(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2025年8月14日(14.08.2025)

WIPO | PCT

(10) 国際公開番号
WO 2025/169846 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 27/00 (2016.01) *A23L 27/20* (2016.01)
A23G 3/00 (2006.01) *A23L 27/60* (2016.01)
A23L 2/00 (2006.01) *C12G 3/04* (2019.01)
A23L 2/52 (2006.01)

(21) 国際出願番号： PCT/JP2025/003154

(22) 国際出願日： 2025年1月31日(31.01.2025)

(25) 国際出願の言語： 日本語

(26) 国際公開の言語： 日本語

(30) 優先権データ：
特願 2024-015402 2024年2月5日(05.02.2024) JP

(71) 出願人: 高砂香料工業株式会社 (**TAKASAGO INTERNATIONAL CORPORATION**) [JP/JP]; 〒1448721 東京都大田区蒲田五丁目３７番１号 (JP).

(72) 発明者: 吉田 太一(**YOSHIDA Taichi**); 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目４番１１号 高砂香料工業株式会社内 (JP). 吉成 利枝(**YOSHINARI Rie**); 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目４番１１号 高砂香料工業株式会社内 (JP). 各務 夕加里(**KAKUMU Yukari**); 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目４番１１号 高砂香料工業株式会社内 (JP). 三木 あずさ(**MIKI Azusa**); 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目４番１１号 高砂香料工業株式会社内 (JP).

(74) 代理人: 小林 浩, 外 (**KOBAYASHI Hiroshi** et al.); 〒1006612 東京都千代田区丸の内１丁目９番２号 グラントウキョウサウスタワー１２階 阿部・井窪・片山法律事務所 (JP).

(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UY, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG,

(54) **Title:** METHOD FOR MASKING DETERIORATION ODOR OF FOOD AND BEVERAGE, FLAVORING COMPOSITION FOR FOOD AND BEVERAGE, FOOD AND BEVERAGE, AND METHOD FOR PRODUCING FOOD AND BEVERAGE

(54) 発明の名称： 飲食品の劣化臭マスキング方法、飲食品用香料組成物、飲食品、及び飲食品の製造方法

(57) **Abstract:** The present invention relates to a method for (masking or) making it difficult to sense the odor of sotolon without affecting the taste (flavor) of food and beverages, and to a flavoring composition that can be suitably used to mask the deterioration odor of food and beverages. The present invention can suppress the odor of sotolon without impairing the taste of a product by using, at specific concentrations in food and beverages, β-caryophyllene oxide, ethyl acetoacetate, methyl isovalerate, ethyl valerate, triethyl citrate, eugenol, hexyl octanoate, bornyl acetate, γ-methyl ionone, 1,4-cineole, 3,7-dimethyl-2-methylene-6-octen-1-ol, 8-decenal, N-(2-hydroxy-2-phenylethyl)-2-isopropyl-5,5-dimethylcyclohexane-1-carboxamide, mustakone, and (2E)-4-methyl-2,4-tridecadienal.

(57) 要約：本発明は、飲食品の香味（フレーバー）に影響を与えることなくソトロン臭を感じにくくする（又はマスキングする）方法、及び飲食品の劣化臭マスキングに好適に用いられる香料組成物に関する。本発明によれば、βーカリオフィレンオキサイド、アセト酢酸エチル、イソ吉草酸メチル、吉草酸エチル、クエン酸トリエチル、オイゲノール、オクタン酸ヘキシル、酢酸ボルニル、γーメチルイオノン、１，４－シネオール、３，７－ジメチル－２－メチレン－６－オクテン－１－オール、８－デセナール、Ｎ－（２－ヒドロキシ－２－フェニルエチル）－２－イソプロピル－５，５－ジメチルシクロヘキサン－１－カルボキサミド、ムスタコン、及び（２Ｅ）－４－メチル－２，４－トリデカジエナールを、飲食品において特定の濃度で使用することにより、商品の香味を損なうことなくソトロン臭を抑制できる。

WO 2025/169846 A1

［続葉有］

ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, ME, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類：

一　国際調査報告（条約第21条(3)）