

【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6年5月29日(2024.5.29)

【公開番号】特開2024-22369(P2024-22369A)

【公開日】令和6年2月16日(2024.2.16)

【年通号数】公開公報(特許)2024-030

【出願番号】特願2022-125911(P2022-125911)

【国際特許分類】

A 23D 9/00(2006.01)

10

A 23G 1/38(2006.01)

【F I】

A 23D 9/00 500

A 23G 1/38

【手続補正書】

【提出日】令和6年5月21日(2024.5.21)

【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

20

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

下記の条件(a)から(g)を満たすチョコレート用油脂組成物。

(a)構成脂肪酸として、炭素数14以下の飽和脂肪酸を25～55質量%含有する。

(b)構成脂肪酸として、炭素数16～18の飽和脂肪酸を30～60質量%含有する。

(c)構成脂肪酸として、不飽和脂肪酸を5～30質量%含有する。

(d)構成脂肪酸中の不飽和脂肪酸の含有量に対する飽和脂肪酸の含有量の質量比が4.2～5.5である。

30

(e)構成する脂肪酸残基の総炭素数が40～48のトリグリセリドを50～75質量%含有する。

(f)構成脂肪酸中のステアリン酸の含有量に対するパルミチン酸の含有量の質量比が1.6～2.1である。

(g)構成脂肪酸中のステアリン酸の含有量に対するラウリン酸の含有量の質量比が1.2～2.7である。

【請求項2】

請求項1に記載のチョコレート用油脂組成物を含有するチョコレート。

【請求項3】

チョコレートに含まれる油脂中に、請求項1に記載のチョコレート用油脂組成物を70質量%以上含有するチョコレート。

40

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0011

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0011】

すなわち、本発明の第1の発明は、下記の条件(a)から(g)を満たすチョコレート用油脂組成物。

(a)構成脂肪酸として、炭素数14以下の飽和脂肪酸を25～55質量%含有する。

50

(b) 構成脂肪酸として、炭素数 16 ~ 18 の飽和脂肪酸を 30 ~ 60 質量 % 含有する。

(c) 構成脂肪酸として、不飽和脂肪酸を 5 ~ 30 質量 % 含有する。

(d) 構成脂肪酸中の不飽和脂肪酸の含有量に対する飽和脂肪酸の含有量の質量比が 4 . 2 ~ 5 . 5 である。

(e) 構成する脂肪酸残基の総炭素数が 40 ~ 48 のトリグリセリドを 50 ~ 75 質量 % 含有する。

(f) 構成脂肪酸中のステアリン酸の含有量に対するパルミチン酸の含有量の質量比が 1 . 6 ~ 2 . 1 である。

(g) 構成脂肪酸中のステアリン酸の含有量に対するラウリン酸の含有量の質量比が 1 . 2 ~ 2 . 7 である。

本発明の第2の発明は、第1の発明に記載のチョコレート用油脂組成物を含有するチョコレートである。

本発明の第3の発明は、チョコレートに含まれる油脂中に、第1の発明に記載のチョコレート用油脂組成物を 70 質量 % 以上含有するチョコレートである。

10

20

30

40

50