

I702003

發明摘要

※申請案號：105126735

※申請日：105年8月22日

※IPC分類：A23D 9/007 (2006.01)

【發明名稱】(中文/英文)

油脂組成物及其製造方法

OIL AND FAT COMPOSITION AND METHOD FOR
MANUFACTURING THE SAME

【中文】

[課題]

本發明之目的係提供一種乳口感及乳風味優異的油脂組成物及其製造方法。

[解決手段]

本發明之油脂組成物，其係含有 50 質量％以上 100 質量％以下的乳脂，基於在 180℃ 之揮發成分的戊醛/己醛(莫耳比)為 0.15 以上 0.70 以下。又，本發明之油脂組成物的製造方法，其包含以下步驟：將包含乳脂 50 質量％以上 100 質量％以下的原料油脂組成物，在供給氧氣下加熱，得到基於在 180℃ 之揮發成分的戊醛/己醛(莫耳比)為 0.15 以上 0.70 以下之氧化油脂組成物。

【英文】

An object of the present invention is to provide an oil and fat composition excellent in feel of milk and milk flavor and a method for manufacturing the same.

The oil and fat composition of the present invention comprises milk fat of 50 mass% or more and 100 mass% or less and a pentanal/ hexanal (molar ratio) based on a volatile component at 180°C of 0.15 or more and 0.70 or less. Also, the method for manufacturing the oil and fat composition of the present invention comprises a step of heating a raw material oil and fat composition containing milk fat of 50 mass% or more and 100 mass% or less while supplying oxygen, to obtain an oxidized fat and oil composition having a pentanal/ hexanal (molar ratio) based on a volatile component at 180°C of 0.15 or more and 0.70 or less.

【代表圖】

【本案指定代表圖】：無。

【本代表圖之符號簡單說明】：無。

本案無圖式。

【本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式】：

無。

