-water emulsion obtained using this method, it is possible to minimize changes in physical properties not only immediately after creation of the emulsion but also over time.

(57) 要約: 独自の油中水型乳化物を製造する設備を必要とせず、簡便な方法で油中水型乳化物に使用可能な乳化剤を代替できる植物油脂を提供することを課題とする。具体的な解決手段として、シア脂を特定の条件で分別し得られるシア脂分別画分を任意の油脂へ配合することにより、油中水型乳化物の乳化剤の機能を代替させることができる。加えて本方法により得られる油中水型乳化物は、乳化物作製直後のみならず、経時的な物性変化を抑えることが可能となる。

WO 2023/189027 A1