

(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
2010 年 12 月 2 日(02.12.2010)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2010/137574 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 7/00 (2006.01) A23L 1/24 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2010/058784
- (22) 国際出願日: 2010 年 5 月 25 日(25.05.2010)
- (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 2009-129773 2009 年 5 月 29 日(29.05.2009) JP
特願 2009-246363 2009 年 10 月 27 日(27.10.2009) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について):
キッコーマン株式会社 (Kikkoman Corporation)
[JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地
Chiba (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 鈴木 宗治
(SUZUKI, Souji) [JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市
野田 2 5 0 番地 キッコーマン食品株式会
社内 Chiba (JP). 三枝 維彦 (SAIGUSA, Tsunahiko)
[JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地
キッコーマン食品株式会社内 Chiba (JP). 高田
優子 (TAKATA, Yuko) [JP/JP]; 〒2788601 千葉県野
田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン食品株式
会社内 Chiba (JP).
- (74) 代理人: 羽鳥 修 (HATORI, Osamu); 〒1070052 東
京都港区赤坂一丁目 8 番 6 号赤坂 H K N ビル
6 階 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, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO,
CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI,
GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS,
JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR,
LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW,
MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH,
PL, PT, RO, RS, RU, 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, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア
(AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, 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, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF,
BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, 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: HEATED MIXTURE OF SOY SAUCE AND SUGAR, AND FATTY FOOD

(54) 発明の名称: 醤油糖類加熱混合物及び油脂食品

(57) Abstract: Disclosed is a heated (soy sauce)-sugar mixture, which is produced by heating an aqueous mixed solution of a soy sauce and a sugar, and shows an absorbance of 0.05 to 0.40 at 430 nm when prepared into a 0.1% (w/w) aqueous diluted solution. Also disclosed is a fatty food which is prepared by adding an oil or fat to the heated (soy sauce)-sugar mixture to emulsify or solubilize the oil or fat. The heated (soy sauce)-sugar mixture is useful as a substitute for an emulsifying agent or a surfactant. The heated (soy sauce)-sugar mixture can be used for the production of a fatty food in which an emulsifying property cannot not deteriorated by the change in pH, heat or the like, without the need of using any emulsion stabilizer or surfactant. The fatty food has such characteristic properties that the separation of the oil or fat does not occur and the oil or fat can be emulsified or solubilized therein stably.

(57) 要約: 本発明の醤油糖類加熱混合物は、醤油と糖類の混合水溶液を加熱してなり、0.1% (w/w) 水希釈液の 430 nm における吸光度が 0.05~0.40 である。本発明の油脂食品は、該醤油糖類加熱混合物に、油脂を添加し乳化又は可溶化してなるものである。本発明の醤油糖類加熱混合物は、乳化剤又は界面活性剤の代替品として有用なものであり、該醤油糖類加熱混合物を使用すれば、乳化安定剤あるいは界面活性剤を全く使用することなく、かつ、pH 変化や、熱等によって乳化作用が低下することのない油脂食品を得ることができる。しかも、該油脂食品は、油脂の分離がなく、安定に乳化又は可溶化されたものである。

WO 2010/137574 A1