

【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 3 部門第 3 区分

【発行日】平成20年12月18日(2008.12.18)

【公表番号】特表2008-519133(P2008-519133A)

【公表日】平成20年6月5日(2008.6.5)

【年通号数】公開・登録公報2008-022

【出願番号】特願2007-540174(P2007-540174)

【国際特許分類】

C 1 1 C 3/00 (2006.01)

A 2 3 D 9/00 (2006.01)

A 2 3 D 9/007 (2006.01)

A 2 3 L 1/00 (2006.01)

A 2 3 L 1/30 (2006.01)

【F I】

C 1 1 C 3/00

A 2 3 D 9/00 5 0 6

A 2 3 D 9/00 5 1 8

A 2 3 L 1/00 L

A 2 3 L 1/30 Z

【手続補正書】

【提出日】平成20年10月30日(2008.10.30)

【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】

リノール酸またはその誘導体を含む油組成物であって、

(a) 組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して約 2 . 6 重量 % 未満の - リノレン酸またはその誘導体を含み、 2 . 0 未満のアニシジン値を有し、非海藻油から誘導され、かつ、非硬化植物性である油組成物；

(b) 組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して約 3 重量 % 未満の - リノレン酸またはその誘導体を含み、 0 . 4 未満のアニシジン値を有し、かつ、非海藻油から誘導される油組成物；

(c) 組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して約 3 重量 % 未満の - リノレン酸またはその誘導体を含み、 2 . 0 未満のアニシジン値を有し、かつ、アーモンド、アボカド、パバシュ、ボラジ、ブラックカラント種子、トウゴマ、ココナッツ、コーン、綿実、エキウム、イブニングプリムローズ、亜麻種子、グズベリー、ブドウ種子、グラウンドナッツ、ヘーゼルナッツ、亜麻仁、マスタード、オリーブ、パーム、パーム核、ピーナッツ、ペリーラ、松の実、ケシの実、カボチャの種、レッドカラント、米ぬか、サフラワー、ゴマの実、ダイズ、ヒマワリ、茶、クルミ、または小麦胚芽の油から誘導される油組成物；

(d) 組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して約 3 重量 % 未満の - リノレン酸またはその誘導体を含み、 2 . 0 未満のアニシジン値を有し、かつ、ダイズから誘導される油組成物；

(e) 組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して約 3 重量 % 未満の - リノレン酸またはその誘導体を含み、安定化剤が添加されていないとき、 0 . 3 m e q

/ k g 未満のパーオキシド値を有し、かつ、ダイズから誘導される油組成物；

(f) 組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して約 3 重量 % 未満の - リノレン酸またはその誘導体を含み、 0 m e q / k g 未満のパーオキシド値を有し、かつ、粗製ダイズ油である油組成物；

(g) 組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して約 3 重量 % 未満の - リノレン酸またはその誘導体および 1 重量 % 未満のトランス - 脂肪酸を含み、かつ、ダイズから誘導される油組成物；

(h) 組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して約 3 重量 % 未満の - リノレン酸またはその誘導体を含み、 5 6 . 0 重量 % 未満のリノール酸を含み、かつ、ダイズから誘導される油組成物；または、

(i) 組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して、約 3 重量 % 未満の - リノレン酸またはその誘導体、約 8 0 重量 % を超えないオレイン酸またはその誘導体および少なくとも 8 0 0 p p m のトコフェロールを含み、かつ、ダイズから誘導される油組成物。

【請求項 2】

アーモンド、アボカド、パバシュ、ボラジ、ブラックカラント種子、カノーラ、トウゴマ、ココナッツ、コーン、綿実、エキウム、イブニングプリムローズ、亜麻種子、グズベリー、ブドウ種子、グラウンドナッツ、ヘーゼルナッツ、亜麻仁、マスタード、オリーブ、パーム、パーム核、ピーナッツ、ペリーラ、松の実、ケシの実、カボチャの種、ナタネ、レッドカラント、米ぬか、サフラワー、ゴマの実、ダイズ、ヒマワリ、茶、クルミ、または小麦胚芽の油から誘導される、請求項 1 に記載の油組成物。

【請求項 3】

海洋性油以外の油から誘導される、請求項 1 に記載の油組成物。

【請求項 4】

少なくとも 8 5 0 p p m のトコフェロールを含む、請求項 1 から 3 いずれかに記載の油組成物。

【請求項 5】

アニシジン値が 2 . 0 を超えない、請求項 1 から 4 いずれかに記載の油組成物。

【請求項 6】

約 8 ~ 1 0 重量 % の - リノレン酸またはその誘導体および、前記油組成物に含まれるリノール酸および - リノレン酸の合計と等しくなるように、リノール酸含有量が減じられていることを除き、同一の組成を含む参照油組成物の値と比較して、少なくとも 2 5 % 長いフライ寿命を有する、請求項 1 から 5 いずれかに記載の油組成物。

【請求項 7】

ダイズ油組成物であって、ここに、

(a) 組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して、約 8 重量 % を超えない - リノレン酸またはその誘導体、約 5 5 から約 8 5 重量 % のオレイン酸またはその誘導体および約 2 から約 3 5 重量 % のリノール酸またはその誘導体を含む油組成物；

(b) 組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して、約 8 重量 % を超えない - リノレン酸またはその誘導体、約 2 5 から約 8 5 重量 % のオレイン酸またはその誘導体、約 2 から約 6 5 重量 % のリノール酸またはその誘導体および約 1 0 重量 % を超えない飽和脂肪酸またはその誘導体を含む油組成物；

(c) 組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して、約 4 重量 % を超えない - リノレン酸またはその誘導体、約 2 0 から約 3 0 重量 % のステアリン酸またはその誘導体、約 4 0 重量 % を超えないリノール酸またはその誘導体、約 3 0 重量 % を超えないオレイン酸またはその誘導体および約 1 0 重量 % を超えないパルミチン酸またはその誘導体を含む油組成物；

(d) 組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して、約 3 0 重量 % を超えないリノール酸またはその誘導体、約 3 0 重量 % を超えないオレイン酸またはその誘導体、約 8 重量 % を超えない - リノレン酸またはその誘導体および約 1 0 重量 % を超えない

いパルミチン酸またはその誘導体を含む油組成物；

(e) 組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して、約 40 重量 % を超えないリノール酸またはその誘導体、約 20 重量 % 未満のオレイン酸またはその誘導体、約 8 重量 % を超えない - リノレン酸またはその誘導体および約 10 重量 % を超えないパルミチン酸またはその誘導体を含む油組成物；または、

(f) 組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して、約 40 重量 % を超えないリノール酸またはその誘導体、約 30 重量 % を超えないオレイン酸またはその誘導体、約 8 重量 % を超えない - リノレン酸またはその誘導体および約 8 重量 % を超えないパルミチン酸またはその誘導体を含む油組成物。

【請求項 8】

約 10 重量 % を超えない飽和脂肪酸またはその誘導体を含む、請求項 1 ~ 7 いずれかに記載の油組成物。

【請求項 9】

約 8 重量 % を超えない - リノレン酸またはその誘導体を含む、請求項 7 または 8 に記載の油組成物

【請求項 10】

少なくとも 1 月間、室温で貯蔵安定である、請求項 1 ~ 9 いずれかに記載の油組成物。

【請求項 11】

少なくとも 1 月間、5 から約 45 の温度範囲にて貯蔵安定である、請求項 1 ~ 10 いずれかに記載の油組成物。

【請求項 12】

ブラックカラント油、ボラジ油、エキウム油、イブニングプリムローズ油、グズベリー油、麻油、またはレッドカラント油以外の植物性油から誘導される、請求項 1 ~ 11 いずれかに記載の油組成物。

【請求項 13】

約 2.2 から約 2.8 重量 % の - リノレン酸またはその誘導体を含む、請求項 1 ~ 12 いずれかに記載の油組成物。

【請求項 14】

約 8 ~ 10 重量 % の - リノレン酸またはその誘導体および、前記油組成物に含まれるリノール酸および - リノレン酸の合計と等しくなるように、リノール酸含有量が減じられていることを除き、同一の組成を含む参照油組成物の値と比較して、非常に良好な風味品質を有し、ここに、風味品質は標準化官能評価によって決定される、請求項 1 ~ 13 いずれかに記載の油組成物。

【請求項 15】

約 8 ~ 10 重量 % の - リノレン酸またはその誘導体および、前記油組成物に含まれるリノール酸および - リノレン酸の合計と等しくなるように、リノール酸含有量が減じられていることを除き、同一の組成を含む参照油組成物の値と比較して、著しく低下した総合室内臭気強度を有し、ここに、総合室内臭気強度における有意差は標準化官能評価で得られた 1.0 を超える差異によって示される、請求項 1 ~ 14 いずれかに記載の油組成物。

【請求項 16】

請求項 1 ~ 15 いずれかに記載の油組成物を含む、食品、飲料、栄養サプリメントまたは調理油。

【請求項 17】

請求項 1 ~ 16 いずれかに記載の油の中で食品または疑似食品を揚げることの特徴とする、食用組成物の製造方法。

【請求項 18】

前記食品または疑似食品が、約 8 ~ 10 重量 % の - リノレン酸またはその誘導体および、前記油組成物に含まれるリノール酸および - リノレン酸の合計と等しくなるように、リノール酸含有量が減じられていることを除き、同一の組成を含む参照油組成物で揚げ

られた同一の食品または疑似食品の値と比較して非常に良好な風味品質を有し、ここに、風味品質は標準化官能評価によって決定される、請求項 17 に記載の方法。

【請求項 19】

前記油が、約 8 ～ 10 重量 % の - リノレン酸またはその誘導体および、前記油組成物に含まれるリノール酸および - リノレン酸の合計と等しくなるように、リノール酸含有量が減じられていることを除き、同一の組成を含む参照油組成物の値と比較して著しく低下した総合室内臭気強度を有し、ここに、総合室内臭気強度における有意差は標準化官能評価で得られた 1 . 0 を超える差異によって示される、請求項 17 に記載の方法。

【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】

さらに本発明のもうひとつの具体例は、組成物中の脂肪酸またはそれらの誘導体の全重量に対して、約 25 から約 85 重量 % のオレイン酸またはその誘導体、約 2 から約 65 重量 % のリノール酸またはその誘導体、約 8 重量 % を超えない - リノレン酸またはその誘導体、および約 10 重量 % を超えない飽和脂肪酸またはその誘導体を含むダイズ油組成物に向けられる。