

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第1部門第1区分

【発行日】平成18年4月27日(2006.4.27)

【公表番号】特表2005-520541(P2005-520541A)

【公表日】平成17年7月14日(2005.7.14)

【年通号数】公開・登録公報2005-027

【出願番号】特願2003-578509(P2003-578509)

【国際特許分類】

A 2 3 D 9/00 (2006.01)

A 2 1 D 13/08 (2006.01)

A 2 3 D 9/02 (2006.01)

A 2 3 G 3/00 (2006.01)

A 2 3 G 3/34 (2006.01)

C 1 1 B 7/00 (2006.01)

C 1 1 C 3/00 (2006.01)

C 1 1 C 3/12 (2006.01)

【F I】

A 2 3 D 9/00 5 0 2

A 2 3 D 9/00 5 1 0

A 2 1 D 13/08

A 2 3 D 9/02

A 2 3 G 3/00

A 2 3 G 3/00 1 0 1

C 1 1 B 7/00

C 1 1 C 3/00

C 1 1 C 3/12

【手続補正書】

【提出日】平成18年3月9日(2006.3.9)

【手続補正1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

パーム油またはパーム油画分を含有し以下の(1)および(2)の組成を有する原料油脂組成物を、トランス脂肪酸含量<15重量%、好ましくは<10重量%、もっとも好ましくは<5重量%であり、C18-0の増加が1重量%未満、好ましくは0.7重量%未満、より好ましくは0.4重量%未満である第1油脂を得るために接触水添に供し、該第1油脂を油脂組成物に含めることを特徴とする、ノンテンパリング製菓油脂またはベーカー油脂として好適な油脂組成物の製造方法：

(1)以下のグリセリド組成

- S₂U含量47~75重量%、

- S₂U₂+U₃含量<40重量%、

- S₃含量1~15重量%、

- ジグリセリド含量3~12重量%、

ここで、グリセリド含量はジ-およびトリグリセリドの総量に対する重量%として表し、Sは炭素原子数14-24の炭化水素鎖を有する飽和脂肪酸を意味し、Uは炭素原子数1

4 - 2 4 の炭化水素鎖を有する不飽和脂肪酸を意味する、および、
(2) 不飽和脂肪酸総含量 5 5 重量 % 未満、好ましくは 5 0 重量 % 未満、より好ましくは 4 8 重量 % 未満。

【請求項 2】

原料油脂組成物が以下のグリセリド組成：

- 1 . S₂ U 含量 5 0 - 7 0 重量 %、好ましくは 5 3 - 6 5 重量 %、
- 2 . S U₂ + U₃ 含量 1 5 - 3 5 重量 %、好ましくは 2 0 - 3 2 重量 %、および、
- 3 . S₃ 含量 1 . 5 - 1 2 重量 %、好ましくは 2 - 1 0 重量 %、もっとも好ましくは 2 . 5 - 7 重量 %、

を有することを特徴とする、請求項 1 記載の方法。

【請求項 3】

原料油脂組成物がパーム油の分別により得られるパーム油画分またはその画分を含有し、該分別が乾式分別または洗浄剤分別であることを特徴とする、請求項 1 または 2 記載の方法。

【請求項 4】

水添反応を水添の前後でのヨウ素価の差異が 1 0 未満、好ましくは 5 未満である油脂組成物が得られるまで続けることを特徴とする、請求項 1 - 3 のいずれか 1 項記載の方法。

【請求項 5】

水添反応を非トランス特異的 Ni - 含有水添触媒の存在下で行うことを特徴とする、請求項 1 - 4 のいずれか 1 項記載の方法。

【請求項 6】

水添反応を 1 6 0 - 2 2 5 の温度範囲で行うことを特徴とする、請求項 1 - 5 のいずれか 1 項記載の方法。

【請求項 7】

第 1 油脂 1 - 1 0 0 重量 % と、トランス脂肪酸含量が 1 0 重量 % 未満、好ましくは 5 重量 % 未満である第 2 油脂 9 9 - 0 重量 % とを混合し、該混合物を油脂組成物に含めることを特徴とする、請求項 1 - 6 のいずれか 1 項記載の方法。

【請求項 8】

第 2 油脂として非水添油脂を使用することを特徴とする、請求項 7 記載の方法。

【請求項 9】

第 2 油脂の S F C が 3 0 で 7 % 未満であり、3 5 で 4 % 未満であることを特徴とする、請求項 7 または 8 記載の方法。

【請求項 1 0】

第 2 油脂としてパーム画分または液体油を使用することを特徴とする、請求項 7 - 9 のいずれか 1 項記載の方法。

【請求項 1 1】

第 2 油脂として、ヨウ素価が 4 0 を超える、好ましくは > 4 5、もっとも好ましくは > 5 0 のパーム画分を使用することを特徴とする、請求項 7 - 1 0 のいずれか 1 項記載の方法。

【請求項 1 2】

I U P A C 法 2 . 1 5 0 a にしたがって測定した油脂組成物の 2 0 での S F C と 3 5 での S F C の差異が 3 5 % を超える、好ましくは 4 0 % を超えることを特徴とする、請求項 1 - 1 1 のいずれか 1 項記載の方法によって得られる油脂組成物。

【請求項 1 3】

油脂組成物の結晶化時間が 1 5 で 1 5 分未満であり、1 5 で測定した油脂組成物の S F C が 5 0 % に達することを特徴とする、請求項 1 2 記載の油脂組成物。

【請求項 1 4】

油脂組成物がノンテンパリング油脂であることを特徴とする、請求項 1 2 または 1 3 記載の油脂組成物。

【請求項 1 5】

組成物が 1 - 1 0 0 重量%の第 1 油脂および 9 9 - 0 %の第 2 油脂を含み、該第 2 油脂のトランス脂肪酸含量が 1 0 重量%未満、好ましくは 5 重量%未満であることを特徴とする、請求項 1 2 - 1 4 のいずれか 1 項記載の油脂組成物。

【請求項 1 6】

第 2 油脂が非水添油脂であることを特徴とする、請求項 1 5 記載の油脂組成物。

【請求項 1 7】

第 2 油脂の S F C が 3 0 で 7 %未満であり、3 5 で 4 %未満であることを特徴とする、請求項 1 5 または 1 6 記載の油脂組成物。

【請求項 1 8】

第 2 油脂がパーム画分または液体油であることを特徴とする、請求項 1 5 - 1 7 のいずれか 1 項記載の油脂組成物。

【請求項 1 9】

第 2 油脂が、ヨウ素価が 4 0 を超える、好ましくは > 4 5、もっとも好ましくは > 5 0 のパーム画分であることを特徴とする、請求項 1 5 - 1 8 のいずれか 1 項記載の油脂組成物。

【請求項 2 0】

請求項 1 - 1 1 のいずれか 1 項記載の方法によって得られる油脂組成物または請求項 1 2 - 1 9 のいずれか 1 項記載の油脂組成物の、製菓製品の製造のための使用。

【請求項 2 1】

請求項 1 - 1 1 のいずれか 1 項記載の方法によって得られる油脂組成物または請求項 1 2 - 1 9 のいずれか 1 項記載の油脂組成物を含有する製菓製品。

【請求項 2 2】

製菓製品がフィリングおよびクリームからなる群から選択されることを特徴とする、請求項 2 1 記載の製菓製品。

【請求項 2 3】

製菓製品がキャラメルであることを特徴とする、請求項 2 1 記載の製菓製品。

【請求項 2 4】

2 0 - 8 5 %の油脂を含み、該油脂が所定量の請求項 1 - 1 1 のいずれか 1 項記載の方法によって得られる油脂組成物または請求項 1 2 - 1 9 のいずれか 1 項記載の油脂組成物を含有することを特徴とする、油中水型エマルジョン。

【請求項 2 5】

ベーカリー用途における請求項 2 4 記載の油中水型エマルジョンの使用。

【請求項 2 6】

所定量の請求項 1 - 1 1 のいずれか 1 項記載の方法によって得られる油脂組成物または請求項 1 2 - 1 9 のいずれか 1 項記載の油脂組成物および / または請求項 2 4 の油中水型エマルジョンを含有するベーカリー・ドウ。

【請求項 2 7】

請求項 1 - 1 1 のいずれか 1 項記載の方法によって得られる油脂組成物または請求項 1 2 - 1 9 のいずれか 1 項記載の油脂組成物を含有するドウを焼くことによって得られるベーカリー製品。

【請求項 2 8】

請求項 1 - 1 1 のいずれか 1 項記載の方法によって得られる油脂組成物または請求項 1 2 - 1 9 のいずれか 1 項記載の油脂組成物を含有する製菓コーティング油脂。

【請求項 2 9】

コーティング油脂が最少 1 5 重量%、好ましくは 2 0 重量%を超える、最大 1 0 0 重量%、好ましくは 8 5 重量%未満、より好ましくは 7 5 重量%未満の、請求項 1 - 1 1 のいずれか 1 項記載の方法によって得られる油脂組成物または請求項 1 2 - 1 4 のいずれか 1 項記載の油脂組成物を含有することを特徴とする、請求項 2 8 記載の製菓コーティング油脂。

【請求項 3 0】

該コーティング油脂が、20 での固体油脂含量が少なくとも50%、好ましくは少なくとも60%である所定量のさらなる油脂を含むことを特徴とする、請求項29記載の製菓コーティング油脂。

【請求項31】

該コーティング油脂が、水添、分別またはエステル変換、あるいはそれらの組み合わせによって得られる所定量のさらなる油脂を含み、このさらなる油脂が非ラウリン油脂であることを特徴とする、請求項30記載の製菓コーティング油脂。

【請求項32】

請求項28 - 31のいずれか1項記載の製菓コーティング油脂を含有する製菓コーティングまたはタブレット。

【請求項33】

請求項1 - 11のいずれか1項記載の方法によって得られる油脂組成物または請求項12 - 19のいずれか1項記載の油脂組成物を含有する、ハード・センター製菓油脂。

【請求項34】

該油脂が、油脂に存在するグリセリド総量に対して25重量%未満、好ましくは15重量%未満、もっとも好ましくは10重量%未満である所定量のトランス脂肪酸を含有することを特徴とする、請求項33記載のハード・センター製菓油脂。

【請求項35】

請求項33または34記載の製菓油脂を含有する製菓のハード・センター。