

【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】令和7年5月2日(2025.5.2)

【国際公開番号】WO2024/202885

【出願番号】特願2025-510044(P2025-510044)

【国際特許分類】

A 2 3 L 2/52(2006.01)

A 2 3 L 2/00(2006.01)

A 2 3 L 2/38(2021.01)

A 2 3 C 11/04(2025.01)

10

【F I】

A 2 3 L 2/52

A 2 3 L 2/00 B

A 2 3 L 2/38 D

A 2 3 L 2/38 J

A 2 3 C 11/04

【手続補正書】

【提出日】令和7年2月27日(2025.2.27)

20

【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】

下記(A)～(D)を全て満たすことを特徴とする、ジグリセリドを10～30重量%含む植物性油脂と水を含む飲料。

(A) 植物性油脂中のSO₂トリグリセリド含量が10重量%以上

30

(B) 飲料中の脂質当たりのトランス脂肪酸含量が2重量%以下

(C) 飲料中のリノール酸含量が6重量%以下

(D) 飲料中のSO₂トリグリセリド含量が0.1重量%以上

ただしSはステアリン酸、Oはオレイン酸、SO₂トリグリセリドはSが1つOが2つ結合したトリグリセリドを示す。

【請求項2】

少なくとも0.1重量%以上の植物性油脂を含み、かつ植物性油脂が下記計算式「不けん化物指標」において0.9以上となる、請求項1記載の飲料。

「不けん化物指標」：実測ヨウ素価 - (C16:1% × 0.950 + C18:1% × 0.860 + C18:2% × 1.732 + C18:3% × 2.616 + C20:1% × 0.785 + C22:1% × 0.723)

40

【請求項3】

植物性油脂が、部分硬化油を含まない、請求項1又は2記載の飲料。

【請求項4】

植物性油脂が、シア脂を分別して得られる低融点部を含む、請求項3記載の飲料。

【請求項5】

ジグリセリドを10～30重量%含む植物性油脂と水を含む飲料を用い、下記(A)～(D)を全て満たすことによる、飲料の風味(トッピングの厚み及び/又は濃厚感)の増強方法。

(A) 植物性油脂中のSO₂トリグリセリド含量が10重量%以上

50

- (B) 飲料中の脂質当たりのトランス脂肪酸含量が2重量%以下
 (C) 飲料中のリノール酸含量が6重量%以下
 (D) 飲料中のSO₂トリグリセリド含量が0.1重量%以上

ただしSはステアリン酸、Oはオレイン酸、SO₂トリグリセリドはSが1つOが2つ結合したトリグリセリドを示す。

【請求項6】

少なくとも0.1重量%以上の植物性油脂を含み、かつ植物性油脂を下記計算式「不けん化物指標」において0.9以上とする、請求項5記載の方法。

「不けん化物指標」：実測ヨウ素価 - (C16:1% × 0.950 + C18:1% × 0.860 + C18:2% × 1.732 + C18:3% × 2.616 + C20:1% × 0.785 + C22:1% × 0.723) 10

【請求項7】

植物性油脂に、部分硬化油を含まない、請求項5又は6記載の方法。

【請求項8】

植物性油脂に、シア脂を分別して得られる低融点部を含有させる、請求項7記載の方法

。

20

30

40

50