

【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2年5月14日(2020.5.14)

【公開番号】特開2019-22468(P2019-22468A)

【公開日】平成31年2月14日(2019.2.14)

【年通号数】公開・登録公報2019-006

【出願番号】特願2017-143191(P2017-143191)

【国際特許分類】

A 2 3 D 9/013 (2006.01)

【F I】

A 2 3 D 9/013

【手続補正書】

【提出日】令和2年4月6日(2020.4.6)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0052

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0052】

表4から、実施例11～15に示すように、配合油にレシチンを添加しても、明所臭が抑制されることが確認できた。特に、配合油（食用油脂）中の大豆油の含有量が20質量%以上であるとその抑制効果があり、50質量%以上であるとその抑制効果が顕著であった。