

(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2月13日(13.02.2020)



(10) 国際公開番号

WO 2020/032107 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 7/005 (2006.01) *A23L 19/12* (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2019/031141

(22) 国際出願日: 2019年8月7日(07.08.2019)

(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 2018-150616 2018年8月9日(09.08.2018) 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: 水嶋 茂樹 (**MIZUSHIMA, Shigeki**);
〒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, 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, JP, 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:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))



WO 2020/032107 A1

(54) **Title:** OIL-AND-FAT COMPOSITION

(54) 発明の名称: 油脂組成物

(57) **Abstract:** The present invention addresses the problem of providing an ascorbic acid-containing oil and fat that allows improvement of ascorbic acid content in the ascorbic acid-containing oil and fat and that can be used for a variety of food items. In this oil-and-fat composition, an appropriate amount of ascorbic acid is contained, and the ascorbic acid is contained as an aqueous solution having a pH of 2.5-5.3.

(57) 要約: アスコルビン酸含有油脂のアスコルビン酸含有量を向上し、あらゆる食品に利用可能なアスコルビン酸含有油脂を提供することを課題とする。適量のアスコルビン酸を含有し、該アスコルビン酸を pH 2.5~5.3 の水溶液として含有させる。