

(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4月6日(06.04.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/054489 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 7/00 (2006.01) A23C 20/00 (2006.01)
A23C 11/00 (2006.01) A23D 7/005 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/036211

(22) 国際出願日: 2022年9月28日(28.09.2022)

(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 2021-158069 2021年9月28日(28.09.2021) JP
特願 2021-158142 2021年9月28日(28.09.2021) JP
特願 2021-159448 2021年9月29日(29.09.2021) 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: 永 潤 詢 大 (NAGAFUCHI, Junta); 〒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). 柳澤 昌伸 (YANAGISAWA, Masanobu); 〒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). 武田 真梨子 (TAKEDA, Mariko); 〒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). 星川 紗更 (HOSHIKAWA, Sasara); 〒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, 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, 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, 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:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: OIL-IN-WATER EMULSION CONTAINING TRANSESTERIFIED OIL

(54) 発明の名称: エステル交換油脂を含む水中油型乳化物

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing an oil-in-water emulsion which suppresses unusual flavors derived from food and drink, in particular, unusual flavors derived from plant-based milk, plant-based fermented milk, and animal protein, without adversely affecting overall flavor. The inventors have discovered that using an oil-in-water emulsion containing a random transesterified oil having a specific fatty acid composition suppresses unusual flavors derived from food and drink.

(57) 要約: 飲食品由来の異風味を、特に、植物ベース乳、植物ベース発酵乳、動物性蛋白質に由来する異風味を、全体の風味が損なわれることなく抑制する、水中油型乳化物を提供することを課題とする。特定の脂肪酸組成を有するランダムエステル交換油脂を含む水中油型乳化物の使用により、飲食品由来の異風味を抑制することを見出した。



WO 2023/054489 A1