

【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】0 0 5 2

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 5 2】

表 4 から、実施例 1 1 ~ 1 5 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。