



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012129888/13, 27.04.2011

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
06.05.2010 JP 2010-106694

(43) Дата публикации заявки: 20.06.2014 Бюл. № 17

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 06.12.2012(86) Заявка РСТ:
JP 2011/060275 (27.04.2011)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2011/138918 (10.11.2011)

Адрес для переписки:

129090, Москва, ул. Б. Спасская, 25, строение 3,
ООО "Юридическая фирма Городиский и
Партнеры"

(71) Заявитель(и):

ДЗЕ НИССИН ОЙЛЛИО ГРУП, ЛТД. (JP)

(72) Автор(ы):

ОХАРА Адуси (JP)

(54) **МАСЛОЖИРОВАЯ КОМПОЗИЦИЯ И СПОСОБ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ**

(57) Формула изобретения

1. Масложировая композиция, отвечающая пяти требованиям (а)-(е), приведенным ниже:

- (а) содержание X2O составляет от 50 до 80 вес.%;
- (b) содержание ХОХ не более чем 50 вес.%;
- (с) весовое соотношение ХОХ/X2O составляет от 0,3 до 0,8;
- (d) весовое соотношение PStO/X2O составляет от 0,2 до 0,6; и
- (е) весовое соотношение St/P составляет от 0,4 до 1,5,

в пяти требованиях (а)-(е) X, O, P, St, X2O, ХОХ и PStO, соответственно, представляют собой следующее.

X - насыщенная жирная кислота с количеством атомов углерода не менее 16;

O - олеиновая кислота;

P - пальмитиновая кислота;

St - стеариновая кислота;

X2O - триглицерид, в котором две молекулы X и одна молекула O соединены;

ХОХ - триглицерид, в котором X соединен в 1, 3-позиции и O соединен в 2-позиции;

и

PstO - триглицерид, в котором P, St и O соединены.

2. Масложировая композиция по п.1, в которой:

требование (d): весовое соотношение PStO/X2O составляет от 0,2 до 0,6 и

требование (е): весовое соотношение St/P составляет от 0,4 до 1,5.

3. Способ получения масложировой композиции,

включающий:

фракционирование смешанного масла, содержащего от 50 до 95 вес.% олеиновой части переэтерифицированного масла и от 5 до 50 вес.% масла-и-жира типа ХОХ с получением, таким образом, стеариновой части;

указанные выше олеиновая часть переэтерифицированного масла и масло-и-жир типа ХОХ, соответственно, представляют собой следующее;

олеиновая часть переэтерифицированного масла: олеиновая часть получена переэтерификацией сырья масло-и-жир, содержащего от 10 до 40 вес.% олеиновой кислоты, от 10 до 50 вес.% стеариновой кислоты и от 15 до 70 вес.% пальмитиновой кислоты, и последующим ее фракционированием;

масло-и-жир типа ХОХ: масло-и-жир, содержащий не менее чем 45 вес.% ХОХ.

4. Способ получения масложировой композиции,

включающий:

фракционирование смешанного масла, содержащего от 50 до 95 вес.% олеиновой части переэтерифицированного масла и от 5 до 40 вес.% масло-и-жир типа ХОХ, с получением, таким образом, стеариновой части;

указанные выше олеиновая часть переэтерифицированного масла и масло-и-жир типа ХОХ, соответственно, представляют собой следующее;

олеиновая часть переэтерифицированного масла: олеиновая часть получена переэтерификацией сырья масло-и-жир, содержащего от 10 до 40 вес.% олеиновой кислоты, от 10 до 40 вес.% стеариновой кислоты и от 30 до 70 вес.% пальмитиновой кислоты, и последующим ее фракционированием;

масло-и-жир типа ХОХ: масло-и-жир, содержащий не менее чем 50 вес.% ХОХ.

5. Способ получения масложировой композиции,

включающий:

смешивание от 60 до 95 вес.% стеариновой части переэтерифицированного масла и от 5 до 40 вес.% масла-и-жира типа ХОХ;

указанные выше стеариновая часть переэтерифицированного масла и масло-и-жир типа ХОХ, соответственно, представляют собой следующее:

стеариновая часть переэтерифицированного масла: стеариновая часть получена переэтерификацией сырья масло-и-жир, содержащего от 10 до 40 вес.% олеиновой кислоты, от 10 до 40 вес.% стеариновой кислоты и от 30 до 70 вес.% пальмитиновой кислоты и последующим ее фракционированием с получением, таким образом, олеиновой части и последующим фракционированием олеиновой части;

масло-и-жир типа ХОХ: масло-и-жир, содержащий не менее чем 45 вес.% ХОХ.

6. Способ по п.5, в котором:

масло-и-жир типа ХОХ представляет собой масло-и-жир, содержащий не менее чем 50 вес.% ХОХ.

7. Маслянистый пищевой продукт, полученный с использованием масложировой композиции по п.1.

8. Пищевой продукт, полученный с использованием маслянистого пищевого продукта по п.7.

RU 2012129888 A

RU 2012129888 A