

(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12月30日(30.12.2020)



(10) 国際公開番号

WO 2020/262310 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 7/00 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2020/024433

(22) 国際出願日: 2020年6月22日(22.06.2020)

(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 2019-118210 2019年6月26日(26.06.2019) 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: 高野 寛(TAKANO, Kan); 〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 熊谷 智明(KUMATANI, Tomoaki); 〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 中野 幹生(NAKANO, Mikio); 〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (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, 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: WATER-IN-OIL EMULSIFIED COMPOSITION

(54) 発明の名称: 油中水型乳化組成物

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a water-in-oil emulsified composition having improved workability in a freezing range. This water-in-oil emulsified composition contains, as constituent fatty acids, 7-29 wt% of lauric acid and 7-19 wt% of palmitic acid, the weight ratio of stearic acid/lauric acid being 0.1-1.6, and has a hardness of 500-1500 gf at -18 °C. The water-in-oil emulsified composition according to the present invention, when delivered or stored in a frozen state, can be directly and easily cut into pieces in any shape without requiring an operation such as thawing or temperature adjustment.

(57) 要約: 冷凍域での作業性が改善された油中水型乳化組成物を提供することを課題とする。構成脂肪酸としてラウリン酸含量が7~29重量%、パルミチン酸含量が7~19重量%、ステアリン酸/ラウリン酸の重量比が0.1~1.6、-18℃における硬さが500~1500gfの油中水型乳化組成物とする。本発明の油中水型乳化組成物は冷凍流通や冷凍保存されたものをそのまま、解凍や温調の作業を必要とせず使用することができ、任意の形に容易に切り分けることも可能である。

WO 2020/262310 A1