

(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
2021年8月26日(26.08.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/166704 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 5/00 (2016.01) A21D 13/16 (2017.01)
A23D 7/00 (2006.01) A21D 2/16 (2006.01)
A23D 7/01 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/004509

(22) 国際出願日: 2021年2月8日(08.02.2021)

(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 2020-027091 2020年2月20日(20.02.2020) 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: 青木 亮輔 (AOKI Ryosuke); 〒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). 石川 千弘 (ISHIKAWA Chihiro); 〒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: 小林 浩, 外 (KOBAYASHI Hiroshi et al.); 〒1040028 東京都中央区八重洲二丁目 8 番 7 号 福岡ビル 9 階 阿部・井窪・片山法律事務所 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, IT, 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:

一 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: SHAPE MODIFIER FOR LAYERED PUFFED FOOD

(54) 発明の名称: 層状膨化食品用形状改質剤

(57) Abstract: The present invention pertains to a shape modifier for a layered puffed food, said shape modifier comprising a vegetable sterol fatty acid ester. Further, the present invention pertains to: a method for producing a plastic fat composition for a layered puffed food, said method comprising a step for adding a vegetable sterol fatty acid ester to an edible fat; a method for producing a dough for a layered puffed food, said method comprising a step for applying the plastic fat composition to a cereal flour dough in such a manner that the plastic fat composition forms multiple layers in the cereal flour dough; and a method for producing a layered puffed food. Furthermore, the present invention pertains to a method for improving the puffing of a layered puffed food.

(57) 要約: 本発明は、植物ステロール脂肪酸エステルを含む層状膨化食品用形状改質剤に関する。また本発明は、食用油脂に植物ステロール脂肪酸エステルを添加する工程を含む層状膨化食品用可塑性油脂組成物の製造方法、前記可塑性油脂組成物が穀粉生地中に複数の層を形成するように前記穀粉生地中に前記可塑性油脂組成物を適用する工程を含む層状膨化食品用生地の製造方法、ならびに層状膨化食品の製造方法に関する。さらに本発明は、層状膨化食品の浮きを改良する方法に関する。

WO 2021/166704 A1