【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5年7月13日(2023.7.13)

【国際公開番号】WO2022/270596
【出願番号】特願2022-556670(P2022-556670)
【国際特許分類】
Ａ２３Ｄ　9/02(2006.01)
Ｃ１１Ｃ　3/00(2006.01)
【ＦＩ】
Ａ２３Ｄ　9/02
Ｃ１１Ｃ　3/00

【手続補正書】
【提出日】令和5年6月27日(2023.6.27)
【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】
油脂の脱色脱臭工程において、下記を全て満たす原料油脂を使用し、脱色作業工程中に、酸を水溶液添加する工程を含み、脱臭温度が２３０℃以上である、食用油脂の製造方法。
原料油脂：
・３－ＭＣＰＤ濃度が１．５ｍｇ／ｋｇ以下
・物理精製パーム油（ＲＢＤＰＯ）を含む油脂
【請求項２】
脱臭温度が２３０℃以上２７０℃以下である、請求項１に記載の食用油脂の製造方法。
【請求項３】
請求項１に記載の食用油脂の製造方法による、油脂の精製工程中の、グリシドール及びグリシドール脂肪酸エステル、並びに飽和炭化水素の抑制方法。
【請求項４】
請求項２に記載の食用油脂の製造方法による、油脂の精製工程中の、グリシドール及びグリシドール脂肪酸エステル、並びに飽和炭化水素の抑制方法。